

풍미가 뛰어난 간식용 쿠키

체리냉동쿠키와 오트밀쿠키



김대식 / 제품실연

- 호텔신라, 신라명과, 리베라호텔 근무.
- 프랑스 INBP 수료.
- 현재 올리브베이커리 생산 부장.
- 95년 「내손으로 더 맛있게 빵·과자 만들기」 출간.

레몬과 체리를 사용하기 때문에 맛과 향이 좋은 체리냉동쿠키와 오트밀과 호두를 넣어 식감과 영양가가 우수한 오트밀쿠키는 아이들 간식용으로 활용하면 좋다. 새 봄의 향기를 달콤한 쿠키에 실어보자.

■ 진행/ 강영주



특징과 활용

- 반죽을 냉동실에서 굳힌 뒤 썰어 만든 쿠키이기 때문에 보관과 사용이 간편하다.
- 초콜릿 시럽이나 아몬드 슬라이스 등을 사용하여 다양하게 응용할 수 있다.

사용 재료 및 중량 (50g × 20개분)

〈체리냉동쿠키〉

	재료	중량(g)	베이킹 퍼센트(%)
반죽	박력분	500	100
	무염버터	250	50
	설탕	200	40
	계란	1개	
	체리	80	16
	레몬	1/2개	
	소금	5	1
	베이킹파우더	4	0.8

〈오트밀쿠키〉

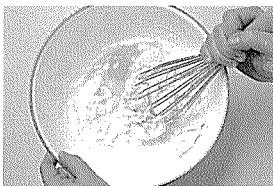
	재료	중량(g)	베이킹 퍼센트(%)
반죽	박력분	270	100
	무염버터	250	93
	설탕	250	93
	계란	1개	
	계피가루	2	0.7
	오트밀	200	74
	소금	5	2
	베이킹파우더	4	2
	호두	80	30
레몬	1/2개		

- * 베이킹 퍼센트(%)는 박력분을 100으로 보았을 때 타재료의 사용 비를 읽히는 수량의 백을 더 만들고 싶을 때 베이킹 퍼센트를 이용하면 된다.
 * 레몬은 껍질은 강판에 갈고 과육즙을 낸 것.

이렇게 만들기 - 체리냉동쿠키와 오트밀쿠키는 3번을 제외하고 전 과정 동일

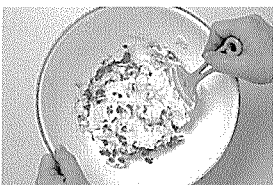
- 무염버터를 전자레인지에 넣고 부드럽게 될 때까지 녹여 준 후, 작은 볼에 넣고 거품기로 크림상태가 될 때까지 빠르게 저어준다.

- ①에 설탕+계란+소금을 넣고 잘 풀어 준 후, 레몬 과육즙을 넣고 혼합한다.



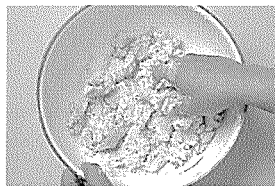
- 체리냉동쿠키의 경우 - ②에 잘게 다진 체리를 넣고 잘 섞어준다.

- 오트밀쿠키의 경우 - ②에 잘게 다져 프라이팬에 살짝 볶은 호두와 오트밀을 혼합한다.

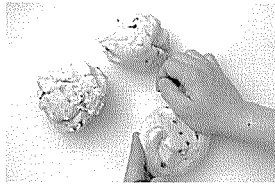


- ③에 박력분과 베이킹파우더

(오트밀쿠키의 경우 계피가루 포함)를 손체로 치면서 넣어 준 후, 손으로 혼합한다.



- ④를 350g씩 직접 손으로 분할하고 공기가 들어가지 않도록 치댄다.

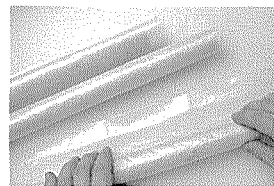


- ⑤를 긴 원통형(길이 37cm)로 동글게 손으로 만든다.



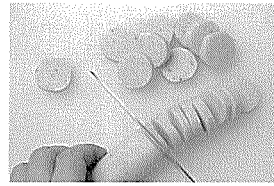
- 유산지를 반으로 잘라 ⑥을 감

싼다.

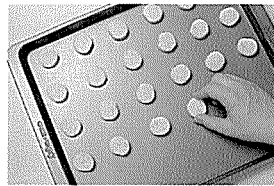


- ⑦을 냉동실 온도 -21℃에서 보관한다.(굳히기 과정)

- ⑧을 썰기 좋을 때까지 해동후, 두께가 약 5mm 정도가 되도록 칼로 잘라준다.

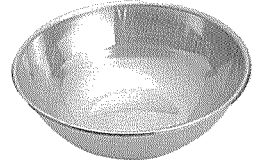


- ⑨를 오븐팬에 어느 정도 간격을 두고 얇은 다음 해동을 시킨 후 오븐에 넣고 온도 170℃ (강제순환식 가정용 컨벡션 오븐 기준)에서 약 10분간 굽는다.

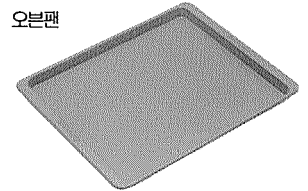


사용도구

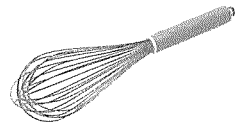
큰볼



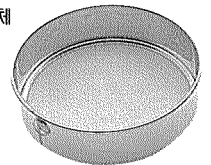
오븐팬



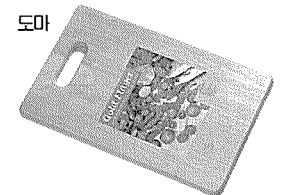
소형거품기



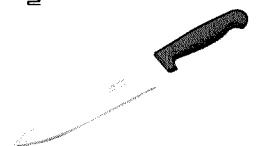
손체



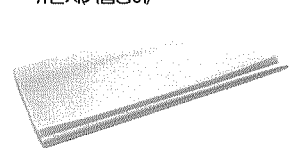
도마



칼



유산지(기름종이)



도구협찬 : 유양산업

- ☎ 본 점 (02)501-4776
- 송파점(02)403-3415
- 분당점(0342)717-3415
- 상계점(02)933-4693

KEY POINT

- 분할 반죽을 치밀 때 빈 공간이 생기면 공기가 들어가므로 오븐에서 구워진 후 부서지거나 모양이 안 좋게 된다.
- 유산지는 반죽의 수분 증발을 막아준다.
- 오븐팬에 배열할 경우 너무 촘촘하게 놓게 되면 다 구워진 후 서로 들러붙게 된다.