

새로운 맛의 비결을 찾아서 - 쿠키 -



윤태원제과장 / 스위스그랜드 호텔

한국관광호텔제과사협의회 (동심회 : 회장 정희태)는 지속적인 정기 모임과 기술 세미나를 통해 회원간의 활발한 기술교류와 정보 교환을 하고 있는 단체이다. 특히 외국인 기술자들과 자주 접할 수 있는 이점을 살려 새로운 제작기술과 재료를 사용한 제품들을 소개하고 있다. 본지에서는 동심회 회원들이 추천하는 일급 제품을 통해 뛰어난 테크닉을 엿볼 수 있는 제품의 배합을 주제별로 연재한다.

<진행 / 강인옥 inok@mbakery.co.kr>

너트 콘펙트 쿠키 Nut Confect Cookies

도우 / 재료 중량(g)

아몬드파우더 100, 분당 100, 중력분 200, 버터 200, 흰자 20

만드는 법

1. 버터와 분당을 부드럽게 풀어준 후 흰자를 조금씩 넣으며 섞어준다.
2. ①에 중력분과 아몬드파우더를 섞어준 뒤 약 1시간 가량 놓아둔다.
3. 반죽을 5mm 두께로 밀어편 후 모양깍지로 찍어 모양을 만든다.
4. 상하 180°C 오븐에서 약 8~10분간 구워 준비한다.

필링 / 재료 중량(g)

화이트 초콜릿 100, 생크림 160, 키르슈(술) 5

만드는 법

끓인 생크림에 잘게 다진 화이트 초콜릿을 부어 녹여준 후 키르슈를 섞는다

데코 / 재료 중량(g)

풍당 50, 통아몬드 구운 것 15개, 다크 초콜릿 5, 그레나딘 시럽 3



마무리하는 법

1. 구워 놓은 2장의 '도우' 사이에 '필링'을 발라 샌드한다.
2. '데코' 재료 중 풍당을 녹인 후 그레나딘 시럽을 조금 넣어 분홍색을 내주고 쿠키 위에 짜준다.
3. 풍당이 완전히 굳기 전에 '데코' 재료 중 구운 통아몬드에 녹인 다크 초콜릿을 묻혀 ② 위에 장식한다.

오렌지 쿠앵트로 쿠키

Orange Cointreau Cookies



도우 / 재료 중량(g)

버터 150, 계란 1개, 설탕 125, 중력분 275,
오렌지껍질 2, 오렌지 주스 7

만드는 법

1. 버터와 설탕을 부드럽게 풀어준다
(버터가 너무 녹지 않도록 주의).
2. 계란을 조금씩 넣어주면서 분리되지 않게 잘 섞어준다.
3. 중력분을 넣고 저어 주면서 오렌지 껍질과 오렌지 주스를 넣는다.
4. 반죽을 비닐에 싸서 30분간 휴지한다.
5. 3mm 두께로 밀어퍼 타르트렛틀에 맞게 팬닝한다.
6. 상하 180°C 오븐에서 약 8~10분 구워 준비해 둔다.

필링 / 재료 중량(g)

화이트 초콜릿 150, 생크림 90, 쿠앵트로(술) 25, 오렌지 껍질 3

만드는 법

잘게 다진 화이트 초콜릿에 끓인 생크림을 부어 녹인 후 쿠앵트로와 오렌지 껍질을 섞어주고 실온에서 약 1시간 식힌다.

마무리하는 법

1. 구워 놓은 '도우' 안에 '필링'을 적당량 짜준다.
2. 다크 초콜릿 100g을 녹여 만든 장식을 얹어 완성한다.

망고 파인넛 쿠키 Mango Pinenuts Cookies



재료 중량(g)

설탕 250, 아몬드파우더 400, 흰자 75, 망고 주스 30, 잣 200

만드는 법

1. 혼합해 둔 아몬드파우더와 설탕에 흰자를 섞어준다.
2. 망고 주스를 조금씩 넣어주고 섞는다(오래 섞지 않는다).
3. ㉔를 냉장고에서 1시간 휴지한 후 30g씩 떼어 초승달 모양을 만든 후 잣을 묻혀준다.
4. 상하 180°C 오븐에서 약 10분간 색이 노릇하게 날 때까지 굽는다.