

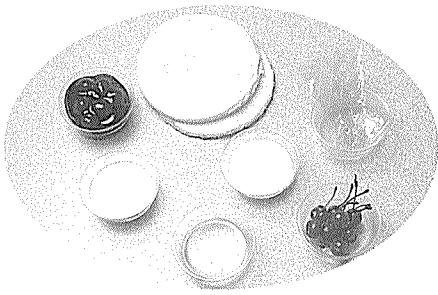
# 체리 케이크

부드러운 무스 케이크의 느낌도 있으면서  
느끼하지 않아 남녀노소 누구나 즐길 수 있는 체리 케이크에  
도전해 보자. 가족이나 사랑하는 이의 생일날  
손수 만든 케이크를 선물한다면 받는 사람의 얼굴이  
상기되어 체리처럼 붉어지지 않을까...

<진행 / 허미경 jpkjong@mbakery.co.kr>



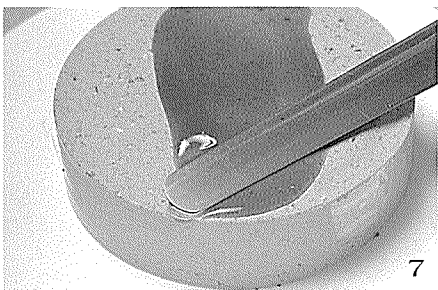
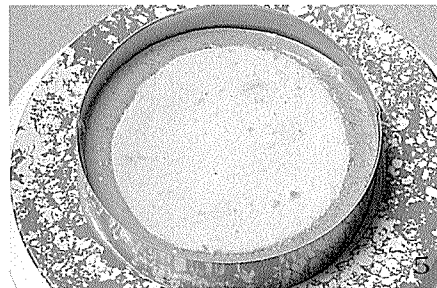
박은주  
프랑스 코르동 블루  
정규과정(제과와 요리) 수료  
홀 베이킹 연구실  
'쿠킨 홀' (☎ 032-324-6563) 대표  
제품 컨설턴트로 활동 중



**재료 및 중량(g) - 2호 사이즈 1개분**

체리 필링 400, 생크림 130, 설탕 70, 판젤라틴 4장, 트리플섹(오렌지 리큐르) 20, 케이크 시트 3장(계란 3개, 설탕 90, 박력분 90, 버터 23의 배합으로 제조)

**마무리 재료** 미로와(또는 나파주), 체리 필링 시럽(통조림 속의 시럽), 꼭지 달린 체리



**만드는 법**

1. 곱게 간 체리 필링에 설탕을 넣고 약한 불로 가열하며 섞는다. <사진 1>
2. ①을 약간 덜어 찬물에 불린 젤라틴을 넣고 가열해 녹인 후 트리플섹을 넣는다. <사진 2>
3. ②와 남은 ①을 섞은 후 완전히 식힌다. <사진 3>
4. 휘핑한 생크림을 넣고 섞는다. <사진 4>
5. 세르클에 비닐을 두른 후 케이크 시트를 깔고 ④를 1~1.5cm 정도 붓는다. <사진 5>
6. 나머지 두장의 시트와 ④를 번갈아 올린 후 윗면을 스패툴라로 평평하게 정리한다. <사진 6>
7. ⑥을 냉동실에서 1시간 이상 굳힌다.
8. 틀에서 빼낸 후 미로와와 체리 필링 시럽(3:1)을 혼합해 윗면에 고루 퍼 발라준다. <사진 7>
9. 체리를 올려 장식한다.

**알아두면 편리한 몇 가지**

1. 젤라틴은 뜨거운 물에 불리지 말고, 찬물에 불려두었다가 건져서 사용한다.
2. 케이크 시트는 틀보다 직경을 1cm 정도 작게 재단해 사용해야 만든 후 모양이 예쁘다.
3. 비닐을 두르지 않은 경우는 냉동실에서 꺼낸 후 뜨거운 행주 등으로 감싸서 열을 가해주어야 틀이 잘 빠진다.
4. 만든 후 보관은 냉동, 냉장 모두 가능하다.