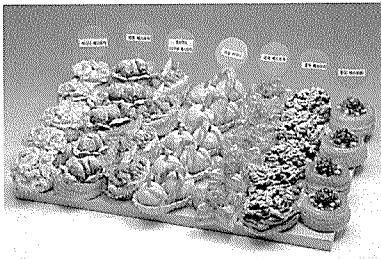


Siba '99 실용 제품 레시피 공개

SIBA '99 빵·과자경진대회에는 9개 부문 13개 종목에서 총 353개의 작품이 출품됐다. 지난 97년 대회보다 출품작도 18개가 늘었으며 전체적으로 질적 수준도 향상됐다는 평가를 받았다. 9개 부문 가운데 공예적인 요소가 가미되지 않아 실용화가 가능한 일반빵, 양·생과자, 초컬릿, 건과부문 상위 입상작의 배합표를 게재한다.

일반빵 부문

최우수상 / 김덕규 <김해 그린하우스>



데니쉬 페이스트리

■ 페이스트리 공통 배합(중량 g)

강력분 500, 중력분 500, 설탕 80,
버터 60, 소금 15, 이스트 35, 개량제 15,
계란 5개, 분유 10, 물 또는 우유 450,
롤인용 마가린 550

■ 만드는 법

롤인용 마가린을 제외한 전재료를
저속 2분, 중속 5분간 믹싱한다.
롤인용 마가린을 싸서 3절 3회 접기 후
성형해 원하는 모양으로 만들어 준다.

★ 종류별 배합표

■ 과일 바구니

사과 크림

우유 100, 설탕 30, 전분 10, 중력분 3,
마가린 5, 계란 1개, 소금 소량,
졸인 사과 150

배 크림

우유 100, 설탕 30, 전분 10, 중력분 3,
마가린 5, 계란 1개, 소금 소량,
졸인 배 150

■ 감자 페이스트리

찐감자 500, 설탕 100, 소금 30,
앵두 체리 다진 것 20,
완두·팥배기 적당량, 장식용 코코넛

■ 알밤 페이스트리

삶은밤 500, 적양금 300

■ 고구마페이스트리

찐고구마 600, 노른자 2개, 생크림 60,
백양금 150, 럼주 10, 고구마다이스 적당량

▲ 충전용

고구마페이스트: 고구마양금 300,
적양금 200

■ 호두페이스트리

호두 500, 커피엑기스 80, 설탕 100

▲ 충전용

호두페이스트: 흑설탕 100, 마가린 35,
호두분말 50, 케이크크림 150, 럼주 10

■ 바나나 페이스트리

▲ 토핑용: 설탕 200, 흰자 55

식빵류

금상 / 문인엽 <수원 뉴욕일제과>

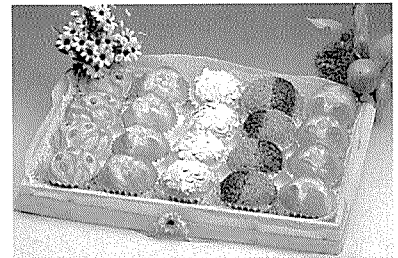
파티브레드

■ 재료(g)

초강력분 1,000, 설탕 150, 소금 20,
개량제 10, 이스트 50, 계란 540, 버터 380

■ 만드는 법

1. 초강력분과 설탕, 소금, 개량제,
생이스트를 혼합한 뒤 계란을 넣고
저속으로 4분간 믹싱한다.
2. 클립업 단계에서 버터를 조금씩 넣으면



서 중속으로 13분간 믹싱한다
(반죽온도 26°C).

3. 습도 75%, 온도 27°C에서 1시간 정도
1차 발효시킨다.
4. 분할, 성형한다(40g 42개, 30g 9개).
5. 습도 80%, 온도 30°C에서 30분간 2차
발효시킨다.
6. 190°C 오븐에서 15분간 굽는다.
7. '다이아몬드형' 과 '통밤형' 은 식은 후
풍당을 바르고 '아몬드형' 은
슈거파우더를 윗면에 뿌려 마무리한다.

■ 성형하는 법

▲ 다이아몬드 형(충전물 : 은행)

1. 30g짜리 반죽 9개에 은행을 다져서 넣은
후 반죽 윗면에 아몬드 크림을 짜준다.
2. ①의 위에 미리 준비한 다이아몬드형
페이스트리를 덮은 후
은박 마드레네 컵에 팬닝한다.

▲ 통밤형(충전물 : 슬라이스 밤)

- 1 40g짜리 반죽 11개에 슬라이스 밤을
넣은 후 은박 마드레네 컵에 팬닝한다.
- 2 ①을 2차 발효시킨 후 윗면을 +로
자르고 통밤을 올려 놓는다.

▲ 아몬드형(충전물 : 초코칩)

40g짜리 반죽 11개에 초코칩을 넣고

슬라이스 아몬드를 윗면에 묻힌 후
마들렌 컵에 팬닝한다.

▲ 롤 치즈 (충전물: 캔 옥수수,
슬라이스 치즈)

1. 40g짜리 반죽 10개에 캔 옥수수와
슬라이스 치즈를 넣은 후 은박 마들렌
컵에 팬닝한다.
2. ②를 2차 발효시킨 후 윗면을 +로
자른다.
3. ③의 윗면에 롤 치즈를 올린 후
마요네즈를 짜준다.

▲ 깨(충전물: 전처리한 호두)

40g짜리 반죽 10개에 전처리한 호두를
넣은 후 윗면에 흰깨와 검은깨를 반반씩
묻혀 은박 마들렌 컵에 팬닝한다.

은상 / 송석균 <(주)뉴욕제과>



일반 바게트

■ 재료(g)

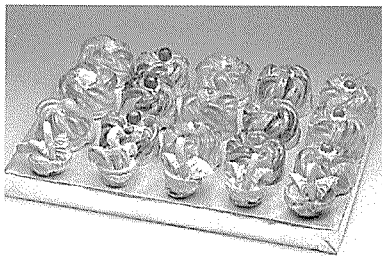
강력분 1,000, 소금 12, 개량제 10,
활성 글루텐 10, 이스트 12, 물 370~280

■ 만드는 법

- 1 전재료를 혼합해 저속 3분, 중속 9분
정도 믹싱한다(반죽온도 25°C).
- 2 ①을 40분간 1차 발효시킨다.
- 3 ②를 10분정도 벤치타임을 준다.
- 4 ③을 습도 80%, 온도 38°C에서 40분간
2차 발효시킨다.
- 5 ④를 180°C 오븐에서 40분 정도
구워준다.

페이스트리류

금상 / 김진복 <대전 성심당>



코코아 데니쉬 페이스트리

■ 반죽(g)

강력분 1,100, 박력분 120, 설탕 120,
소금 20, 개량제 18, 분유 45, 마가린 45,
이스트 120, 계란 3개, 물 320,
롤인용 마가린 600

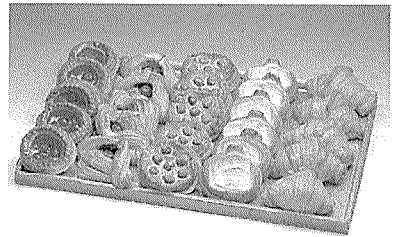
▲ 충전물 1: 크림 50, 설탕 65, 코코아 15,
계피 2

▲ 충전물 2: 아몬드분말 50, 설탕 65
치즈분말 20,

■ 만드는 법

1. 롤인용 마가린을 제외한 전재료를
혼합한 후 저속 3분, 중속 5분으로 믹싱
한다(반죽온도 20°C).
2. ①을 180g씩 분할해 -5~-10°C의
온도에서 냉각시킨다.
3. ②에 롤인용 마가린을 올린 후
3절 접기를 1회 실시한다.
4. ③을 냉각시킨 후 3절 접기를
2회 실시한다.
5. ④를 10×20cm로 자른다(80g).
6. ⑤에 '충전물'을 넣은 후 둥글게 말아
반으로 자른다.
7. ⑥을 고온 후 모양틀에 팬닝한다.
8. ⑦을 30°C에서 1시간 정도 발효시킨다.
9. ⑧을 200~210°C 오븐에서 15분간
구워준다.
10. ⑨의 윗면에 살구잼을 바르고 과일로
장식해 마무리한다.

은상 / 김영미 <나폴레옹과자점>



데니쉬 페이스트리

■ 다노와즈 반죽(g)

중력분 700, 강력분 300, 탈지분유 50,
소금 20, 계란 5개, 버터 30, 물 250,
이스트 50 롤인용 마가린 450

■ 만드는 법

저속으로 10분간 믹싱(반죽 온도 24°C).
발효 1시간 30분. 3절 3회 접기

■ 페이스트리 반죽(g)

강력분 1,000, 소금 17, 개량제 20, 설탕
80, 이스트 30, 물 535, 롤인용 마가린 800

■ 만드는 법

3절 3회. 휴지 시간 6시간 냉장.

■ 크로와상 반죽(g)

강력분 1,000, 소금 17, 개량제 20,
설탕 80, 이스트 30, 물 535,
롤인용 마가린 600

■ 만드는 법

3절 3회. 휴지 시간 6시간 냉장.

양 · 생과자 부분

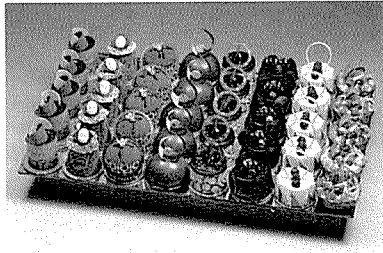
최우수상 / 서강현 <천안 뚜쥬루과자점>
카페캐러멜

■ 커피(g)

생크림 810, 우유 360, 커피 45,
노른자 180, 설탕 120, 젤라틴 15, 꼬냑 75

■ 캐러멜(g)

캐러멜(설탕 255, 물엿 150) 생크림b 810,
젤라틴 24 붐부(시럽 150, 노른자 180),
붐부에 녹여 붓는 재료(생크림a 450,
바닐라빈 1/5개) 꼬냑 45



■ 마무리하는 법

1. 호두분말을 넣은 시트에 만들어 놓은 '커피'를 넣고 시트를 깎는다.
2. 그 위에 만들어 놓은 '캐러멜'을 넣고 시트를 깎 후 장식용으로 마무리한다.

카시스

■ 무시스 카시스 / 배합(g)

이탈리안 머랭(설탕 340, 물 120, 흰자 220), 젤라틴 24, 휘레 440, 술 40, 생크림 680,

■ 바바로아 / 배합(g)

노른자 6개, 설탕 100, 우유 250, 바닐라빈 1/2, 바닐라엑센스 소량, 젤라틴 9, 생크림 250

■ 시가렛 / 배합(g)

버터 100, 분당 100, 흰자 100, 카시스 휘레 소량

■ 비스퀴조콩드 / 배합(g)

T.P.T 500, 계란 375, 흰자 240, 설탕 70, 콘스탄치 25, 청주(미림) 70, 비타초컬릿 60

■ 카시스 마무리 재료 / 배합(g)

물 80, 설탕 100, 물엿 40, 미로와(광택제) 250, 휘레 100

사와 타르트

배합(g)

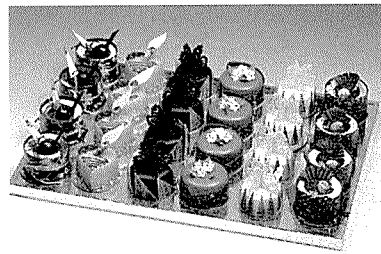
버터 1,040, 설탕 935, 아몬드 분말 1,040, 계란 910, 크림 216, 럼주 85, 바닐라오일 소량

■ 만드는 법

1. 버터, 설탕을 풀어 주고 계란을 조금씩 투입한다.

2. 크림과 럼주를 넣고 반죽을 완료한다.
3. 틀에 '파트 슈크레'를 깔고 반죽을 채운 후 구워 과일로 장식한다.

은상 / 이석원 <대전 성심당>



캐러멜 케이크

■ 제누아즈 / 재료(g)

설탕a 20, 노른자 3개, 향 소량, 물 36, 식용유 36, 박력분 72, 베이킹파우더 4, 코코아 10, 흰자 3개, 설탕b 40, 주석산 소량

■ 만드는 법

1. 설탕a와 노른자를 믹싱한다.
2. ①에 향과 물, 식용유를 넣고 혼합한다.
3. ②에 박력분과 베이킹파우더, 코코아를 혼합한다.
4. ③에 흰자와 설탕b로 머랭을 올린 후 가볍게 섞는다.

■ 캐러멜 크림 / 재료(g)

설탕 50, 물 13, 생크림a 50, 버터 25, 다크초컬릿 60, 생크림b 200

■ 만드는 법

1. 설탕과 물을 끓여서 캐러멜화 한다 (185°C).
2. ①에 생크림a를 데운 후 섞어준다.
3. ②에 버터와 초컬릿을 혼합한다.
4. ③을 식힌 후 생크림b를 휘핑한 것을 혼합한다.

■ 글라스주 / 재료(g)

설탕 170, 물 25, 생크림 150, 물 150, 젤라틴 10, 화이트커버쉐어 65,

■ 만드는 법

1. 설탕과 물을 끓여서 캐러멜화 한다

(185°C).

2. 생크림과 물을 혼합해서 데운 후 ①에 혼합한다.
3. ②에 물에 불린 젤라틴을 혼합한다.
4. ③을 50°C정도까지 식힌 후 화이트커버쉐어를 혼합한다.

무스 자바요네

■ 무스 자바요네 / 재료(g)

노른자 350, 설탕 500, 젤라틴 2장, 화이트와인 150, 레드와인 150, 생크림 500

■ 만드는 법

1. 노른자와 설탕을 80°C까지 증탕으로 끓인다.
2. ①에 물에 불린 젤라틴을 섞어준다.
3. ②에 화이트와인, 레드와인을 섞어준다.
4. ③을 20°C까지 식힌 후 휘핑한 생크림을 섞어준다.

■ 제누아즈 / 재료(g)

박력분 120, 설탕a 45, 베이킹파우더 4, 레몬향 소량, 소금 소량, 물 60, 노른자 45, 식용유 45, 흰자 120, 설탕b 88

■ 만드는 법

1. 설탕a와 노른자를 휘핑한다.
2. ①에 박력분과 베이킹파우더, 레몬향, 소금을 섞는다.
3. ②에 물과 식용유를 넣고 혼합한다.
4. 흰자와 설탕b를 휘핑해 머랭을 만든 후 ③과 혼합한다.

■ 포도주젤리 / 재료(g)

포도주 200, 물 100, 나파주 200

■ 만드는 법

전재료를 혼합하여 끈기가 생길때까지 끓인다.

라스베리무스

■ 제누아즈 / 재료(g)

박력분 120, 설탕a 45, 베이킹파우더 4, 레몬향 소량, 소금 소량, 물 60, 노른자 45, 식용유 45, 흰자 120, 설탕b 88

■ 만드는 법

- 1 노른자와 설탕a를 휘핑한다.
- 2 ①에 박력분과 베이킹파우더, 레몬향, 소금을 넣고 혼합한다.
- 3 ②에 물과 식용유를 넣는다.
- 4 흰자와 설탕b를 휘핑해 머랭을 만든 후 ③과 혼합한다.

■ 산딸기크림 / 재료(g)

산딸기튀레 250, 젤라틴 11, 흰자 100, 설탕 100, 생크림 325, 트리플섹 2

■ 만드는 법

1. 산딸기튀레를 80°C까지 중탕한다.
2. 흰자를 60°C까지 가열한 후 설탕을 넣고 핫 머랭을 만든다.
3. 생크림을 휘핑한다.
4. ①에 젤라틴을 넣는다.
5. ④에 ③과 트리플섹을 혼합한다.

■ 산딸기젤리 / 재료(g)

산딸기튀레 100, 설탕 50, 물 50, 젤라틴 20

■ 만드는 법

1. 젤라틴을 제외한 전재료를 끓인다.
2. ①에 젤라틴을 넣는다.

망고무스

■ 제누아즈 / 재료(g)

박력분 120, 설탕a 45, 베이킹파우더 4, 레몬향 소량, 소금 소량, 물 60, 노른자 45, 식용유 45, 흰자 120, 설탕b 88

■ 만드는 법

- 1 노른자와 설탕a를 휘핑한다.
- 2 ①에 박력분과 베이킹파우더, 레몬향, 소금을 혼합한다.
- 3 ②에 물과 식용유를 넣고 혼합한다.
- 4 흰자와 설탕b를 휘핑해 머랭을 만든 후 ③과 혼합한다.

■ 망고크림 / 재료(g)

망고튀레 250, 흰자 25, 설탕 50, 생크림 150, 생크림 150, 트리플섹 15, 젤라틴 6

■ 만드는 법

1. 망고튀레를 80°C까지 가열한다.
2. 흰자와 설탕을 60°C까지 중탕을 끓인 후 핫 머랭을 만든다.
3. 생크림을 휘핑한다.
4. ①에 젤라틴을 넣는다.
5. ④에 ③과 트리플섹을 넣고 혼합한다.

■ 망고젤리 / 재료(g)

물 75, 화이트초콜릿 30, 버터 12, 생크림 100, 물엿 25, 판젤라틴 6장, 망고튀레 75

■ 만드는 법

전재료를 혼합하여 끈기가 생길 때까지 끓인다.

초코무스

5주분

■ 제누아즈 / 재료(g)

설탕a 20, 노른자 3개, 바닐라스틱 1/2개, 식용유 36, 물 36, 흰자 3개, 설탕b 40, 주석산 소량, 박력분 72, 코코아 10, 베이킹파우더 4

■ 만드는 법

1. 노른자와 설탕을 믹싱한다.
2. ①에 향과 물, 식용유를 투입한다.
3. ②에 박력분과 베이킹파우더, 코코아를 섞어준다.
4. 흰자와 설탕b를 휘핑해 머랭을 만든 후 ③과 혼합한다.

■ 초코크림 / 재료(g)

우유 80, 밀크초콜릿 120, 젤라틴 10, 그랑마니에 20, 생크림 280, 노른자 60, 설탕 52

■ 만드는 법

1. 우유를 80°C까지 가열한다.
2. ①에 물에 불린 젤라틴을 넣고 혼합한다.
3. ②를 50°C까지 식힌 후 초콜릿을 넣는다.
4. 노른자와 설탕을 80°C까지 가열한 후 휘핑한다.
5. ③과 ④를 혼합한다.

6. ⑤에 생크림과 그랑마니에를 넣고 혼합한다.

■ 글라스주 / 재료(g)

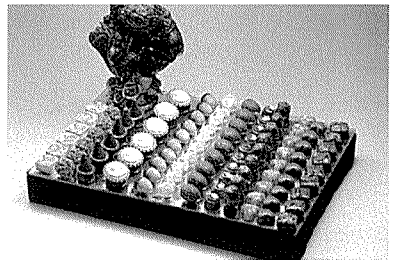
설탕 50, 생크림 80, 코코아분말 15, 카카오매스 15

■ 만드는 법

1. 설탕과 생크림을 끓인다.
2. ①에 물에 불린 젤라틴을 넣고 혼합한다.
3. ②를 50°C까지 식힌 후 코코아분말과 카카오매스를 넣고 혼합한다.

초콜릿 부문

최우수상/유대현<천안 두쥬루과자점>



로즈

■ 가나슈(g)

생크림 3,750, 전화당 30, 다크초콜릿 100, 비타 초콜릿 750, 무염 버터 80

■ 마무리하는 법

1. 위의 재료로 '가나슈'를 만든다.
2. '가나슈'를 대리석에 편 다음 화이트 초콜릿을 얇게 발라준다.
3. 장미 모양의 사인지를 붙여 모양을 만든다.

트리플 헤이즐넛

■ 재료(g)

설탕 250, 생크림 320, 밀크초콜릿 400, 물엿 80

■ 만드는 법

1. 설탕과 물엿으로 캐러멜 상태로 만든 다음 생크림을 넣고 섞어준다.
2. 밀크 초콜릿을 넣는다.

3. 트리플 틀에 토핑한 후 템퍼링한

다크 초콜릿을 넣고 공굴리기 한 다음
'호두 아세'를 문힌다.

■ 호두 아세(g)

설탕 250, 생크림 320, 밀크초콜릿 400,
물엿 80

동냄비에 물을 넣고 끓인 후 호두 분태를
캐러멜 상태가 될 때까지 잘 섞어준다.

밀레니엄 몽블랑

■ 재료(g)

마지팬 225, 꼬냑 30, 호두 50, 헤이즐넛
10, 오렌지필 10

■ 만드는 법

1. 손으로 마지팬을 풀어준 후 꼬냑과 호두,
헤이즐넛, 오렌지필을 넣고 잘 섞어준
다음 몽블랑 틀을 만든다.
2. 다크 초콜릿에 코팅한 후 흰자를
끝부분만 문힌 후 설탕을 문혀준다.
3. 밀크초콜릿을 링 형태로 만든 다음
윗부분에 끼워준다.

퀸

■ 재료(g)

생크림 360, 홍차 24, 전화당 30,
비타초콜릿 100, 다크초콜릿 500,
무염버터 80

■ 만드는 법

1. 생크림을 끓인 후 홍차를 넣어 5분 정도
울려낸다. 초콜릿을 넣고 잘 녹인 후
대리석 위에 1.5cm 두께로 편다.
2. 전체가 굳으면 원형 틀에 찍어
통 모양을 낸 후 몰딩 틀에서 뺀 쉘
화이트초콜릿을 윗부분에 올려 놓는다.

도토리

*특유의 도토리 모양을 만들기 위해
메추리알과 실리콘을 이용해 틀을 직접
만들었고 에어브러쉬 기법을 사용해서 색을
넣었다.

■ 충전물 / 재료(g)

생크림 200, 우유 400, 그랑마니에 40

트리플 트라이

*트리플 초콜릿에 3개의 원형 장식을 붙여
심플한 느낌이 나도록 했다.

■ 충전물 / 재료(g)

생크림 300, 전화당 30, 바닐라빈 1개,
버터 70, 화이트 초콜릿 400

노아몰딩

■ 충전물 / 재료(g)

생크림 150, 물엿 50, 꿀 15,
밀크초콜릿 100, 바닐라초콜릿 50,
호두 100, 럼주 20

■ 만드는 법

1. 생크림, 물엿, 꿀을 끓인 후 초콜릿을
넣고 잘 섞어준다.
2. 호두, 럼주를 넣고 잘 섞어준 후
몰딩 틀에 충전한다.
3. 템퍼링한 다크커버추어로 마무리한다.

쿠앵트로

■ 충전물 / 재료(g)

생크림 300, 버터 100, 밀크초콜릿 100,
쿠앵트로 100

■ 만드는 법

다크초콜릿을 손으로 찍어 무늬를 낸다음
화이트초콜릿으로 채운다.

호두 캐러멜

■ 재료(g)

설탕 190, 물, 호두 300

■ 만드는 법

1. 동냄비에 설탕과 물을 끓인 후 호두를
넣고 잘 섞어준다.
2. 흰색으로 결정화되면 불에서
내려 놓는다.
3. 5분 후 틀에 올려 놓고 캐러멜 상태로
만든다.

4. 대리석 퍼놓고 두 개가 하나가 되도록
붙여준 후 식힌다.

5. 템퍼링한 다크커버추어를 코팅한 다음
원형으로 밀크 초콜릿을 올려 놓는다.

트윈하트

*카카오 버터에 붉은 색소를 넣어
하트 모양 틀에서 빼낸다.

■ 재료(g)

생크림 300, 버터 100, 밀크초콜릿 600,
쿠앵트로 100

누가틴

■ 재료(g)

벌꿀 100, 생크림 100, 물엿 35,
오렌지필 35, 체리 20, 백아몬드슬라이스
100, 피스타치오 15, 카카오메스 15

■ 만드는 법

1. 벌꿀, 생크림, 물엿을 125°C까지 끓여
청을 잡은 후 오렌지필, 체리를 넣는다
2. 백아몬드슬라이스와 피스타치오를 섞어
누가틴을 만든다.
3. 대리석 위에 1cm 두께로 편 다음
3×3cm 크기로 자르고 녹인 다크초콜릿
에 밑면과 옆면을 담겨 완성한다.

금상 / 오세백 <중부 호탯롯데>



몬티비초콜릿

■ 재료(g)

밀크초콜릿 300, 누가크림 500,
아몬드(잘게 부순 것) 100

■ 만드는 법

1 밀크초콜릿과 누가크림을 잘게 자른 후

- 볼에 넣고 중탕으로 녹인다.
- ①에 아몬드를 섞어 높이 1.5cm의 팬에 비닐을 깔고 평평하게 편 다음 냉장고에서 굳힌다.
 - 가로 2cm, 세로 4cm로 잘라 크로칸트를 위에 올려 놓는다.

허니트러플

■ 재료(g)

밀크초콜릿 1,000, 다크초콜릿 1,000, 생크림 600, 버터 180, 꿀 260

■ 만드는 법

1. 밀크초콜릿과 다크초콜릿을 잘게 자른 후 볼에 담아 놓는다.
2. 생크림을 끓인 후 ①에 넣고 잘 녹인다.
3. ②에 버터와 꿀을 넣고 잘 섞은 후 유산지를 깐 판지 위에 펼쳐 놓는다.
4. ③이 식으면 스틱 모양으로 길게 말아 편 다음 4cm로 잘라준다.
5. ④에 코코아 파우더를 묻힌 후 포크로 눌러 모양을 낸다.

브랜드봉봉

■ 재료(g)

설탕 1,500, 물 500, 브랜드 375, 콘스타치 적당량, 박력분 적당량, 다크초콜릿 적당량

■ 만드는 법

1. 설탕과 물을 동범비에 담아 130°C까지 끓인다.
2. ①이 끓으면 브랜드를 넣고 잘 섞어준다.
3. 높이 5cm, 가로 30cm, 세로 30cm 상자에 콘스타치와 박력분을 1:1로 섞어 숟병모양으로 눌러 찍어 놓은 후 ②를 붓는다.
4. ③이 굳으면 가루를 털어내고 다크초콜릿으로 코팅한 후 디자인한다.

화이트트러플

■ 재료(g)

화이트초콜릿 1,000, 생크림 200, 브랜드 80, 피스타치오 적당량

■ 만드는 법

1. 화이트초콜릿을 잘게 잘라 볼에 담는다.
2. 생크림 끓인 것을 ①에 넣고 녹인 후 브랜드를 혼합한다.
3. ②가 식으면 물에서 빼낸 초콜릿에 짜 넣고 템퍼링한 화이트 초콜릿으로 사선 무늬를 넣어 준다.
4. ③의 위에 피스타치오를 올려 놓는다.
5. 파이어에 얇은 비닐을 감고 그 위에 템퍼링된 화이트초콜릿을 짠다.
6. ⑤가 굳으면 빼내 피스타치오에 걸쳐 놓는다.

프랑부아즈

■ 재료(g)

프랑부아즈 푸레 250, 설탕 40, 생크림 150, 화이트초콜릿 500, 카카오버터 40, 프랑부아즈 술 20,

■ 만드는 법

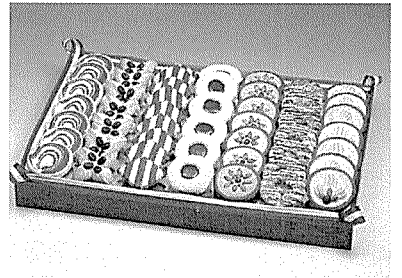
1. 프랑부아즈 푸레와 설탕, 생크림을 넣고 끓인다.
2. ①에 잘게 썬 화이트 초콜릿과 카카오버터를 넣고 완전히 녹인다.
3. ②에 프랑부아즈 술을 넣고 섞는다.
4. 화이트셀에 ③을 가득 채워 넣고 입구를 봉한다.
5. 템퍼링한 화이트 초콜릿을 적색 색소와 섞어 코팅한 후 마지팬으로 잎을 만들어 붙인다.
6. ⑤에 슈거파우더를 뿌려 마무리한다.

견과 부문

최우수상 / 고장수 <주>신리명교 마블냉동쿠키

■ 재료(g)

중력분 1,900, 설탕 800, 계란 30,



코코아 50, 버터 1,000, 분유 100

■ 만드는 법

1. 설탕과 버터를 부드럽게 풀어준 후 계란을 두 번에 나눠 넣으면서 혼합한다.
2. 체로 친 중력분을 분유와 섞은 후 ①에 넣고 혼합한다.
3. ②의 1/3 가량에 코코아를 넣고 혼합한다.
4. ②와 ③을 밀대로 밀어편 후 화이트반죽과 초코반죽을 십자형으로 세 번 반복해 겹쳐 동그란 형태로 만든다.
5. ④를 냉동시킨 후 슬라이스한다.
6. ⑤를 윗불 190°C, 밑불 100°C 오븐에서 구워준다.

헬쿠키

■ 재료(g)

중력분 1,200, 설탕 500, 버터 500, 연유 100, 계란 35, 분유 100, 베이킹파우더 10

■ 만드는 법

1. 설탕과 버터, 연유를 믹싱한다.
2. ①에 계란을 두 번에 나눠 넣으면서 혼합한다.
3. ②에 중력분과 분유, 베이킹파우더를 넣고 혼합한다.
4. ③을 모양틀로 짰 후 윗불 190°C, 밑불 100°C 오븐에서 구워준다.
5. ④의 위에 모카빈을 올려 마무리한다.