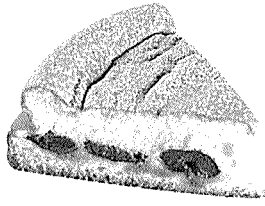


체리 수플레

이번달에는 체리를 이용한 체리 수플레를 준비해봤다.
이 제품은 식감이 촉촉하고 부드러워 차나 커피와 잘 어울리는 고급 아이템이다.

〈진행 / 김경옥〉



체리수플레 재료(g) - 24cm 원형을 2개 분량
 스펀지(1cm 두께 슬라이스)2장,
 다크사워체리 50~60개, 우유 480, 버터 100,
 박력분 110, 노른자 10개분, 체리리큐르 30cc,
 레몬제스트 1개분, 레몬즙 1개분, 흰자 7개분,
 설탕 300, 슈거파우더 적당량

만드는 법

- 1 틀의 옆면에 버터를 바른 후 밑면에 종이를 깔고 '스펀지'를 깔아서 준비한다.
 ※ 스펀지는 일반적인 배합과 공경으로 만든 것임.
- 2 ①의 위에 다크사워체리를 적당한 간격으로 올려 놓는다 <사진1>.
- 3 우유를 불에 올려 80°C 이상으로 끓여준다.
- 4 중탕으로 버터를 녹이면서 체로 친 박력분을 넣은 후 부드러운 크림 상태로 만든다 <사진2>.
- 5 ④에 ③을 조금씩 넣으면서 혼합한 후 노른자를 섞어 걸죽한 반죽상태로 만든다 <사진3>.
- 6 ⑤에 체리리큐르와 레몬제스트, 레몬즙을 넣고 혼합한다.
- 7 흰자를 50%까지 휘핑한 후 설탕을 2~3회에 걸쳐 나눠 넣으면서 힘이 좋은 머랭상태로 만든다 <사진4>.
- 8 ⑥과 ⑦을 가볍게 혼합한다 <사진5>.
- 9 ②에 ⑧을 팬닝한 후 170~180°C 오븐에서 약 50분 정도 구워준다 <사진6>.
- 10 ⑨가 완전히 식은 후 슈거파우더를 뿌려 마무리한다.

