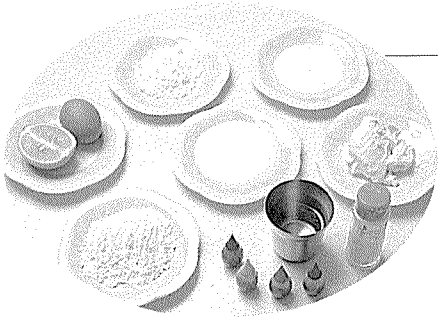


크리스탈 쿠키

투명하게 빛나는 '크리스탈 쿠키'는 비삭한 쿠키와 달콤한 사랑의 두가지 맛을 모두 즐길 수 있는 깜찍한 아이디어 제품이다. 크리스마스 트리에 달린 별처럼 반짝이는 크리스탈이 성탄절 분위기와 잘 어울린다.

<진행 / 허미경 jpkyoung@mbakery.co.kr>

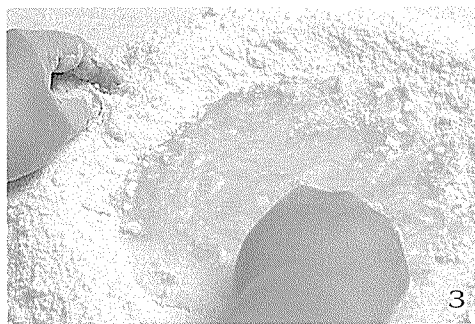
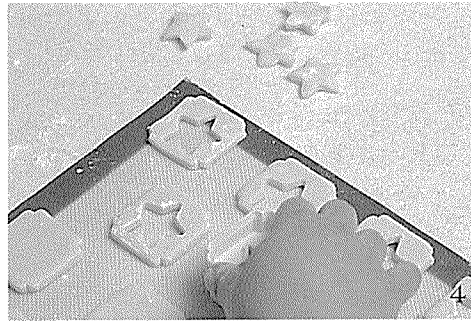


반죽 / 재료 중량(g) - 일반 쿠키 사이즈로 약 40개분

박력분 300, 버터 150, 분당 100, 베이킹파우더 3, 바닐린파우더(바닐라향) 약간,
레몬즙 1/2개, 계란 1개

크리스탈 / 재료 중량(g)

설탕 100, 물 50(설탕과 물을 2:1 비율로 해서 색상별로 준비), 색소 약간



알아두면 편리한 몇 가지

1. 반죽은 너무 치대면
바삭바삭한 맛이 덜해지므로
부슬부슬하게 섞도록 한다.
2. 크리스탈의 농도는 찬물에
한 방울 떨어뜨려 보았을 때
퍼지지 않을 정도가 적당하다.
3. 투명한 느낌의 크리스탈을
만들기 위해서는 젓지 말고
저절로 섞이도록 두어야 한다.
끓이는 과정이나 색소를 넣고
난 후 조금이라도 섞을 경우
에는 크리스탈이 탁해진다.

만드는 법

1. 버터, 박력분, 베이킹파우더, 바닐린파우더를 넣고 비비면서 섞는다. <사진 1>
2. 분당을 넣고 고루 섞는다. <사진 2>
3. 계란과 레몬즙을 넣고 반죽한다. <사진 3>
4. 냉장고에서 3~4시간 정도 휴지시킨다.
5. 반죽을 3mm 두께로 밀어 펴서 모양틀로 찍어낸 후 180°C에서 13분간 굽는다. <사진 4>
6. 설탕과 물을 냄비에 넣은 후 섞지 않고 걸쭉하게 끓인다.
7. ⑥이 끓으면 불을 끄기 전에 색소를 몇 방울 넣은 후 젓지 않고 그대로 둔다. <사진 5>
8. 구워낸 쿠키 안에 준비된 크리스탈 ⑦을 붓고 굳힌다. <사진 6>



박은주
프랑스 코르동 블루
정규과정(제과와 요리) 수료
홈 베이킹 연구실
'쿠키 홈' (☎ 032-324-6563) 대표
제품 컨설턴트로 활동 중