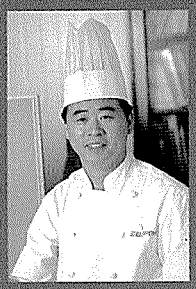
동경제과학교 제품연구

박준상의 양과자 만드는 법



박준상 부장(트라문베이커리)

Nut Roll cake
너트 롤 케이크

●롤스펀지 반죽(철판 1장분)

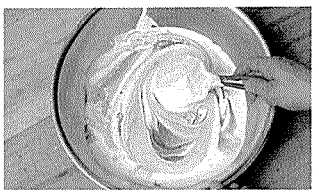
재료	커피스펀지용(g)	코코아스펀지용(g)
계란	250	250
설탕	180	180
분말커피	4	0
물	20	30
중조		1
박력분	150	120
코코아		30

만드는 법

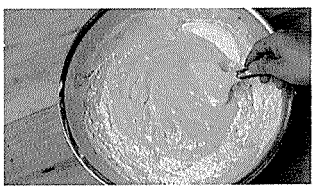
커피스펀지

1 계란과 설탕을 포립시킨다.

2 분말커피를 물에 녹여 ①과 섞는다.



3 박력분을 ②와 섞는다.



4 철판에 종이를 깔고 반죽을 붓고 180℃ 오븐에서 굽는다.

코코아스펀지

1 계란과 설탕을 포립시킨다.

2 중조를 물에 녹여 ①과 섞는다.

3 박력분과 코코아를 섞어 체로 친 후 ②와 섞는다.

4 철판에 종이를 깔고 반죽을 180℃ 오븐에서 굽는다.

●생크림

재료	중량(g)
휘핑크림	500
설탕	50
럼주	10

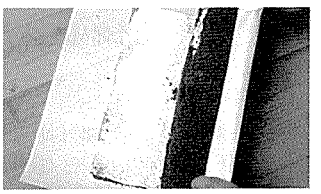
●마무리재료

아몬드 분태

마무리하는 법

1 커피스펀지와 코코아스펀지를 식힌 뒤 각각 1/2 두께로 슬라이스 한다.

2 생크림으로 두 장을 샌드한 뒤 롤케이크를 말듯이 만다.



3 냉동고에서 약간 굳힌 뒤 생크림으로 표면을 발라주고 아몬드 분태를 전체에 묻힌다.

4 종이로 롤 케이크의 1/2을 가린 뒤 가리지 않은 1/2쪽에 분당을 뿌려준다.

중조는 반죽의 팽창효과 외에도 코코아색깔을 더욱 선명하게 하는 역할을 한다.

Cheese Pie
치즈 파이

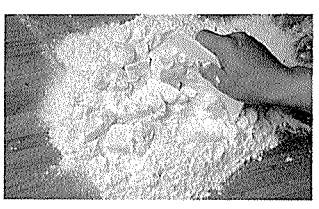
●파이반죽

재료	중량(g)
강력분	130
박력분	250
파이용 마아가린	300
소금	3
찬물	200
슬라이스 치즈	150

만드는 법

1 강력분과 박력분을 체에 쳐서 작업대 위에 놓는다.

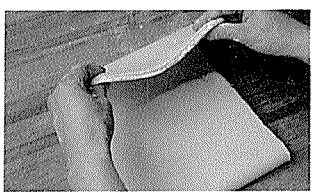
2 파이용 마아가린을 작은 주사위 모양으로 썰어서 ①과 가볍게 섞어준다.



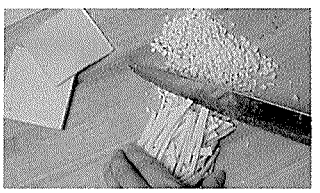
3 ②의 가운데를 움푹 파서 소금과 찬물을 넣고 중앙부터 섞는다.

4 반죽을 포개서 쌓으면서 뭉친다.

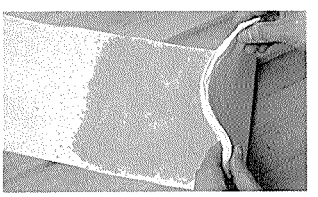
5 냉장 휴지시키면서 3절 4회까지 밀어편다.

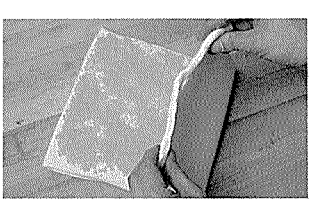


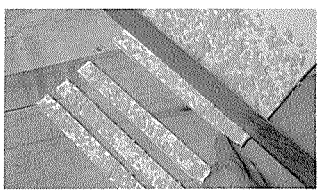
6 슬라이스 치즈를 작게 체친다.



7 체친 치즈를 3절 5회와 6회때 넣는다. 이때 치즈는 3등분으로 접은 부분의 가운데에 놓고 반죽을 접은 후 그 위에 치즈를 놓고 반죽을 덮는 식이다.





8 두께 5mm로 반죽을 밀어편 후 표면에 노른자물을 칠하고 치즈 갈은 것을 뿌린다.

9 세로 10cm, 가로 1cm로 반죽을 잘라 철판에 깔고 200℃ 오븐에서 굽는다.