

# 넛츠볼

이번 호에는 누구나 손쉽게 만들 수 있는 4가지 맛의 쿠키를 소개한다.

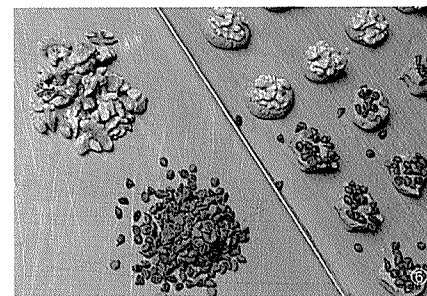
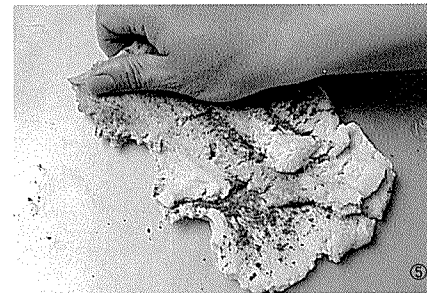
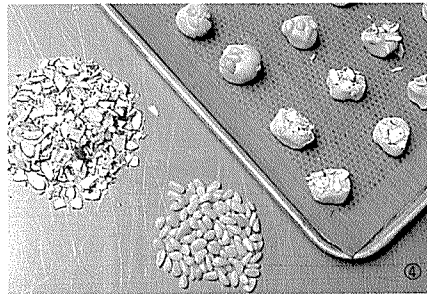
이 제품은 '배리오팜'이라는 제과용 믹스에 흰자만 섞으면 될 정도로 제조가 간단하며, 배리오팜이 지닌 풍부한 향과 초코, 커피, 아몬드, 잣, 호두 등이 어우러져 고소한 맛을 즐길 수 있는 아이템이다.

〈진행 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉



# 넛츠 볼 Nuts Ball

약 170개 분량



## 반죽 중량(g)

\*배리오팡 1,400, 흰자 8개

\*배리오팡은 로마지팬 대응 제과 믹스.

108쪽 '재료색인' 참조

## 만드는 법

1. 배리오팡을 움푹 들어가게 만든 후 흰자를 넣고 스크레이퍼로 섞는다. <사진 1>

\*배리오팡 350g, 흰자 2개씩 4덩어리가 되도록

따로따로 나누어 섞는다.

2. ①을 손바닥으로 밀며 잘 치댄다. <사진 2>

\*반죽 상태가 질면 배리오팡 가루를 약간 추가해 되기를 맞추어야 굽기 중 제품이 퍼지는 것을 막을 수 있다.

## ■ <잣·아몬드 쿠키> 총 85개

1. 반죽 중 2덩어리를 1.8cm 굵기의 막대 모양으로 만든 후 적당히 잘라 10g의 구슬 모양으로 둥글린다. <사진 3>
2. 1덩어리 위에는 잣을, 다른 1덩어리에는 아몬드 슬라이스를 붙여 성형한다. <사진 4>

## ■ <호두·초코칩 쿠키> 총 85개

1. 반죽 중 2덩어리는 넓적하게 편다.
2. 1덩어리에는 코코아가루 10 ~15g을, 다른 1덩어리에는 커피 시럽 10~15g을 뿌리고 반죽을 접어 손으로 치댄다. <사진 5>
3. ②를 각각 1.8cm 굵기의 막대 모양으로 만든 후 적당히 잘라 10g의 구슬 모양으로 둥글린다.
4. 커피 시럽이 들어간 반죽에는 초코칩을, 코코아 가루가 들어간 반죽에는 호두 반태를 올려 성형한다. <사진 6>

## 마무리하는 법

잣·아몬드·초코·호두 4가지의 쿠키를 170~180°C의 컨벡션 오븐에서 10분 정도 구워 완성한다.

## 제품특징

- 배리오팡과 흰자만 섞으면 되기 때문에 작업성이 좋다.
- 아몬드가루를 사용하지 않으므로 원가를 절감할 수 있다.
- 기본 배합에 토핑·필링물을 다양하게 응용할 수 있다.
- 배리오팡의 풍부한 향과 넛츠류의 고소한 맛을 낼 수 있다.
- 냉동했다가 필요할 때 꺼내 해동한 후 15분간 구우면 언제든지 제품을 생산할 수 있다.



조준형 / 제품 컨설턴트