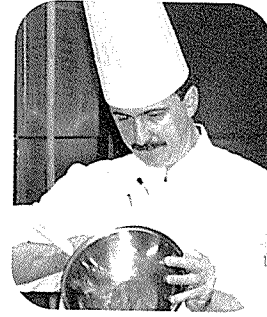
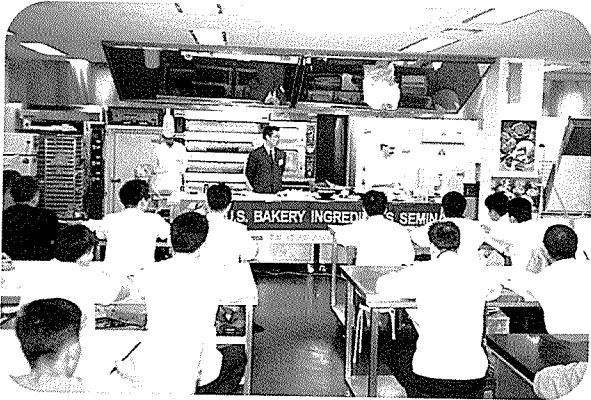


미국산 건과류 이용 빵·과자 키미코리아 주최



에릭 페레스
미국 10대 제빵 조리장으로 선정
'97 제빵월드컵 은메달
'99 제빵월드컵 동메달



미국산 건과류 및 건과류 수입 업체인 키미코리아(대표 김영숙)는 지난 3월 18~19일 리치몬드제과기술학원에서 미서부지역 주정부 농업 무역연합회(WUSTA) 후원으로 미국산 건과류 이용 빵·과자 세미나를 개최했다. 이날 세미나에서는 97, 99 제빵월드컵 미국팀 선수로 출전해 은메달과 동메달을 수상한 20년 경력의 에릭 페레스씨가 강사로 나서 한울회 회원 점포 기술인을 대상으로 미국산 건과류 및 건과류를 이용한 제품을 선보였다.

<취재 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr>

레몬 다쿠아즈 / 재료 중량(g)

박력분 40, 아몬드파우더 85, 설탕a 100,
크랜베리 적당량, 레몬 제스트 1개분, 설탕b 50, 흰자 150

만드는 법

1. 박력분과 아몬드파우더, 설탕a를 섞고 레몬껍질과 크랜베리를 넣는다.
2. 설탕b와 흰자로 머랭을 만들어 ①에 두 번에 나누어 섞는다.
3. 철판에 얇게 팬닝해 굽는다.

크랜베리 젤리 / 재료 중량(g)

크랜베리 주스 125, 건조 크랜베리 375, 설탕 50, 젤라틴 8
끓인 크랜베리 주스에 건조 크랜베리와 설탕을 넣고
다시 끓인 후 물에 불린 젤라틴을 넣는다.

화이트초콜릿 무스 / 재료 중량(g)

우유 225, 바닐라빈 1개, 젤라틴 8, 화이트초콜릿 350, 생크림 375
만드는 법

1. 우유와 바닐라빈을 끓인 후 물에 불린 젤라틴을 넣는다.
2. 다진 화이트초콜릿을 섞고 휘핑한 생크림을 섞는다.

마무리하는 법

1. 원형 팬 속에 '레몬 다쿠아즈'를 깔고 '크랜베리 젤리'를 퍼바른다.
2. ①에 '화이트초콜릿 무스'를 채운 뒤 냉동고에서 굳힌다.
3. 모양짜지로 짠 생크림 사이에 건조 크랜베리를 놓고 초콜릿 장식물을 올린다.

레몬 크랜베리 화이트초콜릿무스 케이크



체리 오렌지 치즈케이크



크러스트 / 재료 중량(g)

버터 50, 흑설탕 200, 피칸(다진 것) 500

만드는 법

1. 버터와 흑설탕을 믹싱하고 피칸을 섞은 후 팬에 얇게 깎다.
2. ①을 175°C에서 20분간 굽는다.

필링 / 재료 중량(g)

크림치즈 920, 설탕 200, 계란 220, 노른자 80, 박력분 60, 오렌지 제스트 20, 사워크림 800
크림치즈와 설탕을 섞고 계란, 노른자, 박력분, 오렌지 제스트와 사워크림을 섞는다.

마무리하는 법

1. '크러스트'를 구운 팬 안에 '필링'을 채운다.
 2. ①을 물이 채워진 철판 위에 놓고 150°C에서 중탕으로 1시간 굽는다.
 3. ②가 식으면 사워크림을 짜주고 중앙에는 전처리한 무화과로 장식한다.
- * 무화과는 220g의 오렌지 주스에 그랑마르니에(술)를 약간 넣은 뒤 무화과 340g을 담가 하루 동안 전처리한 것을 사용한다.

프룬(건자두) 타트



사블레 / 재료 중량(g)

버터 300, 분당 200, 계란 125, 아몬드파우더 50, 강력분 500, 베이킹파우더 10, 소금 2

만드는 법

1. 버터를 부드럽게 풀어주면서 분당을 섞고 계란을 서서히 투입한다.
2. ①에 가루재료와 소금을 넣고 섞어준 후 밀어퍼 냉장 보관해 둔다.

크림 / 재료 중량(g)

우유 1,000, 계란 4개, 설탕 250, 생크림 80, 바닐라빈 1개

만드는 법

1. 계란, 설탕, 생크림을 섞는다.
2. 바닐라빈을 넣고 끓인 우유에 ①을 섞고 다시 끓인다.

마무리하는 법

1. '사블레' 반죽을 팬에 팬닝하고 '크림'을 바른다.
2. ① 위에 프룬(건자두)을 적당량 올려 놓는다.
3. ② 위에 남은 '사블레' 반죽을 잘라 격자 모양으로 붙인다.
4. ③을 180°C에서 황갈색이 될 때까지 굽고 끓인 살구잼을 바른다.

건조 체리 파운드케이크



반죽 / 재료 중량(g)

버터 500, 설탕 500, 아몬드파우더 100,
계란 8개, 우유 45, 중력분 560, 베이킹파우더 14,
브랜디 45, 소금 7, 건조체리 350, 초콜릿칩 170

만드는 법

1. 버터와 설탕을 크림화시킨 뒤 아몬드파우더를 섞는다.
2. ①에 계란과 우유를 섞고 중력분, 베이킹파우더, 소금, 브랜디를 섞는다.
3. ②에 건조 체리와 초콜릿칩을 넣고 섞는다.
4. ③을 파운드틀에 팬닝하고 175°C에서 35분 정도 굽는다.
5. 구운 파운드의 한쪽 면에 분당을 뿌려 마무리한다.

시나몬 피칸 롤



반죽 / 재료 중량(g)

강력분 1,170, 박력분 360, 이스트 30, 설탕 270,
계란 5개, 우유 700, 버터 270, 바닐라오일 소량
볼에 반죽이 들러붙지 않을 때까지 믹싱한다.

필링 / 재료 중량(g)

흑설탕 450, 소금 약간, 버터 675, 꿀 450, 물 50
부드럽게 풀은 버터에 흑설탕, 꿀, 물, 소금을 넣고 섞는다.

마무리하는 법

1. '반죽'을 3mm 두께로 밀어펴고 녹인 버터를 발라준다.
2. ①에 '필링'을 얇게 바르고 시나몬 설탕(계피설탕)을 적당량 뿌려 준다.
3. ② 위에 다진 피칸 300g을 골고루 뿌려준다.
4. ③을 말은 후 높이 3cm의 롤 모양으로 썰어준다.
5. ④를 팬에 팬닝하고 200°C에서 굽는다.