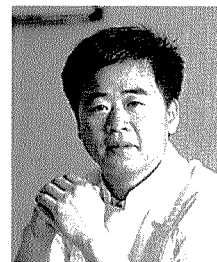


# 박준상의 양과자 만드는 법



박준상 <크라운베이커리>

## ■ 비스퀴 아라 퀴에르

| 재료  | 중량(g) |
|-----|-------|
| 노른자 | 10개   |
| 설탕A | 90    |
| 레몬피 | 1개    |
| 흰자  | 10개   |
| 설탕B | 180   |
| 박력분 | 150   |
| 전분  | 60    |

## ■ 만드는 법

- 1 노른자와 설탕A를 40°C 정도로 데워서 혼합해 레몬피를 섞는다.
- 2 흰자, 설탕B로 머랭을 만들어 ①에 섞는다.
- 3 박력분과 전분을 체에 쳐서 ②에 섞는다.
- 4 15cm정도 둥글게 찐다.
- 5 윗불 230°C, 아랫불 160°C로 10분 굽는다.

## ■ 슈크림

| 재료   | 중량(g) |
|------|-------|
| 박력분  | 20    |
| 전분   | 20    |
| 우유   | 500   |
| 설탕   | 85    |
| 노른자  | 5개    |
| 바닐라  | 약간    |
| 오렌지술 | 20    |

## ■ 만드는 법 생략

## ■ 생크림

| 재료  | 중량(g) |
|-----|-------|
| 생크림 | 300   |
| 설탕  | 21    |
| 럼주  | 20    |

## ■ 만드는 법 생략

## ■ 기타재료

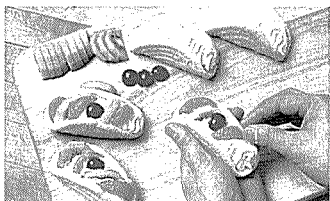
시럽(물100g, 설탕 75g, 럼주 25g)  
굴, 키위, 체리

## ■ 마무리 하는 법

- 1 구운 비스퀴에 시럽을 약간 칠한 뒤 슈크림을 왼쪽 중앙에 적당량 찐다.



- 2 비스퀴를 반달모양으로 접어 생크림을 그 위에 보기좋게 돌려가며 찐다.



- 3 굴, 키위, 체리로 장식한다.

# 후르츠 오믈렛



# 고구마 케이크



## ■ 버터 스펀지(플루어버터 공법)

| 재료     | 중량(g) |
|--------|-------|
| 버터     | 275   |
| 박력분A   | 200   |
| 설탕     | 300   |
| 계란     | 6개    |
| 소금     | 1     |
| 우유     | 90    |
| 바닐라    | 적당량   |
| 박력분B   | 50    |
| 전분     | 50    |
| 베이킹파우더 | 8     |

## ■ 만드는 법

버터를 크림상태화하고 박력분A(200g)를 넣어 섞는다.



- 2 ①에 설탕과 계란, 소금을 조금씩 번갈아가며 넣어 섞는다.
- 3 ②에 우유를 넣고 섞다가 박력분B(50g), 전분, 베이킹파우더를 넣고 혼합한다.
- 4 170°C 온도에서 45분 구워낸다.

## ■ 고구마 페이스트

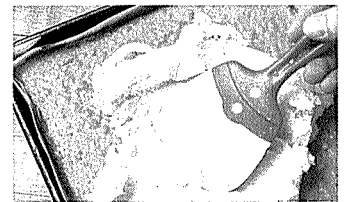
| 재료   | 중량(g) |
|------|-------|
| 찐고구마 | 100   |
| 설탕   | 30    |
| 노른자  | 8개    |
| 버터   | 15    |

## ■ 만드는 법

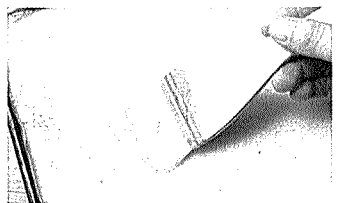
- 1 찐고구마를 체에 내린다.
- 2 나머지 재료를 넣어 손등에 묻혀보아 떨어질 정도까지 끓인다.

## ■ 마무리 하는 법

- 1 이미 구워 놓은 스펀지 위에 고구마 페이스트를 평평히 깔 후 노른자를 칠해 준다.



- 2 다른 스펀지 한장 위에 ①을 뒤집어 올려놓아 노른자를 바른 후 오븐에 잠깐 넣어 표면의 색이 좋게 나면 꺼낸다.



- 3 식힌 뒤 가로 4cm, 세로 8.5cm로 자른다.

