

# 에코세(Ecossais)



# 에코세(Écossais)

에코세는 스코틀랜드라는 뜻을 지닌 불어다. 아몬드 분말을 주로 사용해서 만든 제품으로 우리에게 잘 알려져 있지 않아 다소 생소하지만 만드는 데 특별히 어려운 점은 없다. 상당히 고급 제품으로 식감이 부드럽고 달콤한 맛을 지녔다.



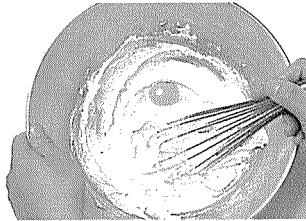
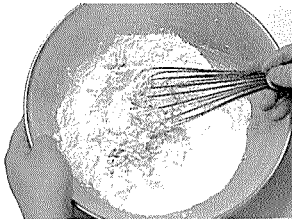
조준형 / 제품컨설턴트

## ■ 크림 다망드(아몬드크림) - 2개분량(g)

버터 100, 아몬드 분말 100, 슈거 파우더 100, 바닐라 오일 2, 계란 2개, 박력분 40

### □ 만드는 법

- 1 버터를 크림 상태로 풀어준다.
- 2 ①에 아몬드 분말을 넣어 혼합한다.
- 3 ②에 슈거파우더를 넣은 후 휘핑한다.
- 4 ③에 계란을 한 개씩 넣어 골고루 섞은 후 휘핑한다.



5 ④에 박력분을 넣어 섞어준다.

### Point

하나. 크림 다망드를 만들 때 계란을 한꺼번에 넣으면 반죽과 분리될 수 있으므로 한 개씩 넣고 섞어준다.

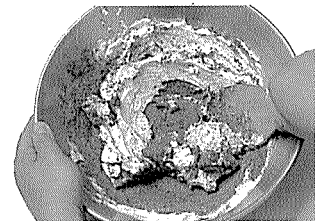
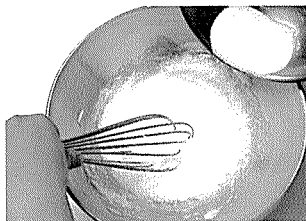
둘. 코코아 반죽에서 크림과 분말을 혼합할 때 시간이 지연되면 흰자 덩어리가 생기므로 빨리 혼합해야 한다.

## ■ 코코아반죽(g)

아몬드 분말 100, 슈거 파우더 60, 코코아 파우더 15, 계란 흰자 100(3개분량), 그라뉴당 50

### □ 만드는 법

- 1 50%정도로 휘핑한 흰자에 그라뉴당을 2-3회 나누어 넣은 후 힘이 좋은 머랭을 만들어준다.
- 2 아몬드 분말, 슈거 파우더, 코코아 파우더를 혼합해 2회 이상 체로 친다.
- 3 ①과 ②를 골고루 섞어준다.



## 마무리 하는 법

- 1 통형을 내부에 녹인 버터를 칠하고 밀가루를 문힌후 털어낸다.
- 2 ①에 슬라이스 아몬드를 뿌린 후 코코아 반죽을 골고루 발라준다.
- 3 ②에 크림 다망드를 짤주머니를 이용해 팬닝한다.
- 4 160~170°C의 오븐에서 30~40분 정도 구워준다.
- 5 완전히 식은 후에 슈거파우더를 조금 뿌려 마무리한다.

