



해바라기 사블레

이번 호에는 짜는 형태의 쿠키인 해바라기 사블레를 소개한다.

이 제품은 독특한 모양으로 소비자의 시선을 끌 수 있으며, 버터 특유의 맛·풍미와 초컬릿·헤이즐넛의 깊고 고소 맛을 함께 제공할 수 있는 상품성 높은 아이템이다.

〈진행 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉

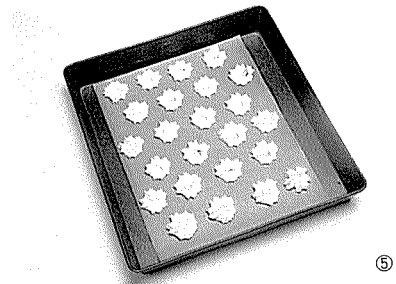




조준형 / 제품 컨설턴트

해바라기 사블레 Sunflower Sable

250개 분량



반죽 A - 중량(g)

버터 300, 설탕 220, 소금 5, 계란 2개,
노른자 1개, 레몬 오일 3, 박력분 400

만드는 법

1. 믹서기에서 버터를 풀면서 설탕과 소금을 넣고 믹싱한다.
2. ①에 계란과 노른자를 넣고 믹싱하면서 레몬 오일을 넣는다. 믹싱은 설탕이 녹색 천천히 15분 정도 한다.
3. 체친 박력분을 ②에 넣고 주걱으로 잘 섞는다.

반죽 B - 중량(g)

버터 100, 설탕 100, 다크초콜릿(녹인 것) 50,
헤이즐넛 믹스 100, 계란 1개, 박력분 100,
코코아가루 80, 베이킹파우더 2

*헤이즐넛 믹스는 105쪽의 '재료색인' 참조

만드는 법

1. 버터와 설탕을 섞어 믹서기에서 풀어준 후 녹인 다크 초콜릿을 넣어 섞어준다. <사진 1>
2. ①에 헤이즐넛 믹스를 넣고 섞어준다. <사진 2>
3. ②에 계란을 넣고 섞어준다. <사진 3>
4. 체친 박력분, 코코아, 베이킹파우더를 ③에 넣고 잘 섞어준다. <사진 4>

마무리하는 법

1. '반죽 A'를 해바라기 모양 깎지로 3~4cm 정도 짜준다. <사진 5>
2. ①의 중앙에 '반죽 B'를 1.5cm 크기로 짜준다. <사진 6>
3. 170°C에서 18~20분 정도 구워 완성한다.

제품 특징

- 버터의 풍미와 초콜릿의 깊은 맛, 헤이즐넛의 고소한 맛이 어우러진 제품이다.
- '반죽 A'의 공정 중 설탕이 완전히 녹도록 천천히 15분 정도 믹싱해야 구운 후 제품이 깨지지 않는다.

판매 포인트

- 15개씩 1봉지로 묶어 2,000원 정도에 판매하면 좋다.
- 중량을 달아 판매해도 된다.