

키슈로렌

이번 호에는 파이 반죽과 각종 야채를 이용한 키슈로렌을 준비해봤습니다. 키슈로렌은 베이커리 제품에 조리 개념을 접목한 제품으로 식사 대응으로 적합한 아이템이다.

〈진행 / 박현희 hyunhee@mbakery.co.kr〉

파이 비스킷 반죽(g) - 24cm 원형틀 4개 분량

버터 160, 박력분 250, 물 140, 소금 6

만드는 법

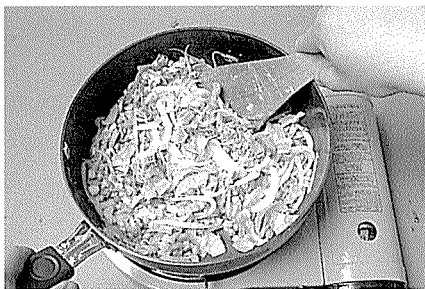
1. 체로 친 박력분에 차가운 버터를 넣고 칼이나 스크레이퍼로 잘게 다져 팔알 크기로 만든 후 손으로 비벼 소보로 상태로 만든다.
2. 물과 소금을 혼합한다.
3. ①과 ②를 혼합한 반죽을 비닐에 싸서 냉장고에 넣어 둔다.

야채 볶음(g)

양파 4개, 당근 반개, 양송이 300, 베이컨 400, 옥수수 통조림 300
완두콩 300, 소금 적당량, 후추 적당량

만드는 법

1. 양파와 당근을 잘게 채썬다.
2. 양송이와 베이컨을 적당한 크기로 썰어준다.
3. ①과 ②를 후라이팬에 넣고 볶다가 옥수수 통조림과 완두콩을 넣는다.
※ 이때 기름은 올리브유나 식용유, 버터 중 하나를 선택한다.



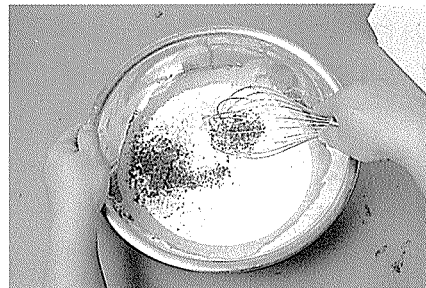
4. ③에 소금과 후추를 넣어 간을 맞춘다.

충전물(g)

계란 6개, 우유 400cc, 생크림 200cc, 소금 5~6
후추 소량, 모짜렐라 치즈 300, 체다 치즈 50, 파슬리 10



1. 계란과 우유, 생크림, 소금, 후추를 혼합한다.



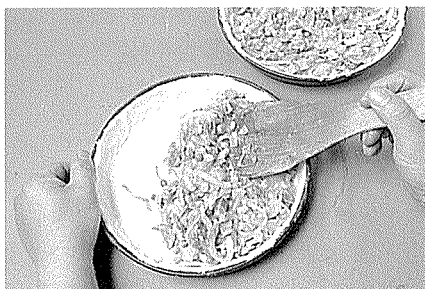
2. ①에 모짜렐라 치즈와 잘게 자른 체다 치즈, 파슬리를 넣고 혼합한다.

마무리하는 법

계란 삶은 것 6개

만드는 법

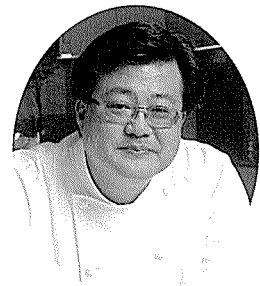
1. '파이 비스킷 반죽'을 3mm 두께로 밀어 편 후 틀에 팬닝한다.



2. ①에 '야채 볶음'을 충전한다.



3. ②에 삶은 계란 자른 것을 올린다.
4. ③에 국자로 '충전물'을 팬닝한다.
5. ④를 180~190°C 오븐에서 35~40분간 구워 마무리한다.



조준형 / 제품 컨설턴트