

크림치즈를 이용한 빵·케이크

제니코식품 세미나

제니코식품(대표 김인식)은 지난 1월 13일 분당 레베도르과자점의 김용봉 기술 상무를 초청해 자사 세미나실에서 하이박수상자동우회(회장 정향우) 회원을 대상으로 크림 치즈를 이용한 빵·케이크 제품 세미나를 실시했다.

제니코식품이 수입하고 있는 폴리 크림 치즈를 이용한 이번 세미나에서는 특히 현재 일본에서 큰 인기를 끌고 있는 '프로마쥬 크레모', '팡 오 시도르' 제품이 선보여 참가자들의 관심을 끌었다.

이번 세미나 지상중계에서는 5가지 제품을 소개한다.

〈진행/박종선〉

알프스 크림치즈케이크



반죽 - 1호틀 10개분

재료 중량

크림치즈 2,750, 무염버터 470, 우유 1,650, 노른자 675, 설탕a 225
전분 125, 흰자 520, 설탕b 410

만드는 법

1. 크림치즈와 버터를 포마드 상태로 만든다.
2. 우유를 끓여서 노른자, 설탕, 전분에 넣어 적당한 되기의 크림 상태로 만든다.
3. ②를 ①에 잘 섞어준다

* ①의 크림치즈와 버터 덩어리가 남지 않도록 잘 풀어준다.

4. 흰자와 설탕 b로 머랭을 잘 올려 ③에 넣고 잘 섞이도록 한다.
5. 반죽을 1호 틀에 팬닝한 후 물을 부은 철판에 놓고 중탕으로 밑불과 윗불 각각 150°C로 90분 정도 굽고 애플리코트 훈당을 발라 마무리한다.

제조 포인트

치즈케이크 제품은 구운 후 표면이 갈라지기 쉬우므로 이를 막기 위해 오븐의 공기 구멍을 열어 놓고 굽는다.

블루베리 무스케이크



무스 - 3호 세르클 4개분

재료 중량(g)

크림치즈 7,800, 우유 300, 판젤라틴 36(18장),
레몬즙 60, 블루베리필링(체로 같은 것) 1,200,
설탕 400, 휘핑크림(유크림) 780

만드는법

1. 크림 치즈를 실온에서 포마드 상태로 만든다.
2. 우유를 90°C로 데워 ①에 넣고 두 재료가 완전히 풀리도록 섞는다.
3. 물에 불린 젤라틴과 레몬즙을 ②에 넣는다.
4. 블루베리와 설탕을 섞어 중탕한 것을 ③에 섞는다.
5. ④가 완전히 식은 후 거품 올린 휘핑크림을 넣고 주걱으로 잘 섞어준다.

장식용 젤리

블루베리 600g, 젤라틴 9g

중탕해 녹인다.

마무리하는 법

1. 3호 세르클 안에 3cm 높이의 '비스퀴조공드'를 세우고 '스펀지' 한장을 깎는다.
2. ②에 '무스'를 부은 후 '스펀지'를 깔고 다시 '무스'를 붓고 냉동시킨다.
3. '장식용 젤리'를 펴바르고 애플리코트 혼당을 바른다.

비스퀴(g)

계란 4개, 분당 175, 아몬드분말 175, 박력분 50,
버터 40, 흰자 10개, 설탕 80

만드는 법

1. 계란, 분당, 아몬드분말, 박력분을 함께 넣고 믹싱한다.

2. ①에 녹인 버터를 넣고 혼합한 후 흰자와 설탕으로 머랭을 올려 함께 혼합한다.

시가렛(g)

분당 200, 박력분 200, 버터 200, 흰자 6개,
코코아가루 50

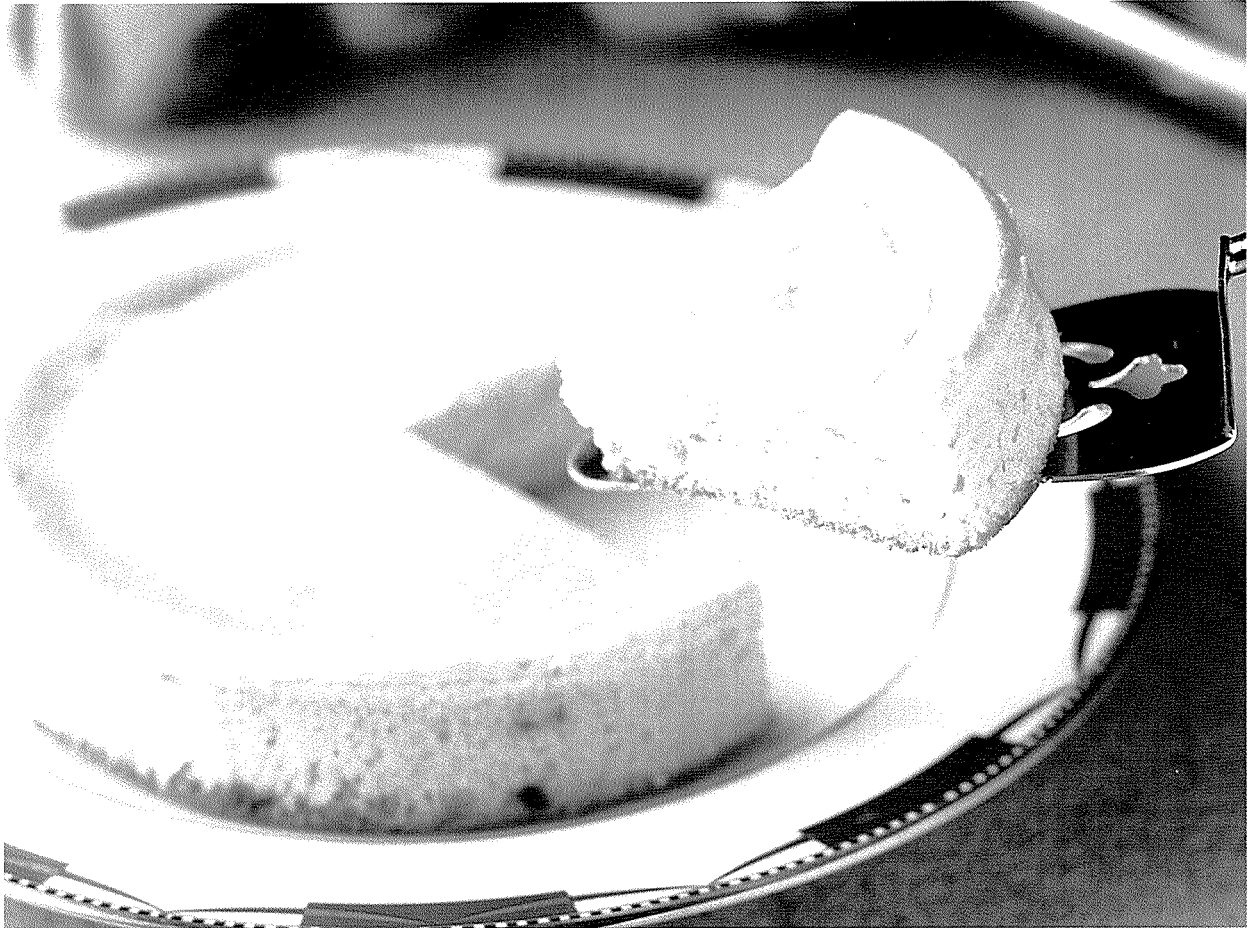
만드는 법

1. 분당과 박력분, 버터를 혼합해 믹싱한 후 흰자가 분리되지 않도록 나누어 넣으면서 혼합한다.
2. ①에 코코아가루를 넣고 혼합한다.

비스퀴 조공드 만드는 법

1. '시가렛'을 실리콘 페이퍼에 얇게 펴 무늬를 낸 후 '비스퀴'를 발라 200°C에서 굽는다.
2. ①을 원하는 길이로 자른다.

치즈 수플레



반죽 - 1호 세르클 10개분

재료 중량

우유 1,210, 무염버터 275, 노른자 550, 설탕a 165, 전분 110
크림치즈 2,000, 흰자 435, 설탕b 330

만드는 법

1. 우유, 버터를 냄비에 넣고 끓인다.
2. 노른자, 설탕a, 전분을 넣고 잘 섞어준 상태에서 ①을 넣고 크림 상태로 만든다.
3. 잘 풀어준 크림 상태의 크림치즈에 ②를 넣고 섞는다.
4. 흰자와 설탕 b로 머랭을 잘 올린 후 ③에 섞는다.
5. 실리콘 페이퍼 위에 세르클을 놓고 '스펀지'를 깔은 뒤 ④를 짜준다.
6. 밑불 130°C, 윗불 135°C로 1시간 정도 굽는다.

제조 포인트

치즈케이크는 머랭을 잘 올리고 굽는 오븐 온도가 정확해야 실패를 줄일 수 있다. 머랭은 흰자에 설탕량의 20% 정도를 넣고 섞고 조금 포립되면 계속 섞으면서 서서히 교반을 강하게 해 60% 상태까지 거품을 올린 후 남은 설탕을 몇차례에 걸쳐 넣으면 거품을 올려야 좋은 머랭이 된다. 믹서를 사용할 때는 저속으로 거품을 어느 정도 올린 후 중속으로 거품을 올려 완성한다.

프로마주 크레모



반죽

강력분 1,000g(100%), 소금 18g(1.8%), 설탕 200g(20%),
생이스트 40g(4%), 마가린 250g(25%), 탈지분유 40g(4%),
계란 250g(25%), 우유 430~440g(43~44%)

충전용 크림

크림치즈와 커스타드크림 1 : 1 비율

(이 배합에서는 크림치즈 150g, 커스타드크림 150g)

만드는 법

1. 마가린을 제외한 전 재료를 넣고 믹싱하다가 클린업 단계에서 마가린을 투입하고 믹싱해 반죽을 완성한다(반죽 온도 25°C).
2. 60분간 1차 발효 후 1,000g짜리 2덩어리로 분할한다.
3. 밀어퍼 냉장 휴지시킨 뒤 꺼내 밀대로 밀어편다.
4. '충전용 크림'을 퍼바른 후 그 위에 아몬드 슬라이스와 설탕을 적당량 뿌리고 긴 막대 모양으로 접어 만든다.
5. 성형 ①:반죽 한 덩어리는 70g으로 잘라 성형한다.
②나머지 한 덩어리는 400g으로 잘라 양쪽 끝이 1.5cm 정도 남게 가운데 부분을 가른다. 반죽 한끝을 가른 부분 사이로 넣어 2번 꼬아 성형한다.
6. 성형 ①은 철판에 그대로 팬닝, 성형 ②는 틀에 팬닝한다.
7. 성형 ①은 윗불 200°C, 밑불 190°C로 15분 정도, 성형 ②는 20분 정도 굽는다.

팡오 시도르



반죽 - 배합률(%)

강력분 100, 소금 1.5, 설탕 12, 생이스트 4, 개량제 1, 탈지분유 3,
무염버터 12, 계란 12, 물 57

크림치즈 필링 - 배합률(%)

크림치즈 100, 설탕 25, 생크림 10, 레몬주스 10

만드는 법

1. 버터를 제외한 재료를 믹싱하다가 클린업 단계에서 버터를 넣고 반죽을 완성한다(반죽 온도 27°C).
2. 60분간 1차 발효한 후 50g으로 분할한다.
3. 밀대로 밀어 둥그런 모양으로 만든 후 은박지컵에 팬닝한다.
4. 50~60분간 2차 발효 후 '크림 치즈 필링'을 나선형으로 짜준다.
5. 소금물에 절인 얇은 '사과 슬라이스'에 설탕을 묻힌 후 3조각 정도를 ④에 올린다.
*사과 슬라이스를 소금물에 절이는 것은 사과가 공기와 접촉해 색이 변하는 것을 막기 위해서이다.
6. 윗불 200°C, 밑불 190°C로 15분 정도 굽는다.