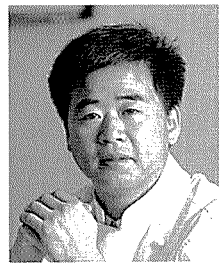
동경제과학교 제품연구

박준상의 양과자 만드는 법



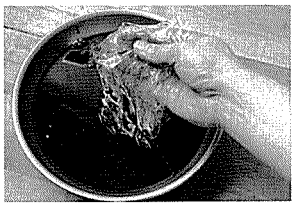
박준상 〈크라운베이커리〉

커피 젤리

재료	중량(g)
물	1000cc
설탕	200
분말커피	18
커피리큐르	50cc
젤라틴	30
귤, 키위, 체리	적당량
휘핑된 크림	적당량

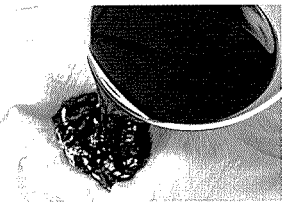
■ 만드는 법

1 젤라틴을 사용하기 30분전에 찬물에 적셔둔다.

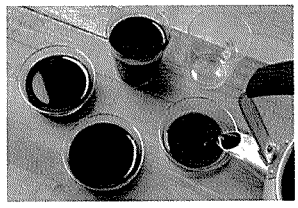


2 물에 설탕을 넣고 끓인 뒤 분말커피를 녹인다.

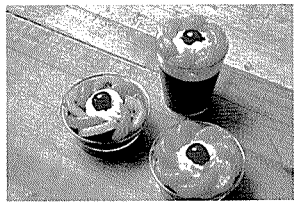
3 ②에 준비한 젤라틴을 넣어 녹인 뒤 헝겊천으로 거른다.



4 ③을 식힌 뒤 컵에 부어넣어 5~10℃의 온도에서 하룻밤 정도 냉장시킨다.



5 굳혀진 젤리 위에 생크림을 짠 뒤 과일로 장식한다.



호두 케이크

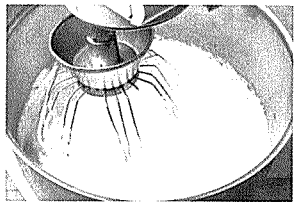
재료	중량(g)
설탕A	200
버터	375
노른자	7개
흰자	7개
설탕B	175
케이크가루	115
박력분	130
전분	130
호두가루	100
베이킹파우더	3
럼주	25cc

■ 만드는 법

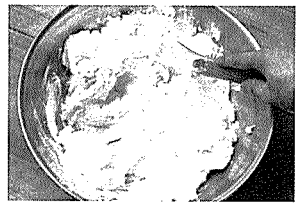
1 볼에 설탕A와 버터를 넣어 크림화 시킨다.

2 노른자를 1개씩 넣으면서 크림상태로 한 뒤 럼주를 넣는다.

3 흰자에 설탕B를 넣어 스위스머랭을 만든다.

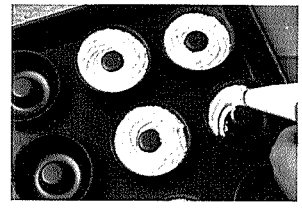


4 ③의 1/3을 ②에 넣어 섞는다.



5 케이크가루, 박력분, 전분, 호두가루, 베이킹파우더를 넣어 섞는다.

6 나머지 머랭 2/3를 넣어 섞은 후 틀에 짜준다.



7 180~190℃에서 35분 구워낸 것을 식힌 후 분당을 뿌려 장식한다.