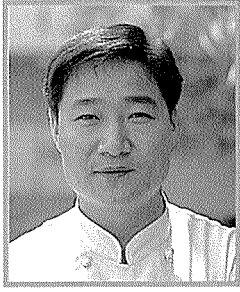


1인1명기

# 프랄리네 생크림케이크



## 일류 기술인이 선보이는 1人 1名技



**최형일**  
엘리제과자점

- 경력: 16년
- 나폴레옹과자점 10년 근무
- 현재 엘리제과자점 운영

### ■ 제작자의 말

이 제품은 시트와 크림의 맛이 뛰어난 것이 특징이다. 시트와 크림에 큐라소라는 리큐어를 넣어 독특한 향이 입안 가득히 전해지며 시트에 케이크 1개당 150cc의 시럽을 듬뿍 발라 촉촉하면서도 시원한 맛을 내는 제품이다. 현재 3호 크기 제품을 1만 9,000원에 판매하고 있다.

### ■ 스펀지 (3호 4개분) - 단위 (g)

노른자 200(11개), 설탕A 375, 물 150cc, 소금 10, 흰자 600(16개), 설탕B 300, 중력분 300, 아몬드가루 200, ※바니스타 5, 베이킹파우더 5, 식용유 200cc, ※큐라소 50cc ※의 재료 구입은 110쪽의 '재료 색인' 참조

#### □ 만드는 법

1. 노른자, 설탕A, 물, 소금을 잘 섞어 80% 정도 까지 거품을 낸다.      을 만들어 1/3 가량을 ①에 넣고 가볍게 혼      를 체에 쳐 ②에 넣고 나머지 머랭 2/3를 섞은 후 식용유와 큐라소를 섞는다.
2. 흰자와 설탕B로 70% 정도 거품을 낸 머랭      3. 중력분, 아몬드가루, 바니스타, 베이킹파우더      4. 윗불 180°C 밑불 150°C로 굽는다.

### ■ 비스퀴 조콩드 - 단위 (g)

버터 150, 설탕 150, ※바니스타 소량, 중력분 75, 코코아 가루 45, 흰자 150

#### □ 만드는 법

1. 버터와 설탕을 넣고 부드럽게 풀어준 후 바니스타, 중력분, 코코아가루를 체에 쳐 서로 섞은 후 흰자를 조금씩 넣으면서 혼합한다.

※거품이 오르지 않도록 주의한다.

2. ①을 무늬틀로 무늬를 내고 비스퀴 아라 퀴에르의 일부를 그 위에 발라 완성한 후 윗불 200°C 밑불 150°C로 굽는다.

### ■ 비스퀴 아라 퀴에르 - 단위 (g)

노른자 8개, 흰자 8개, 설탕 250, 박력분 200

#### □ 만드는 법

1. 노른자를 거품기로 풀어 놓는다.
2. 흰자에 설탕을 넣어가며 머랭을 만들고 이 가운데 1/3를 ①에 섞는다.

#### □ 마무리하는 법

1. 3호 세르클 안에 무스테인프를 두르고 비스퀴 조콩드를 세운 후 바닥에는 1cm 두께의 스펀지 1장을 깎다. 그 위에 생크림 1을 펴바른다.
2. ①에 0.7cm 두께의 스펀지 1장을 깎 후 생크림 2를 펴바르고 다시 0.7cm 두께의 스펀지 1장을 깎다.
3. ②에 생크림 2를 펴바르고 분당을 뿌린 비스퀴 아라 퀴에르를 올려 놓고 과일로 장식한다.

※마무리 작업에서 3장의 스펀지 위에 시럽을 듬뿍 발라야 촉촉하고 맛있는 제품이 된다. 케이크 1개를 만들 때 사용하는 시럽의 양은 150cc 가량이다.

### ■ 생크림 1 - 단위 (g)

생크림 500, 설탕 25, 큐라소 20cc

### ■ 생크림 2

생크림 1,000, 설탕 80, ※프랄리네 150, 판젤라틴 2장, 큐라소 40cc

#### □ 만드는 법

1. 생크림과 설탕으로 거품을 내기 시작한다.
2. ①의 생크림 100g을 달아내 프랄리네와 섞는다.
3. 물에 불린 판젤라틴을 중탕으로 녹인 후 ①의 생크림 30g과 섞는다.
4. ②와 ③을 섞어 ①에 넣은 후 큐라소를 섞고 거품을 내 크림을 완성한다.

