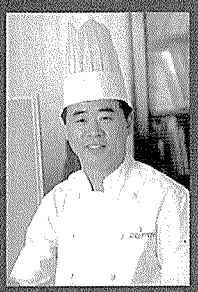
동경제과학교 제품연구

박준상의 양과자 만드는 방법



박준상부장 / 크라운베이커리

파인애플 케이크

Pine apple Cake

■반죽배합

재료	중량(g)
버터	400
설탕	400
계란	450(9개)
소금	3
바닐라	2
럼주	50
파인애플 통조림 시럽	30
박력분	450
베이킹 파우더	8

만드는 법

1. 버터를 비타를 이용해 크림상태로 한다
2. 설탕 넣고 믹싱한다
3. 계란을 서서히 투입하면서 믹싱
4. 소금, 바닐라 오일을 투입하면서 믹싱
5. 럼주, 시럽 넣고 서서히 믹싱
6. 박력분과 베이킹 파우더를 체에 쳐서 ⑤에 넣고 섞어준다

■충전물

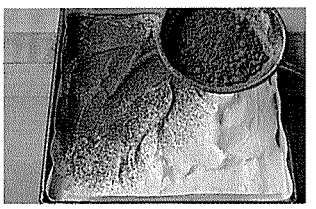
코코아 가루 ..... 약간

■장식용

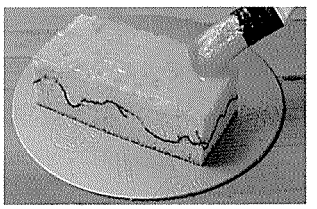
파인애플 통조림 ..... 적당량

마무리 하는 법

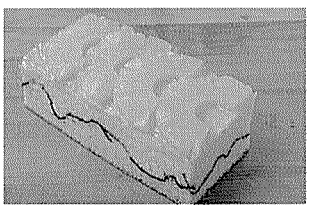
1. 반죽이 완성되면 철판에 종이 깔고 1/2정도 반죽을 채운 다음 대충 고른다
2. 표면에 코코아 가루를 뿌린다



3. 나머지 반죽을 철판 가득 넣고 평평히 고른 뒤 170°C 오븐에서 40~45분 굽는다
4. 구운 뒤 식혀서 색깔 난 부분을 얇게 썰어내고 8×16cm크기 시트에 살구잼을 바른다



5. 8×4cm로 자른 시트위에 파인애플을 1/2로 슬라이스하여 반원형태로 표면에 진열한다



6. 파인애플위에 나파쥬를 바른다

살구 미루아르

■비스퀴

재료	중량(g)
박력분	200
강력분	100
버터	220
소금	2
물(찬물)	160~180cc

만드는 법

1. 밀가루 속에 버터를 작은 알맹이로 절단하여 섞은 뒤 손으로 가볍게 비벼서 섞는다
2. 가운데를 우물 모양으로 한 뒤 소금과 찬물을 부어 섞은 뒤 반죽을 포개면서 진행한다
3. 냉각시킨 뒤 휴지 후 두께 2mm로 밀어 펼쳐 직경 7cm원형틀로 찍어서 잠시 휴지시킨다

■슈

재료	중량(g)
물	200
마아가린	80
소금	3
설탕	25
박력분	140
계란	4개

■슈크림

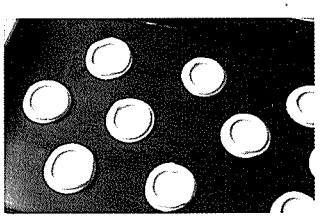
재료	중량(g)
우유	600
설탕	120
노른자	4개
박력분	30
전분	20

마무리 재료

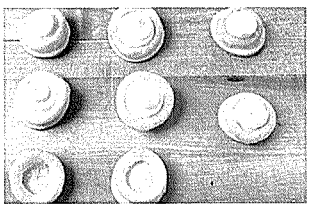
살구통조림
살구잼
나파쥬

마무리 하는 법

1. 철판에 비스퀴 반죽을 직경 7cm로 찍은 것을 진열한다
2. 슈 반죽을 둥근 모양깍지로 ①위에 링상태로 둥글게 짜준다



3. 밑불이 강한 오븐(200°C)로 굽는다
4. 살구잼을 끓여서 전 표면에 바르고 식힌 슈크림을 안쪽에 짜둔다



5. 살구통조림의 살구를 돔 상태로 얹고 나파쥬를바른다.