

# 헤이즐넛 커피 케이크

이번달에는 헤이즐넛 커피 분말을 이용한 케이크를 준비해봤다.  
헤이즐넛의 향이 그대로 살아있는 헤이즐넛 커피 케이크는  
바삭하면서도 부드러운 식감을 동시에 느낄 수 있는 고급 제품으로  
커피와 함께 즐기면 더욱 좋다.

<진행 / 김경옥>

## 헤이즐넛 커피 케이크(g) - 30개 분량

버터 250, 슈거파우더 400, 아몬드 분말 150, 박력분 150

베이킹 파우더 4, 헤이즐넛 커피분말 8, 흰자 300, 올리고당 40

### 만드는 법

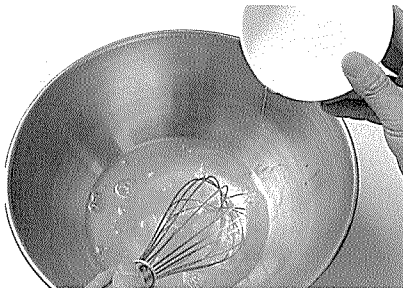


1 버터를 갈색이 나도록 끓인 후 70~80°C 정도로 식힌다.



2 체로 친 슈거파우더와 아몬드 분말을 손으로 비비면서 골고루 섞는다.

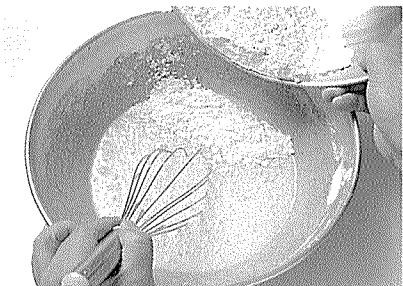
3 박력분과 베이킹 파우더를 체에 친 후 헤이즐넛 커피분말을 넣고 혼합한다.



4 흰자에 올리고당을 넣고 혼합한다.



5 ④에 ②를 넣은 후 골고루 혼합한다.



6 ⑤에 ③을 넣고 덩어리가 생기지 않도록 혼합한다.



7 ⑥에 ①을 넣고 혼합한 후 냉장고에서 6시간 정도 휴지시킨다.



8 버터를 칠한 후 강력분을 뿌려 준비한 소형 사바랭 틀에 찰주머니를 이용해 ⑦을 70~80% 정도 팬닝한다.

9 ⑧을 170~180°C 오븐에서 약 20분간 구워 완성한다.



조준형 / 제품컨설턴트