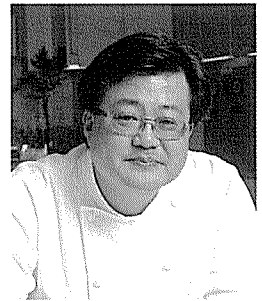


# 초코 생크림 롤케이크



# 초코 생크림 롤케이크

이번달은 가나슈 크림과 초콜릿 시트를 이용한 초코 생크림 롤케이크를 준비해봤다. 초콜릿과 궁합이 잘 맞는 바나나를 충전물로 사용해 맛이 달콤하면서도 부드러운 이 제품은 흔히 볼 수 있는 초콜릿 크림을 이용하면서도 독특한 맛을 지닌 새로운 아이템이다.



조준형 / 제품개발팀장

## 초콜릿 스펀지 반죽(g)

계란	500
설탕 a	130
설탕 b	130
박력분	200
코코아	40
베이킹 파우더	4

### ■만드는 법

1 계란의 노른자와 흰자를 분리한다.

※ 흰자에 노른자가 들어가면 휘핑이 안되므로 주의할 것.

2 노른자를 풀어준 후 설탕 a를 넣고 미색의 크림상태가 될 때까지 100% 휘핑한다.

3 흰자를 50%(투명 액체에서 하얀 크림이 되는 시점)까지 휘핑한 후 설탕 b의 1/3을 넣고 휘핑한다.

4 ③에 설탕 b의 1/3을 넣고 휘핑한 후 설탕이 녹으면 나머지 설탕 b를 넣어 100%로 휘핑해 머랭을 만든다.

5 ②에 ④의 1/2을 넣은 후 혼합한다.



6 ⑤에 박력분과 코코아, 베이킹 파우더를 체로 쳐서 넣은 후 골고루 섞어준다.



7 ⑥의 박력분이 더 이상 안 녹을 때 다시 ④의 1/2을 넣은 후 섞어준다.  
※ 흰자 머랭을 반씩 나눠 넣어주어야 거품이 식지 않는다.

## 가나슈 크림(g)

생크림	300
다크 초콜릿	300

### ■만드는 법

1 생크림을 팔팔 끓인 후 잘게 썬 다크 초콜릿을 넣어 5분 동안 그 상태로 놓아둔다.



2 ①을 거품기로 혼합해 가나슈 크림을 완성한다.

## 초코 생크림(g)

생크림	500
설탕	50
아이리쉬크림 리큐르	500cc
초콜릿 무스믹스	50

### ■만드는 법

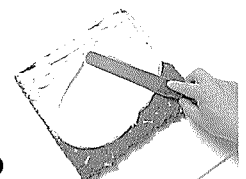
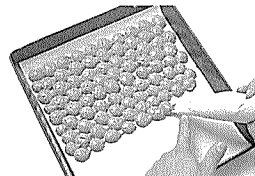
생크림에 설탕과 초콜릿 무스믹스, 아이리쉬크림 리큐어를 넣고 휘핑한다.

## 마무리 하느법(g)

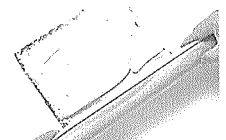
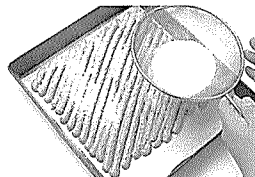
레몬 슬라이스	3쪽	레몬시럽
설탕	100	
물	200	
샌드용 바나나	적당량	
장식용 슈거파우더	적당량	

### ■만드는 법

1 초콜릿 스펀지 반죽을 찰주머니에 넣은 후 종이를 깐 철판에 사선모양이나 방울 모양으로 연속해서 짜준다.



4 ③의 위에 바나나를 샌드한 후 롤 상태로 말아준다.



5 ④의 뒷면에 가나슈 크림을 찰주머니를 이용해 무늬대로 짜준다.

2 ①에 슈거파우더를 뿌린 후 밀철판을 한 장 깔고 200°C 오븐에서 10분 정도 구워준다.

3 ②에 레몬시럽을 뿌린 후 초코 생크림을 바른다.

※ 레몬시럽은 설탕과 물, 레몬 슬라이스를 넣고 함께 끓여 만든다.

