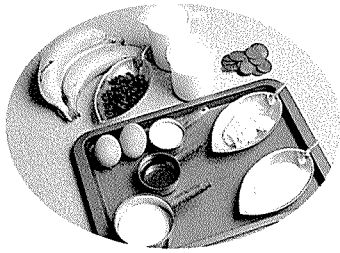


플랑베 바나나와 초코크림 크레프

여름의 절정 8월 어느때보다 차고 시원한 것을 찾아 냉장고를 뚫어볼 때이다.
플랑베 바나나와 초코크림 크레프는 이런 길증을 풀어 주기에
적합한 제품이다. 향긋한 바나나와 고소한 초코크림이 잘 어우러진 이 제품은
아이스크림과는 다른 맛과 시원함을 느낄 수 있다.

<진행/ 손인수>



재료 및 중량(g) -3인분

박력분 90, 우유 250, 계란 2개, 설탕 50, 버터 50, 코코넛 가루 약간량,
계란 약간량(이상 크레프 반죽용), 바나나 3개, 건포도 80, 설탕 30, 버터 약간량,
럼주 25cc(이상 플랑베 바나나용), 생크림 300, 초컬릿 100(이상 초코크림용)

만드는 법 크레프



1. 먼저 버터를 녹이고 녹인 버터와 우유, 설탕, 계란, 박력분을 섞고 3~4시간 동안 냉장고에 넣어 휴지시킨다.



2. 후라이팬에 버터를 바르고 ①을 넣어 크레프를 부친다.



3. ②의 윗면에 계란물을 바르고 코코넛 가루를 뿌린 후 180°C 오븐에서 5분 정도 살짝 굽는다.

플랑베바나나



1. 후라이팬에 버터를 바르고 설탕을 뿌려가며 바나나를 노릇노릇하게 굽는다. 이 때 불은 센불이어야 하며 빨리 구워야 한다.
2. ①에 건포도를 넣고 럼주를 뿌려 식힌다.

초코크림



초컬릿을 중탕으로 녹인 후 잠시 식히고 이를 100% 휘핑한 생크림과 섞어 초코크림을 만든다.

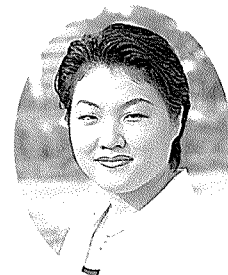
마무리



크레프 안쪽(코코넛 가루를 뿌리지 않은 면)에 초코크림을 바르고 그 위에 플랑베 바나나와 건포도를 올려 놓고 다시 초코크림을 발라서 덮는다. 완성품을 냉장고에 넣어 두고 차게 해서 먹는다.

알아두면 편리한 몇 가지

1. 크레프 반죽을 냉장 휴지시키는 것은 버터(유지)가 반죽에 충분히 스미도록 하기 위해서이다, 이렇게 하지 않으면 크레프에 구멍이 나고 쉽게 찢어진다.
2. 플랑베 바나나를 만들 때 마지막으로 럼주를 뿌리는 것은 럼주의 향이 바나나에 스미도록 하기 위해서다.
3. 초코크림을 만들 때 녹인 초컬릿과 휘핑크림을 한 번에 섞지 말고 먼저 약간의 휘핑크림을 초컬릿과 섞고 이어 나머지 휘핑크림과 신속히 혼합한다. 섞는 데 시간을 끌면 초컬릿이 굳어 버릴 우려가 있다.



박은주

쿠키 홈 대표 ☎ 032-324-6313
프랑스 코르동 블루 정규과정(제과와 요리) 수료
제품 컨설턴트로 활동중