

# 화이트 와인크림 케이크



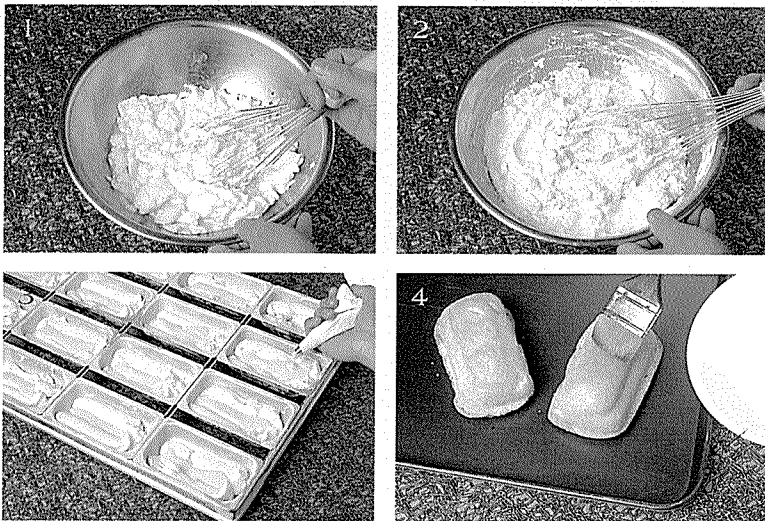
## 재료 및 배합

### 와인크림 / 재료 중량(g)

화이트 와인(백포도주) 300, 노른자 150, 설탕 80, 소금 5, 버터 100, 전분 30  
전 재료를 넣고 살짝 끓여준 후 식힌다.

### 배조림 / 재료 중량(g)

물 1,000, 설탕 400, 배(2개) 800, 화이트 와인 300  
물과 설탕을 105°C로 가열한 후 배를 적당한 크기로 잘라 넣고  
식으면 와인을 넣고 섞는다.



### 반죽 / 재료 중량(g)

버터 950, 설탕 900, 계란 650, 레몬 제스트 1개,  
중력분 950, 베이킹파우더 20, 요구르트(액상) 100

### 만드는 법

1. 버터와 설탕을 크림화 시킨다.
2. 식힌 '와인크림'에 ①을 1/3 정도 넣고 믹싱한다. <사진 1>
3. 계란, 레몬 제스트, 요구르트를 넣고 85% 정도 믹싱한다. <사진 2>
4. 체친 중력분, 베이킹파우더를 넣고 섞어준다.
5. '배조림'을 체에 받쳐 시럽을 걸러내고 과육만 ④에 넣은 후 가볍게 섞는다.
6. 스텐렌 틀에 ⑤를 1/3 정도 팬닝한 후 가운데에 남겨둔 ①을 짜주고  
다시 ⑤를 짜준다. <사진 3>
7. 윗불 145°C, 밑불 170°C에서 35분간 굽는다.
8. 구워낸 제품에 '배조림'의 시럽을 발라준다. <사진 4>

### ★ 제품특성

와인의 은은한 향기에 배조림이 어우러져 촉촉하고 부드러운  
맛을 낸다. 이 제품은 사용된 재료가 모두 손쉽게 구할 수  
있는 재료이므로 어떤 점포에서든지 쉽게 제조할 수 있다.  
빠띠도르에서는 개당 1,500원에 판매하고 있다.

### ★ 제조시 주의사항

이 점포에서는 와인향을 최대한 살리기 위해 버터를  
반죽에 모두 넣지 않고 팬닝할 때 나누어 넣고 있다.  
이 방법은 버터의 강한 향이 와인 향을 약하게  
만드는 것을 방지해 제품의 풍미를 더욱 좋게 한다.

## 포항 빠띠도르



부장 / 백석현

포항시 대흥동에 위치한 빠띠도르(대표 김호영)는  
지난해 12월 오픈한 점포로 다양한 종류의 양과자와  
초콜릿 제품을 선보이고 있다. 포항 중심지인  
중앙상가 입구에 위치한 이 점포는 2층에 카페테리  
아를 운영해 휴식 공간을 마련하고 있으며 앞으로  
아이스크림케이크를 직접 제조해 판매할 계획을 갖  
고 있다.

'화이트 와인크림 케이크'는 희귀한 재료를 구하기  
힘든 지방 베이커리의 특성을 고려해 개발된 제품  
으로 고객들의 좋은 반응을 얻고 있다.

<진행 / 허미경 jpkyoung@mbakery.co.kr>

