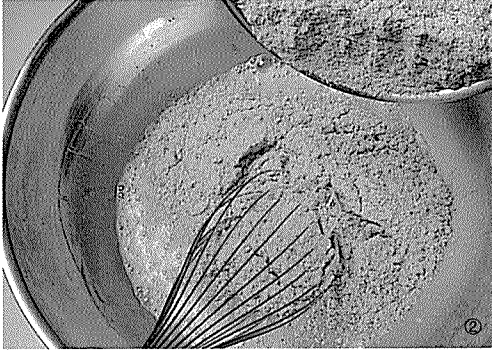
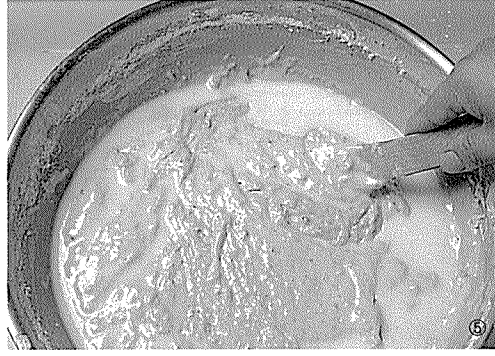
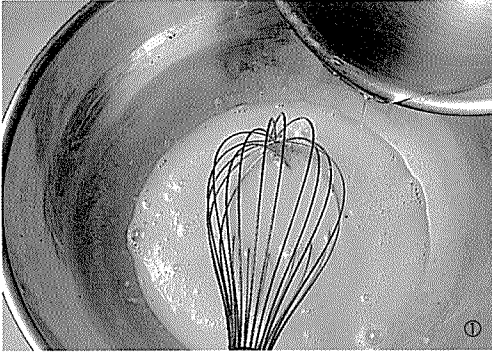


헤이즐넛 케이크

이 제품은 '헤이즐넛 맛 믹스'를 사용해 넛츠류 믹스가 지닌 풍부한 맛과 향에 버터의 풍미가 살아 있는 제품이다. 현재 일부 점포에서 인기를 끌고 있는 제품으로 이번 호에서는 맛과 향이 더 뛰어나도록 배합을 조정해 소개한다.
<진행 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr>



헤이즐넛 케이크(Hazelnut Cake)

대일 경우 30개, 소일 경우 80개 분량

반죽 / 재료 및 중량(g)

노른자 10개, 계란 3개, 헤이즐넛 맛 믹스 500, 설탕 a 200, 트리몰린(또는 물엿) 200, 박력분 560, 베이킹 파우더 20, 흰자 10개, 설탕 b 150, 녹인 버터 400

*헤이즐넛 맛 믹스는 94쪽 '재료색인' 참조

만드는 법

1. 볼에 노른자와 계란을 풀어준 후 트리몰린(또는 물엿)을 넣고 잘 섞는다. <사진 1>
2. 헤이즐넛 맛 믹스와 설탕 a를 ①에 섞어 믹서기에서 최대한 휘핑한다. <사진 2>
3. 흰자와 설탕 b로 50%까지 올린 머랭을 만들어 ②에 섞고 끈기있는 반죽이 되도록 100% 휘핑한다. <사진 3>
4. 체에 친 박력분과 베이킹파우더를 ③에 넣고 가볍게 섞어준다. <사진 4>
5. ④에 녹인 버터를 넣고 골고루 잘 섞는다. <사진 5>
6. 실리콘 틀에 반죽을 팬닝하고 170°C 컨벡션 오븐에서 20~25분간 굽는다. <사진 6>

제조사 주의 사항

1. 50%까지만 머랭을 올리는 것은 ②번 반죽과 되기를 같게 하기 위한 것이다, 만일 머랭을 많이 올리면 거품이 주저앉아 완제품의 상태가 좋지 않게 된다,
2. ③번 공정에서는 노른자에 레시틴이라는 유화제 성분이 있어 고속으로 휘핑해도 무방하다, 또 ③번 공정 반죽을 100%까지 휘핑해야 크림에 재료의 풍미가 충분히 배어들게 된다,
3. ④번 공정에서는 글루텐이 생기지 않도록 가볍게 섞어 주어야 한다,

제품특징

1. 헤이즐넛 맛 믹스의 맛과 향, 버터의 풍미가 가득한 제품이다,
2. 큰 것은 1,500원, 작은 것은 800원에 판매하면 된다,



조준형 / 제품 컨설턴트