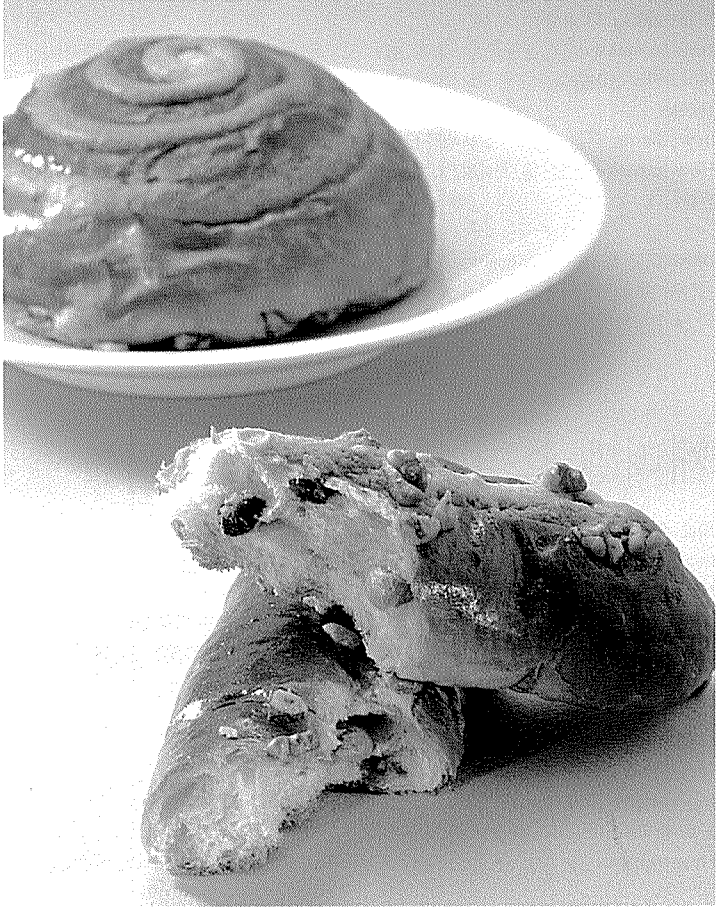


# 그윽한 향 한가득 머금은 녹차 & 헤이즐넛

강동·송파지회 기술 세미나



## 녹차 아망드

**반죽**  
**Ingredients** 버터 300g 분당 300g 노른자 24g 박력분 105g  
 아몬드 파우더 830g 베이킹 파우더 15g 오렌지 필 300g 녹차 엑기스 100g  
 흰자 15g 설탕 300g  
**How to make**  
 1 부드럽게 푼 버터에 흰자, 설탕을 제외한 모든 재료를 차례로 섞어 윤기가 날 때까지 저어준다.  
 2 차가운 흰자에 설탕을 2~3회로 나눠 넣어 단단한 머랭을 만든 다음 ①과 섞는다.

**토평물**  
**Ingredients** 슬라이스 아몬드 약간, 광택제 약간  
**How to make** 슬라이스 아몬드와 광택제를 섞어둔다.

**마무리**  
 토평물을 뿌린 틀에 반죽을 팬닝해 160~180°C에서 15분 동안 굽는다.  
 Tip 반죽과 머랭을 조금씩 넣어 섞어줘야 덩어리가 잘 풀린다.

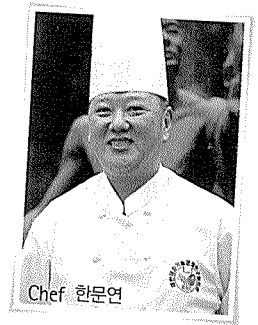
## 녹차 코린튼

**반죽**  
**Ingredients** 강력분 2,000g 설탕 200g 소금 30g 탈지분유 100g 버터 300g  
 녹차 엑기스 120g 쇼트닝 100g 생이스트 60g 노른자 120g 물 1,360g  
 팔배기 400g 완두배기 400g  
**How to make**  
 1 팔배기, 완두배기를 제외한 모든 재료를 섞은 다음 반죽을 들어낸다.  
 2 ①에 팔배기, 완두배기를 잘 섞어준 다음 100g 또는 200g씩 분할한다.

**필링**  
**Ingredients** 크림치즈 100g 감자 100g 카피오카 100g 설탕 50g 소금 약간  
**How to make** 모든 재료를 한데 섞어둔다.

**마무리**  
 1 100g 반죽은 원형으로 성형하고, 200g 반죽은 필링을 80g씩 싸준 다음 원형으로 성형한다.  
 2 ①을 35°C, 75%에서 50분 동안 2차 발효한다.  
 3 ②를 컨벡션 오븐 170~180°C에서 100g은 12분, 200g은 20분 동안 구워낸다.

(사)대한제과협회 강동송파지회 강송유통은 지난 5월 24일 동지푸드시스템의 녹차와 헤이즐넛 엑기스를 이용한 기술 세미나를 개최했다. 이날 세미나는 녹차밀과 헤이즐넛 커피 엑기스를 개발한 동지푸드시스템 한문연 기술 컨설턴트가 직접 제품을 실연해 녹차빵, 녹차 바게트를 비롯해 헤이즐넛 커피 짬케이크, 헤이즐넛 바스크 등 실용적인 제품으로 인기를 모았다. 제과점에서 쉽게 응용해 제품화할 수 있는 네 가지 제품을 소개한다. 진행\_정술이·사진\_한수정



Chef 한문연



## 헤이즐넛(녹차) 커피 짬케이크

**Ingredients** 설탕 70g 흰양금 30g 헤이즐넛 커피 엑기스 40g(or 녹차 엑기스 60g) 노른자 1개 베이킹 파우더 2g 찹쌀가루 120g  
**How to make**  
 1 헤이즐넛 커피 엑기스(or 녹차 엑기스)와 노른자를 섞는다.  
 2 ①에 베이킹 파우더와 찹쌀가루를 잘 섞어준다.  
 3 ② 50g에 설탕, 흰양금 풀어 섞은 것을 20g씩 싸 짬틀에 넣고 약 150°C에서 16~18분 동안 구워낸다.  
**Tip** 반죽의 되고 묽음은 찹쌀가루나 밀가루로, 단맛은 흰양금의 양으로 조절한다.

## 헤이즐넛 바스크

**타르트 반죽**  
**Ingredients** 버터 100g 분당 60g 소금 약간 계란 30g 박력분 165g  
**How to make** 모든 재료를 한데 섞는다.  
**본반죽**  
**Ingredients** 버터 900g 설탕 720g 계란 720g 노른자 12개 헤이즐넛 커피 엑기스 50g 아몬드 파우더 400g 화이트 크림 250g 강력분 300g 베이킹 파우더 20g  
**How to make**  
 1 버터에 설탕, 계란, 노른자, 헤이즐넛 커피 엑기스를 한데 섞어 포마드 상태로 만든다.  
 2 ①에 체친 가루 재료와 화이트 크림을 넣어 잘 섞어준다.  
**충전물**  
**Ingredients** 커스터드용 크림 400g 우유(또는 물) 900g 헤이즐넛 커피 엑기스 30g  
**마무리**  
 1 바스크 틀에 타르트 반죽에 충전물을 깔듯이 짜준 다음 반죽을 채워 넣는다.  
 2 ①을 180°C에서 15~20분 동안 구워낸다.