

코코넛 샤브레



코코넛 샤브레

이번달은 코코넛 분말을 사용한 쿠키를 준비해왔다.
코코넛 샤브레는 코코넛분말을 사용해 담백하면서도 씹히는 뒷맛이 독특한 제품이다.

코코넛 샤브레 (g)



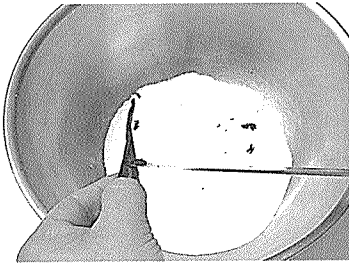
조준형 / 제품컨설턴트

박력분	250
베이킹 파우더	10
분유	50
설탕	125
코코넛 분말	135
바닐라빈(스틱)	1개분
버터	125
계란	1개
생크림	20cc
나파주	100
딸기잼	100
물	50

■ 만드는 법

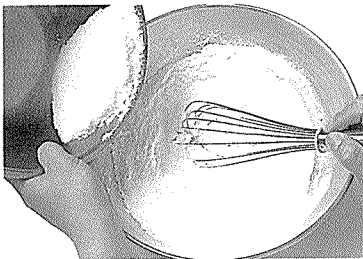
1 박력분과 베이킹 파우더, 분유를 체에 친다.

2 설탕에 바닐라스틱 속의 씨를 칼끝으로 긁어 넣은 후 골고루 혼합한다.



3 ②에 코코넛 분말을 넣은 후 골고루 혼합한다.

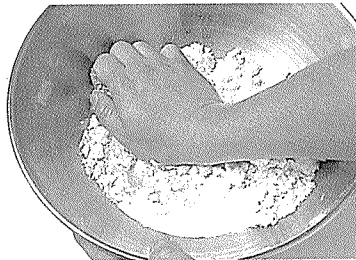
4 ①에 ③을 넣은 후 골고루 혼합한다.



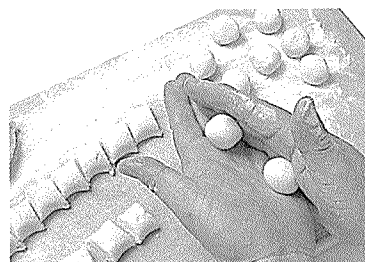
5 ④에 버터를 넣고 손으로 치댄다.



6 ⑤에 계란과 생크림을 넣은 후 손으로 치댄다.



7 ⑥을 봉상태로 밀어 칼로 썬 후 둥글게 성형한다.



8 ⑦을 팬닝한 후 150~160°C 오븐에서 20분 정도 구워준다.

9 나파주와 딸기잼, 물을 혼합해 약한 불에서 끓여준다.

10 ⑧이 완전히 식은 후 ⑨를 골고루 발라준다.



11 ⑩에 코코넛 분말을 묻힌다.

