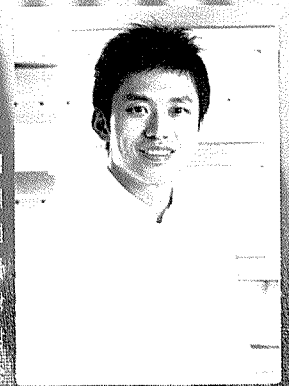


진한 녹색만큼 깊은 맛을 지닌

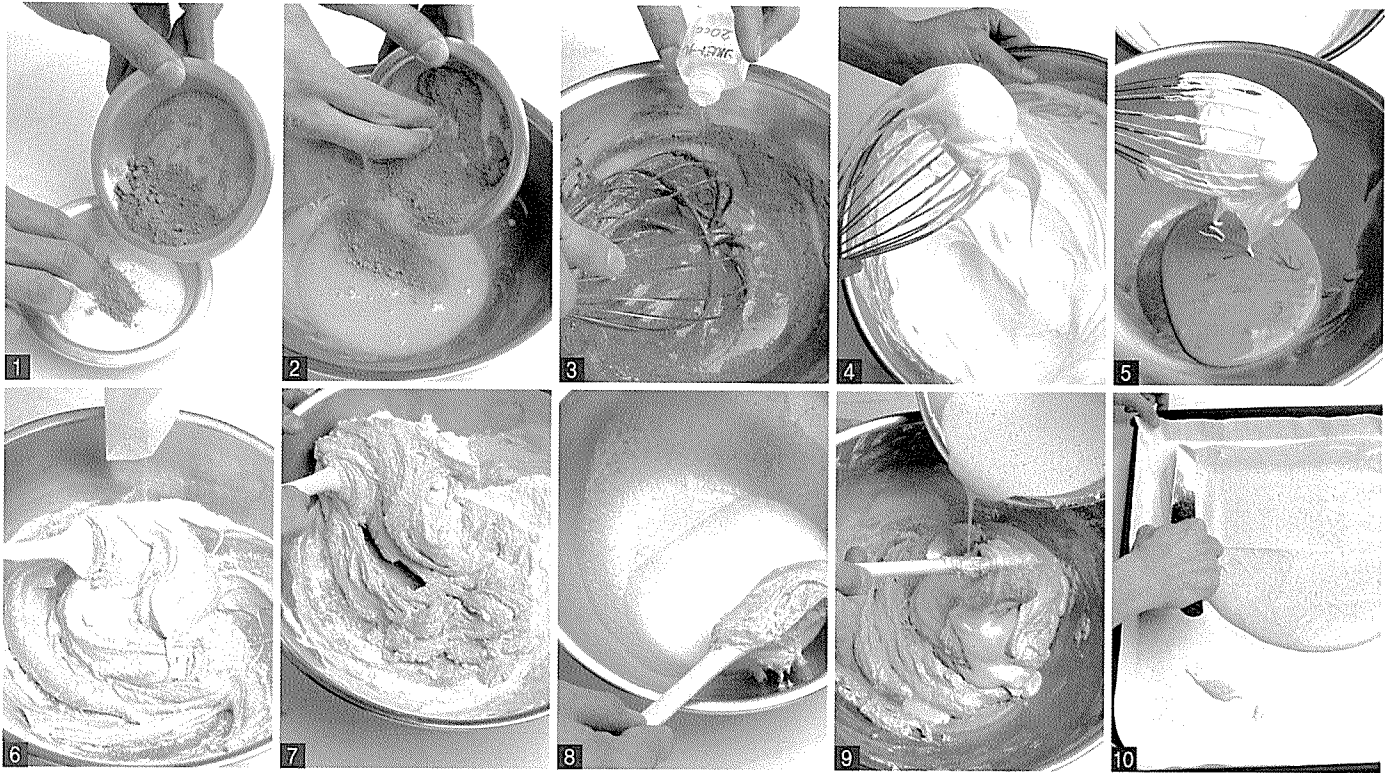
말차 롤 케이크

제과 유행을 선도하는 프랑스와 일본의 최신 트렌드를 알면 국내에서 히트할 제품이 무엇인지 예감할 수 있다. '전익범의 양과자 스쿨'은 일본은 물론 양과자의 본토인 프랑스에서도 실력을 인정받은 전익범 씨가 일본과 프랑스에서 빅 히트한 제품 가운데 짧은 시간에 손쉽게 만들 수 있는 제품을 우리 입맛에 맞춰 새롭게 배합해 선보이는 코너다. 이번 호에서는 말차의 진한 맛과 상큼한 생크림이 어우러져 일본에서 꾸준한 인기를 얻고 있는 말차 롤 케이크를 소개한다.

진행 · 박소희 기자 | 사진 · 정영주(스톤스튜디오) | 실연 · 전익범



실연 전익범
라퐁
일본 동경제과학교 졸업
2002 올해의 베이커리
레이즌 쿠키스트 대상 수상
2002 차민케이크쇼 그림기 부문 대상 수상
현 프랑스 Petit Colmar에서 근무중



말차 비스퀴 만드는 법

재료 중량(g) - 38cm×30cm 1장분

흰자 4개 설탕 110 솔비톨 20 말차 7 노른자 4개 바닐라오일 적당량 박력분 150

아몬드 파우더 50 버터 30 우유 70

만드는 법

1. 섞어 둔 말차, 설탕을 노른자에 넣고 풀어준다.
2. ①에 솔비톨을 넣고 흰자, 설탕으로 올린 머랭을 섞는다.
3. ②에 한데 체친 가루재료를 섞고 한데 녹인 버터, 우유를 혼합한 다음 바닐라오일을 넣는다.
4. 철판에 팬닝하고 190℃~200℃에서 12분 동안 구워낸다.

Tip! ● 덩어리가 생기지 않게 말차, 설탕을 미리 섞어둔다.

- 머랭을 올릴 때 흰자 10 당 건조흰자 1g을 넣으면 농도가 1도씩 올라간다.
- 반죽을 만들 때 솔비톨을 넣으면 가볍고 부드러운 비스퀴가 된다.
솔비톨이 없으면 물엿, 전화당을 대신 넣어도 된다.
- 한데 녹인 버터, 우유에 반죽을 섞을 때는 적은 양을 덜어 섞은 다음 전체적으로 혼합하면 분리되지 않는다.

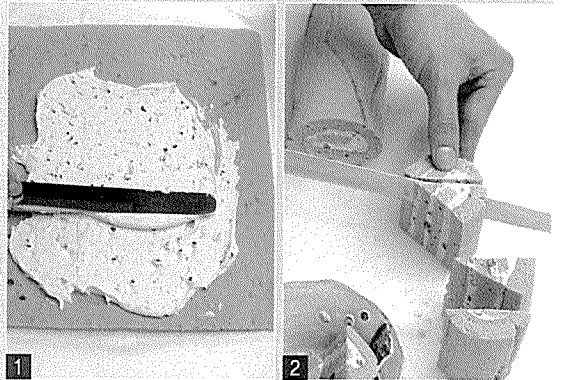
팥크림 만드는 법

재료 중량(g)

생크림 200 설탕 15 팥 180

생크림, 설탕을 휘핑한 다음 팥을 혼합한다.

마무리 하는 법



마무리 재료

휘핑한 생크림, 장식용 초콜릿, 팥 등

1. '말차 비스퀴'를 구운 면이 위로 가게 놓고 '팥크림'을 펴바른다.
2. 단단하게 말아 올린 다음 잠깐 동안 냉동시킨다.
3. 적당한 크기로 잘라 그릇에 넣고 휘핑한 생크림, 장식용 초콜릿, 팥 등을 얹어 마무리한다.