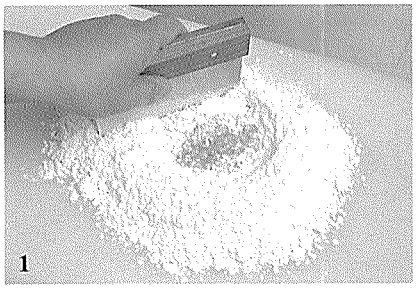
아펠쿠헨

중급자 교실에 이어 이번호부터는 수준을 한 단계 높여 상급자 교실을 진행한다.
유럽식 파이의 한 종류인 아펠쿠헨은 사과와 버터의 맛이 조화를 이룬
고급제품으로 냉장 · 냉동 보관이 용이하다.

〈진행 / 김경옥〉

조준형 / 브랑제리구떼 생산개발팀장



파이 비스켓 반죽(g) - 타르트 틀 4~5개 분량

박력분 400, 버터 250, 설탕 150, 계란 1개, 소금 5, 바닐라빈 1개

만드는 법

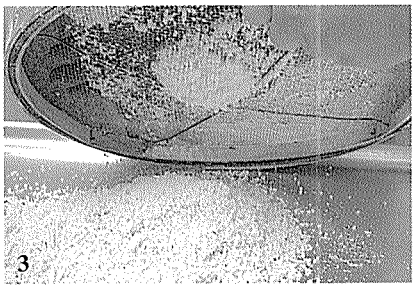
1 체로 친 박력분에 차가운 버터를 넣고 칼이나 스크레이퍼로 잘게 썰어 팥알 크기로 만든 후 손으로 비벼 소보로 상태로 만든다.
2 ①에 설탕을 혼합한다.
3 계란과 소금, 바닐라빈 씨를 골고루 섞은 후 ②에 넣고 혼합한다 〈사진1〉.
4 ③을 비닐에 싼 후 냉장고에 넣어 둔다.

충전물(g)

버터 300, 설탕 300, 아몬드분말 300
계란 300, 콘스타치 50, 럼주 50ml, 바닐라빈 1개

만드는 법

1 버터를 크림 상태로 풀어서 설탕과 아몬드 분말을 혼합한 후 부드러운 크림상태로 천천히 휘핑한다.
2 ①에 계란을 4~5회에 나눠 넣으면서 믹싱한다.
3 ②에 콘스타치를 넣은 후 럼주와 바닐라 빈 씨를 넣고 혼합한다 〈사진2〉.



스트로젤(g)

버터 150, 설탕 150, 소금 5, 박력분 300

만드는 법

1 버터를 크림 상태로 풀어준 후 설탕과 소금을 넣고 휘핑한다.
2 ①에 체로 친 박력분을 혼합한 후 비닐에 싸서 냉장실에 차게 보관한다.
3 ②를 굵은 체로 쳐서 소보로 상태로 만든다 〈사진3〉.

사과 필링(g)

사과(중) 8~9개, 설탕 200, 시나몬 5, 물 500, 레몬슬라이스 1개

만드는 법

1 사과 껍질을 벗긴 후 반으로 잘라 씨앗을 빼준다.
2 설탕과 시나몬을 섞은 후 ①에 넣고 버무린다 〈사진4〉.
3 ②에 물을 부은 후 레몬슬라이스를 넣고 센불에서 3~5분 정도 끓여준다.
4 ③을 식힌 후 얇게 슬라이스 한다.

마무리 하는 법

1 파이 비스켓 반죽을 3mm 두께로 밀어 편 후 타르트 틀에 팬닝한다.
2 ①에 짤주머니를 이용해 '충전물'을 얇게 짜준다 〈사진5〉.
3 ②에 '사과 필링'을 올린 후 윗면에 '스트로젤'을 뿌린다 〈사진6, 7〉.
4 ③을 180~190℃ 오븐에서 35~40분 정도 굽는다.
5 ④가 완전히 식은 후 윗면에 슈거파우더를 살짝 뿌려 마무리한다.