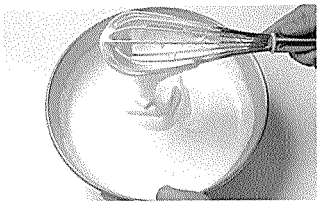
딸기 생크림 케이크

●버터 스펀지

재료	중량(g)
계란	400
설탕	200
바닐라오일	32(1/2tsp)
박력분	200
버터	40
우유	60
샌드 및 장식용 딸기	적당량
나파쥬(광택용 살구잼)	적당량

만드는 법

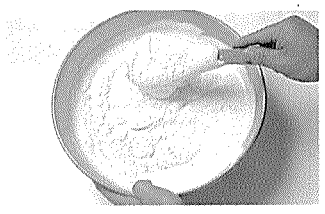
1 용기에 계란 노른자와 흰자를 풀어준 후 설탕을 혼합하고 약 3~4배 정도의 부피가 되도록 휘핑해 준다. 바닐라오일을 넣고 나무주걱으로 혼합한다.



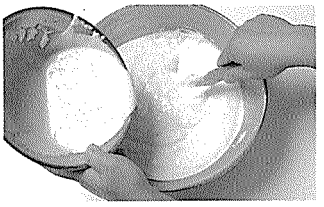
point 1 계란에 설탕을 혼합할 때는 반드시 노른자와 흰자를 함께 풀어서 섞어준 후 설탕을 혼합하여야 한다. 계란을 풀지 않은 상태에서 설탕을 혼합하면 설탕이 잘 녹지 않을뿐 아니라 설탕 주위에 노른자의 지방분이 유막을 형성하여 구워진 후 노란색 소처럼 나타난다. 또한 설탕이 잘 녹지 않은 상태로 구워낸 제품은 보존성이 떨어지고 제품의 색깔도 좋지 않으므로 주의해야 한다.

point 2 바닐라오일 대신 분말을 사용할 경우 밀가루에 골고루 섞어 2회 이상 체에 내린 다음 사용하는 것이 좋다.

2 체에 친 박력분을 넣고 덩어리가 생기지 않게 나무주걱으로 골고루 섞어준다.

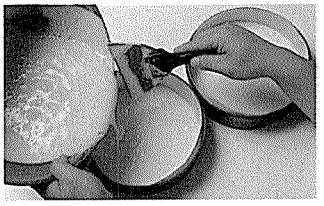


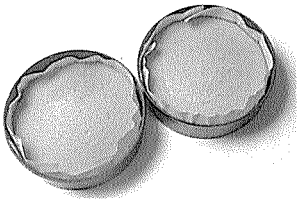
3 버터와 우유는 약 30℃ 정도로 녹인 다음 ②의 반죽의 소량을 덜어 혼합한 후 다시 ②의 반죽에 넣고 거품이 삭아 내리지 않도록 가볍게 섞어준다.



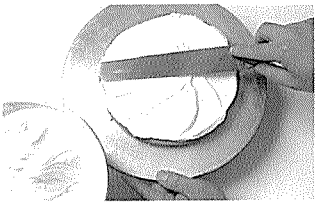
4 종이를 깐 원형팬에 반죽을 팬닝한 후 170~180℃ 오븐에 약 25분간 굽는다.

point 3 충분히 예열된 오븐에서 완전히 구워졌을 때 스펀지 윗면에 주름이 잡히거나 옆면의 종이가 쭈그러든다. 이것은 모든 케이크류의 스펀지가 굽는 순간부터 건조되기 때문이다.

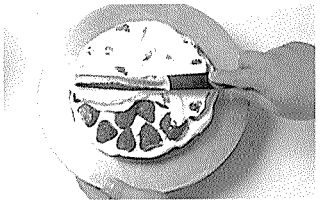




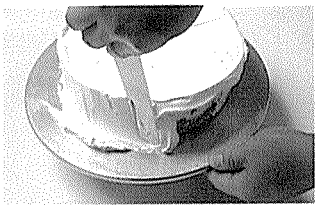
5 스펀지가 완전히 식으면 2단으로 슬라이스하여 레몬시럽을 붓을 사용하여 얇게 발라준 후 휘핑한 생크림을 펴바른다.



6 싱싱한 딸기를 샌드한 후 다시 윗면에 생크림을 펴바른다.



7 나머지 스펀지를 덮고 생크림으로 아이싱한다.(두께 3~4cm)



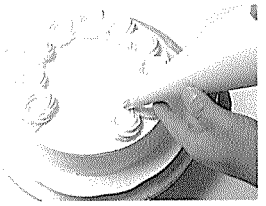
초보자교실 ①

이번호부터 연재되는 '초보자교실' 은 손쉽게 배울 수 있는 지면이다. 가정에서뿐만 아니라 초보 기술자들이 이해하기 쉽도록 제법에 대한 자세한 설명은 물론 제법에서 주의할 점을 포인트로 요점정리까지 하고 있어 아주 작은 기초에서부터 차근차근 배울 수 있는 좋은 기회가 될 것이다.

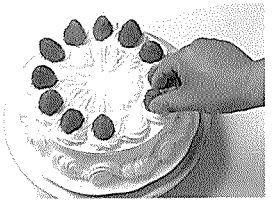
제품실연 및 원고는 제품컨설턴트로 활약하고 있는 조준형 씨가 연재한다.

조준형 / 제품컨설턴트

8 별모양 깍지를 짤주머니에 넣고 윗면과 아랫단에 모양을 낸다.



9 윗면에 딸기를 올리고 딸기에 광택제를 발라 완성한다.



●생크림

재료	중량(g)
생크림	1,000
설탕	50(3~10%)
트리플섹(오렌지 계통의 리큐르)	70

만드는 법

생크림에 설탕과 리큐르를 처음부터 혼합하여 휘핑한다.

point 4 생크림을 휘핑할 때 주의할 점은 저온숙성(약 7~15℃) 된 것을 반드시 필요한 양만큼만 휘핑하여 사용한다. 특히 여름철에는 생크림의 온도상승을 막기 위해 반드시 볼 밑에 얼음물을 대고 휘핑한다.

●레몬시럽

재료	중량(g)
레몬슬라이스	2쪽
설탕	100
물	200

만드는 법

물에 설탕과 레몬 슬라이스를 넣고 끓여 설탕이 녹기만 하면 된다. 완전히 식힌 후 붓으로 발라주면 된다. 레몬시럽은 특히 여름철 통조림류의 과일을 쓸 경우 사용된다.