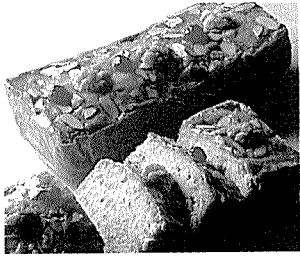




초보자교실 ②



# 버터케이크

신 파운드틀 2개분

버터케이크란 이름 그대로 버터를 듬뿍 넣어서 버터의 풍미를 살린 케이크이다. 버터케이크의 대표적인 제품 파운드케이크는 버터, 계란, 설탕, 박력분을 각각 1파운드(약 450g)씩 사용해 만들었다 하여 붙여진 이름이다.



조준형/제품컨설턴트

• 반죽

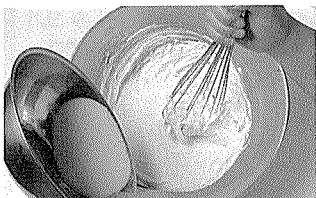
재료	중량(g)
박력분	350
버터	350
설탕	350
계란	350
호두	100
체리	100
아몬드슬라이스	100
레몬껍질 같은 것	2개분

• 마무리 재료

장식용 체리, 호두, 광택제(나파주)

• 만드는 법

1 버터를 상온에서 부드럽게 하여 휘퍼로 부드러운 크림상태로 한 후 설탕을 넣고 휘핑한다.



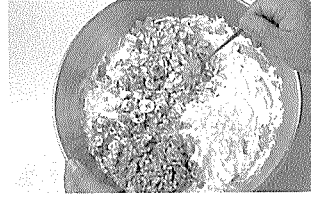
point 1

버터에 설탕을 넣고 휘핑하는데 가장 중요한 점은 설탕을 얼마나 잘 녹이느냐에 따라 소성 후 케이크의 볼륨과 보존기간이 결정된다. 따라서 설탕을 넣고 천천히 저속으로 휘핑하는 것이 좋고 요령상 계란 한두개 정도를 넣고 휘핑하면 수분공급이 되어 설탕이 잘 녹는다.

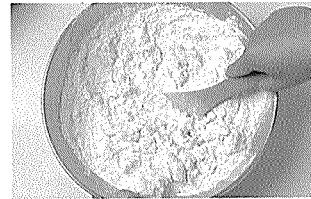
2 계란을 3~4회 나눠 넣고 처음 부피의 3~4배 정도가 될 때까지 섞는다. 한꺼번에 계란을 넣고 휘핑할 경우 분리현상이 생기므로 주의해야 한다.



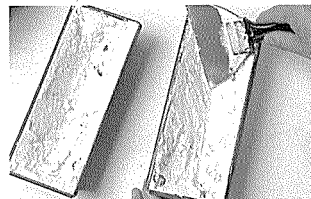
3 호두는 적당한 크기로 자르고 체리는 2등분하여 밀가루를 살짝 묻힌다. 레몬껍질은 강판에 갈아서 ②에 넣고 혼합한다.



4 체에 내린 박력분을 넣고 나무주걱으로 자르듯이 혼합하여 반죽을 완성한다.

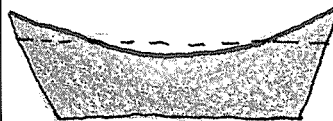


5 종이를 신 파운드틀에 깔고 팬닝한다. 이때 반죽의 양은 틀의 70~80% 넣고 중앙부분은 낮고 옆부분은 높게 팬닝한다.



point 2

틀에 반죽을 팬닝할 때는 평편하게 팬닝하는 것보다 그림과 같이 가운데는 낮고 옆부분은 높게 팬닝해야 구운후 좋은 부피감을 얻을 수 있다.



point 3

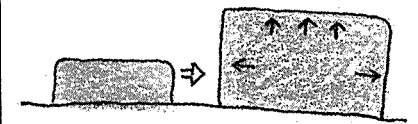
반죽에 팽창제를 넣을 경우 팽창제의 종류에 따라 부풀림의 정도가 달라지므로 제품의 사용 용도에 따라 선택하여 사용하는 것이 좋다. 예를 들어 중조와 베이킹

파우더는 부풀림의 정도가 그림과 같아 진다. 따라서 보기좋은 모양으로 부풀어오른 중조는 선물용 제품에 사용하고 균일하게 부풀어 오르는 베이킹파우더는 슬라이스 판매용 제품에 사용하는 것이 적합하다.

B·S(중조) : 선물용

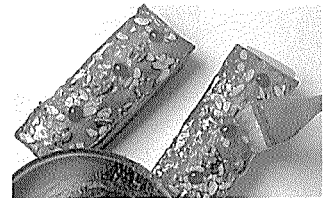


B·P(베이킹 파우더) : 슬라이스 판매용



6 150~160℃에서 40~50분간 굽는다.

7 구운 후 2시간 정도 충분히 식힌 다음 윗면에 호두와 체리를 장식하고 광택제를 발라준다.



Point 4

반죽을 만드는 방법에는 재료를 섞는 순서에 따라 버터슈거법과 버터플라워법이 있다. 이 번호에 실린 버터케이크는 버터에 설탕을 더하여 크림상태로 만든 후 계란과 밀가루 순으로 섞어 반죽을 만드는 버터슈거법을 이용하였다. 또한 버터슈거법에는 공립법과 벌립법이 있으며 벌립법은 계란의 흰자와 노른자를 따로 거품을 내어 혼합하는 방법이고 계란의 흰자와 노른자를 함께 거품을 내어 섞는 방법을 공립법이라 한다.