

해외명점명품

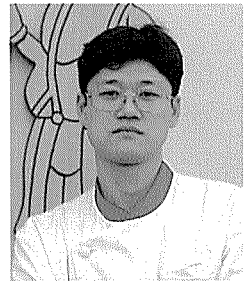
세부세



일본 민트의 “레 류겐” PAN

제품의 표면이 노루의 등과 같다고 해서 붙여진 이름 ‘레 류겐’.

독일식 양과자로서 이번 달 선보일 해외명품이다. 레 류겐은 일본의 스기나미구에 위치한 제과점 「민트」의 양과자 제품이다. 제품을 실현한 이동철 씨는 지난 95년에 「민트」에서 근무했으며 당시 레 류겐의 가격은 700엔(약 4,900원)이었으며 하루 10개 정도 판매된 고급 양과자라고 설명한다. 다소 가격이 비싼 편이고 맛이 부드럽고 달콤해서 30대가 주 소비층이었다고 한다. 롤 케이크 형과 조각 케이크 형태로 판매된 제품이다.



이동철 / 리미듀빵

■ 제품의 특성

- 부드러운 반죽A와 쫄깃쫄깃한 반죽B의 식감이 교차되어 새로운 맛이 느껴진다.
- 아몬드 슬라이스의 바삭함이 그대로 살아있어 고소한 맛과 코코아가루의 달콤함이 한데 어우러진 맛이다.

■ 제조시 유의사항

- 반죽B에 머랭성분이 있기 때문에 반죽A보다 나중에 만들어 머랭의 가라앉음을 방지한다.
- 마무리 장식의 아몬드슬라이스를 케이크틀에 붙이기 전에 버터를 충분히 발라주어 케이크가 구워졌을 때 아몬드 슬라이스가 잘 떨어지도록 한다.

■ 반죽A

재료	중량(g)
버터	175
설탕	175
계란	3개
아몬드분말	175
레몬껍질	1/2개분
레몬즙	1/2개분

■ 반죽B

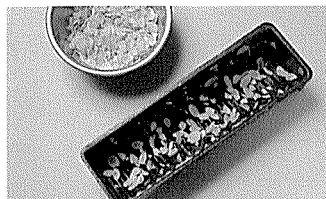
재료	중량(g)
흰자	120
설탕	120
코코아가루	20
박력분	20
아몬드 슬라이스	120

■ 마무리 장식

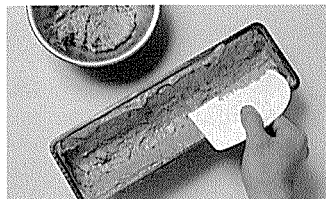
재료	중량(g)
아몬드 슬라이스	적당량
버터	적당량
분당	적당량

■ 만드는 법

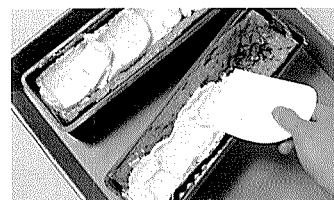
1 케이크틀에 버터를 바른 후 아몬드 슬라이스를 적당량 깔아준다.



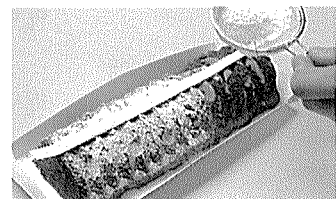
2 그 위에 반죽B를 1cm정도의 두께로 발라 180°C에서 15분 굽는다.



3 구워온 틀에 반죽A를 평평하게 채워 180°C에서 20분 굽는다.



4 구운 것을 틀에서 빼내어 아몬드 슬라이스가 얹혀진 표면 중앙에 폭 1cm정도의 길게 자른 종이를 댄 후, 분당을 뿌려 마무리 한다.



JAPAN

JAPAN