

박윤미의 스페셜 양과자

여기에 선보이는 양과자는 박윤미씨가 일본의 최정상급 기술인으로부터 전수받은 제품들이다. 이들 제품이 뛰어난 것은 국내에 소개되지 않은 배합과 기술 노하우가 집약돼 있기 때문이다. 여기에 소개된 배합과 제조공정을 제대로 지켜야 제품의 제 맛을 낼 수 있다.

<진행 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr>



제품 실연 : 박윤미(케익 전문점 '리데' 대표)

- 이마다미나코에서 <양과자 · 슈가 아트 · 테이블 세팅 · 홈차>
- 나가시로에서 <양과자 · 화과자>
- 오키구찌에서 <양과자>
- 日 코르넬브루에서 <양과자 · 요리>
- 김노무도에서 <양과자>
- 아오야마 나가시로에서 <슈가 아트> 수확



캐러멜 소스 / 재료 중량(g)

설탕 70, 뜨거운 물 50

만드는 법

설탕과 뜨거운 물을 불에 올려 끓이면서 캐러멜 소스를 만든다.

호박 아파레이유 / 재료 중량(g)

계란 60, 노른자 40, 설탕 60,

삶은 호박 180, 럼주 20

*호박은 껍질과 속을 제거해 깍둑썰기 후 물에 삶는다.

만드는 법

계란과 노른자, 설탕을 섞은 후 삶은 호박 으깬 것, 럼주와 함께 믹서에 넣고 간다.

장식용 생크림 / 재료 중량(g)

생크림(유크림) 100, 우유 150,

바닐라빈 3cm 분량

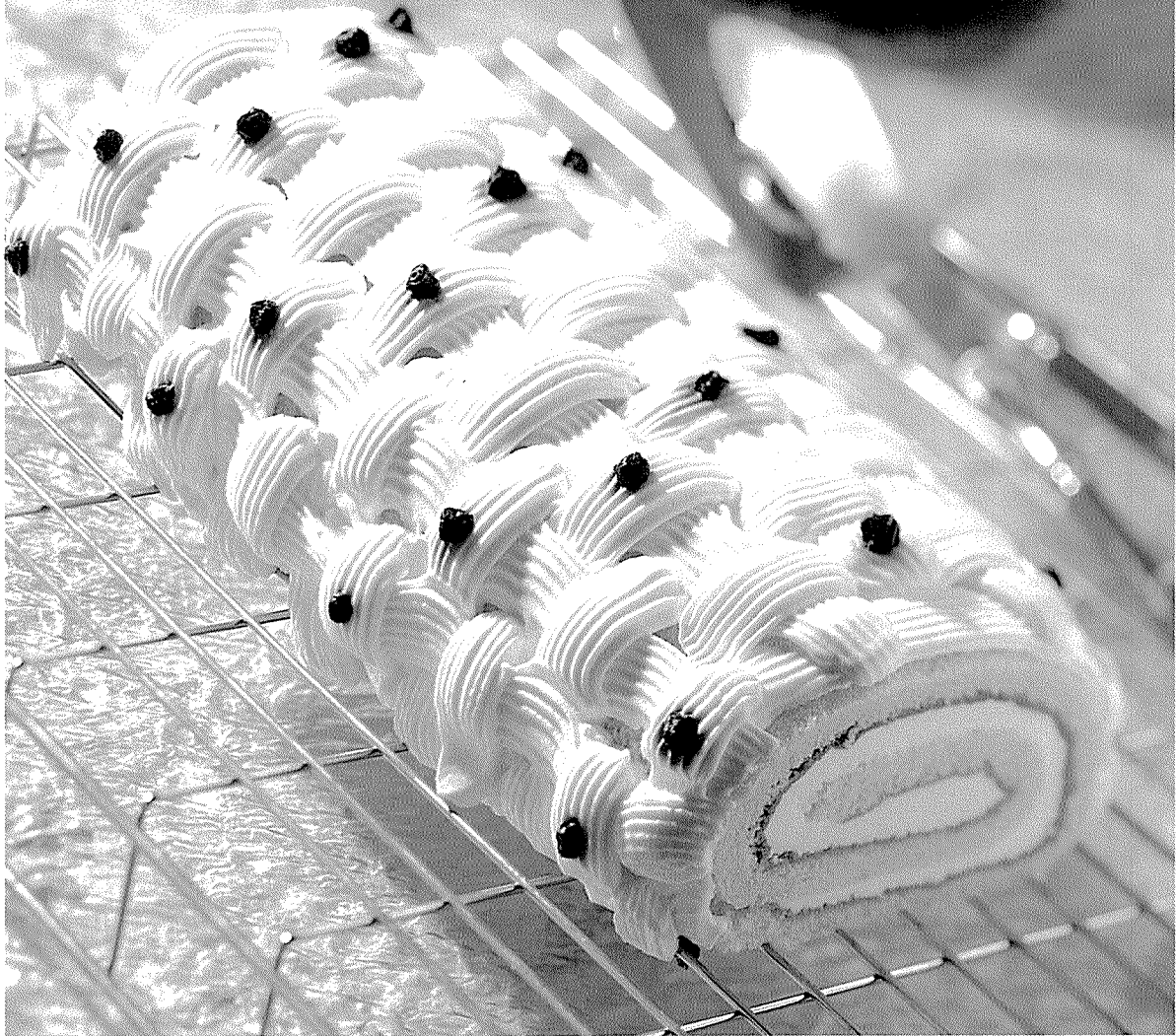
만드는 법

전 재료를 섞고 휘핑한다.

마무리하는 법

1. 각각의 도자기 푸딩 용기에 '캐러멜 소스'를 2mm 두께로 부어 굳힌다.
2. '호박 아파레이유'를 ①에 넣고 중탕으로 찌듯이 굽는다.
3. ②가 식으면 '장식용 크림'을 원하는 모양으로 짜서 데코레이션한다.

블루베리 롤케이크



스펀지 / 재료 중량(g)

계란 3개, 설탕 80, *시럽 20, 박력분 80, 버터 40

*시럽은 설탕 20g, 물 30g에 쿠앵트로 큰 티스푼 1개 분량

만드는 법은 생략.

샌드용 크림 / 재료 중량(g)

크림치즈 100, 설탕 65, 레몬즙 큰 티스푼 1개,

쿠앵트로 큰 티스푼 1개, 생크림 20,

블루베리즙 큰 티스푼 1개

만드는 법

1. 크림치즈를 부드럽게 한 후 설탕과 레몬즙을 섞는다.
2. 생크림을 60% 거품 올린 것에 쿠앵트로, 블루베리즙을 섞는다.
3. ①과 ②를 서로 섞는다.

마무리하는 법

1. 구운 '스펀지' 위에 시럽과 '샌드용 크림' 을 바르고 롤 형태로 만든다.
2. 휘핑한 생크림을 격자 모양으로 짜주고 블루베리를 보기 좋게 올린다.