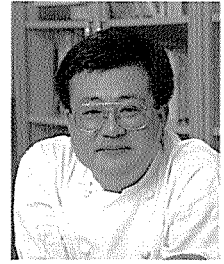


쇼콜라 후리앙



촉촉하면서도 바삭바삭한 이중적 식감을 느낄 수 있는 쇼콜라 후리앙은 갈색이 나도록 태운 버터를 뜨거운 상태로 넣어 풍미와 보존성이 뛰어나다. 또한 설탕을 완전히 녹여 보습성을 높임으로써 비슷한 종류인 휘낭시에보다 모양내기에 용이하다. 초콜릿 등의 여러가지 부재료를 첨가하는 요즘 추세에 맞춰 코코아를 넣어 만든 쇼콜라 후리앙은 진한 커피와 잘 어울리는 간단한 양과자제품이다.



조준형 / 제품컨설턴트

■ 재료 및 중량(g)

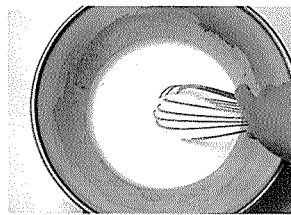
*T.P.T	200	박력분	100	* T.P.T - 아몬드분말과 설탕(또는 분당)을 1:1 비율의 양으로 섞은 것.
흰자	200	코코아	10	
설탕	200	태운버터	250	

■ 만드는 법

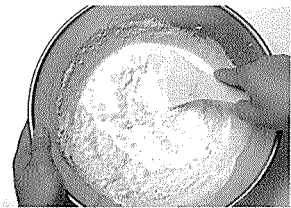
1 아몬드 분말과 설탕을 손바닥으로 비벼 골고루 섞어 T.P.T를 만든다.



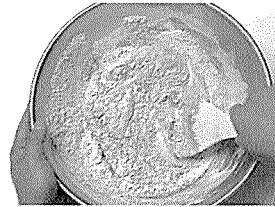
2 흰자에 처음부터 설탕을 넣어 흰자의 투명체가 없어질 정도로 50~60%로 머랭을 올린다.



3 ①에 ②를 넣은 후 골고루 섞는다.



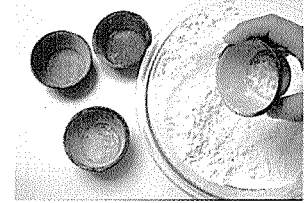
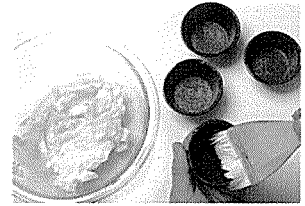
4 체진 박력분과 코코아를 ③에 넣고 혼합한다.



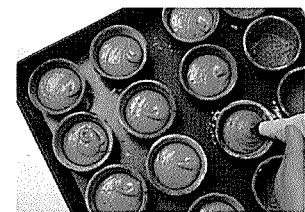
5 갈색이 날때까지 태운 버터를 95~100℃로 식힌 후 ④에 넣어 섞는다.



6 머핀틀에 붓로 버터를 칠한 후 밀가루를 뿌려 골고루 묻힌 후 털어준다.



7 준비한 틀에 70%정도의 반죽을 찐 후 170~180℃로 예열된 오븐에서 20~25분 정도로 구워서 완성시킨다.



POINT

1. 버터는 고형분이 갈색이 될 때까지 태운다. 단, 지나치게 태우지 않도록 주의한다.
2. 마지막 단계에 버터를 섞을 때 반드시 95~100℃로 온도를 맞춰 넣어준다.
3. 버터와 밀가루를 칠해 놓은 틀준비와 오븐의 예열 등 사전 준비에 신경을 쓴다.