

# 후르츠케이크



## ●버터스펀지

재료	중량(g)
계란	600
설탕	420
박력분	390
바닐라	소량
우유	50
버터	75

### 만드는 법

- 1 믹싱볼에 계란과 설탕을 넣고 중탕한 뒤 휘퍼로 최대한 포롭시킨다.
- 2 박력분을 체에 쳐서 ①과 섞은 후 바닐라를 섞는다.



- 3 우유와 버터를 녹여서 ②와 섞는다.

- 4 지름 21cm 케이크 팬에 넣어 180℃ 오븐에서 굽는다.

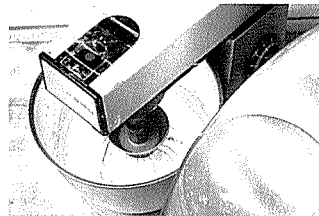
## ●버터크림

재료	중량(g)
설탕①	200
물	70

물엿	20
흰자	100
설탕②	30
버터	550
바닐라	소량
코엡트로	소량

### 만드는 법

- 1 설탕①, 물, 물엿을 동냄비에 넣고 117℃까지 끓인다.
- 2 흰자와 설탕②를 휘핑해 머랭을 만든다.
- 3 ②에 ①을 서서히 넣어주면서 저속으로 믹싱한다.



- 4 ③이 어느 정도 식으면 버터를 조금씩 넣으면서 크림을 만든다.



# 박준상의 양과자 만드는 법

박준상 부장(그라운웨이커리)



- 5 바닐라 및 코엡트로를 넣는다.

## ●시럽

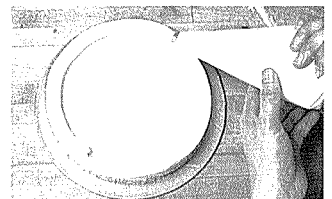
재료	중량(g)
물	150
설탕	50
코엡트로	20

## ●마무리 재료

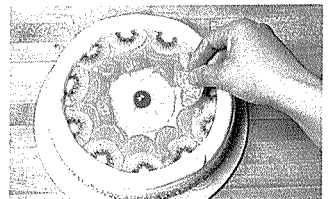
밀감통조림, 파인애플, 케이크가루, 광택제

### 마무리하는 법

- 1 버터스펀지를 두께 1.2cm로 슬라이스하고 시럽을 칠한다.
- 2 버터크림으로 3단 샌드하고 아이싱한다.
- 3 지름 1cm의 둥근 모양깎지를 사용해 케이크 윗면 가장자리에 둥글게 짜준다.



- 4 옆면 밑부분에 케이크 가루를 묻히고 윗면에는 과일을 장식한다.



- 5 과일 윗면에 광택제를 바른다.

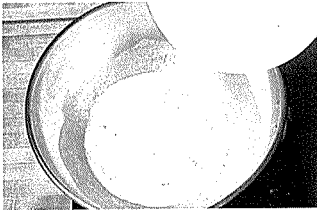
●슈갸질

재료	중량(g)
물	200
버터	50
박력분	100
계란	200~250
소금	2

만드는 법

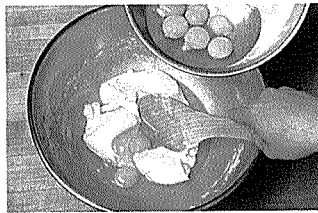
1 동넴비에 버터, 물, 소금을 넣고 끓인다.

2 ①의 버터가 완전히 녹고 끓으면 체에 친 박력분을 넣고 빨리 섞어준다.

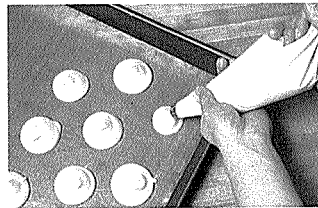


3 전체가 고르게 섞이면 다시 불 위에 올려 50~60초 정도 저으면서 가열한다.

4 ③을 불 위에서 내려 전란을 1개씩 차례로 넣으면서 나무주걱으로 잘 섞어준다(믹서 사용해도 가능).



5 지름 12mm의 둥근 모양 깎지를 사용해 철판에 찐다.



6 ⑤의 표면에 물을 뿌리고 200℃ 오븐에서 약 25분간 굽는다.

7 제품이 구워지면 열이 남아 있을 때 칼로 크림 넣을 자리를 자른다.

●슈크림

재료	중량(g)
우유	1,000
설탕	200
노른자	6개
박력분	40
전분	40

오렌지술 ..... 10CC  
바닐라 ..... 소량

만드는 법

1 동넴비에 우유를 넣고 전체 설탕량 중 1/3만 넣고 80℃까지 가열한다.

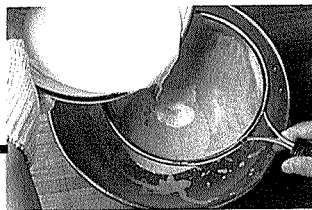
2 볼에 노른자를 넣고 휘퍼로 저어 준 뒤 나머지 설탕 2/3를 넣고 하얗게 될때까지 충분히 휘핑한다.

3 박력분과 전분을 체에 친 후 ②에 넣어 섞어준다.



4 ①을 ③에 서서히 넣고 저으면서 섞는다.

5 ④를 체에 한번 걸러준다.



6 동넴비에 ⑤를 끓여서 크림상태로 만든다.



7 완성된 크림이 마르지 않도록 랩으로 싸둔다.

마무리하는 법

1 슈갸질에 슈크림을 채우고 그 위에 생크림을 짜준다.



2 ①을 과일로 장식하고 표면에 분당을 뿌려준다..

