

한국관광호텔제과사협회 주최 세미나

# 팥जू르를 이용한 알찬 제품 실연

지난 8월 29일 3일간 팥जू르가게에 한국관광호텔제과사협회에서 주최한 (주)대성음식의 팥जू르를 이용한 제품 세미나가 열렸다. 팥जू르에 대한 관심을 반영한 팥जू르, 계피로, 호두 등을 이용한 알찬 제품이라는 긍정적인 반응을 얻었다. 특히, 팥जू르, 계피, 호두, 분당 등을 활용한 알찬 제품을 선보였다.

주최: 대성음식 | 주관: 한국관광호텔제과사협회 | 후원: 팥जू르

## 뽕잎 브리오슈 페이스트리

### 반죽 / 재료 중량(g)

강력분 1,200 박력분 300 이스트 60 설탕 270

소금 20 계란 300 버터 600

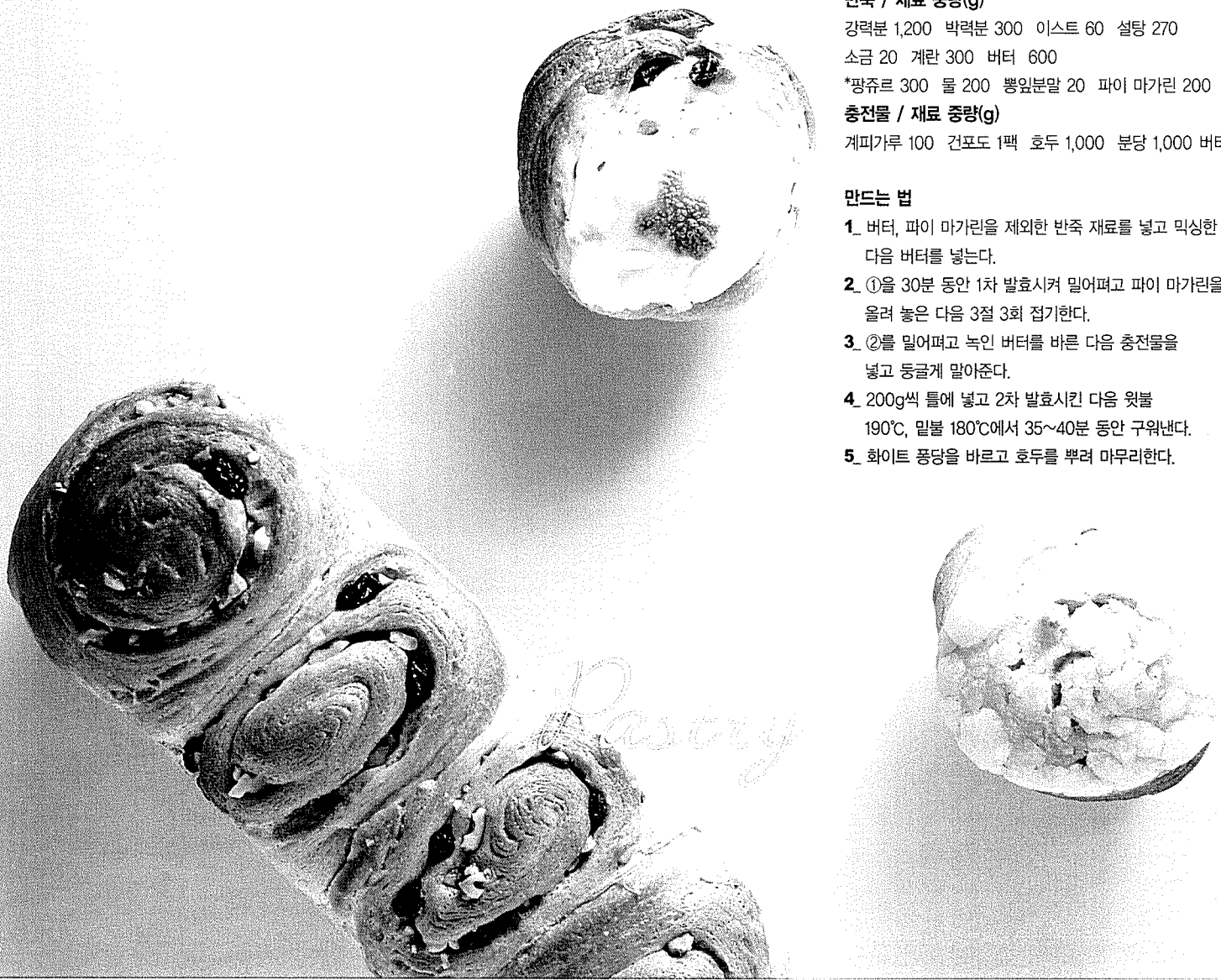
\*팥जू르 300 물 200 뽕잎분말 20 파이 마가린 200

### 충전물 / 재료 중량(g)

계피가루 100 건포도 1팩 호두 1,000 분당 1,000 버터 적당량

### 만드는 법

1. 버터, 파이 마가린을 제외한 반죽 재료를 넣고 믹싱한 다음 버터를 넣는다.
2. ①을 30분 동안 1차 발효시켜 밀어펴고 파이 마가린을 올려 놓은 다음 3절 3회 접기한다.
3. ②를 밀어펴고 녹인 버터를 바른 다음 충전물을 넣고 둥글게 말아준다.
4. 200g씩 틀에 넣고 2차 발효시킨 다음 윗불 190°C, 밑불 180°C에서 35~40분 동안 구워낸다.
5. 화이트 풍당을 바르고 호두를 뿌려 마무리한다.



# Cake



## 더링거 치즈케이크

### 슈거 도우 / 재료 중량(g)

버터 500 분당 280 계란 80 박력분 550 아몬드 파우더 60

### 만드는 법

- 1\_ 버터, 설탕을 부드럽게 풀어주고 계란을 섞는다.
- 2\_ ①에 한데 체친 가루재료를 섞고 냉장시킨다.
- 3\_ 타르트 틀에 팬닝하고 200°C에서 구워낸다.

### 치즈 충전물 / 재료 중량(g)

\*멜브로니아 크림치즈 680 설탕 300 계란 80 전분 50 레몬 1개

### 만드는 법

- 1\_ 크림치즈, 설탕을 부드럽게 풀고 계란을 섞어준다.
- 2\_ ①에 레몬즙, 전분을 혼합한다.

충전물 양배, 아몬드 슈거

마무리 재료 블루베리 파이 필링, 생크림

### 마무리하는 법

- 1\_ 구워낸 '슈거 도우'에 아몬드 슈거를 뿌리고 슬라이스한 양배를 깔아준다.
- 2\_ ①에 '치즈 충전물'을 채운 다음 윗불 180°C, 밑불 180°C에서 구워낸다.
- 3\_ 블루베리 파이 필링을 올리고 휘핑크림을 짜 마무리한다.

## 된장 & 크림치즈쿠키

### 재료 / 재료 중량(g)

\*멜브로니아 크림치즈 300 버터 450 된장 100 설탕 1,000 계란 350  
박력분 1,500 빵잎가루 30 아몬드 파우더 150 베이킹 파우더 10

### 만드는 법

- 1\_ 크림치즈, 버터, 설탕을 부드럽게 풀어주고 계란을 섞어준다.
- 2\_ ①에 한데 체친 가루재료를 섞어주고 부드럽게 풀어 둔 된장을 넣는다.
- 3\_ 철판에 팬닝한 다음 윗불 190°C, 밑불 160°C에서 구워낸다.

# Cookie

