

# 블랙 쿠키

초콜릿의 맛을 듬뿍 느낄 수 있으면서 달지 않은 쿠키가 있을까?

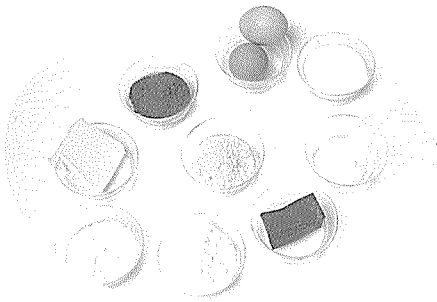
담백하고 씹새름한 맛이 그만인 <블랙쿠키>는 초콜릿과  
곁들여 먹어도 좋을 만큼 달지 않고 산뜻하다.

<진행 / 허미경 jpkjong@mbakery.co.kr>



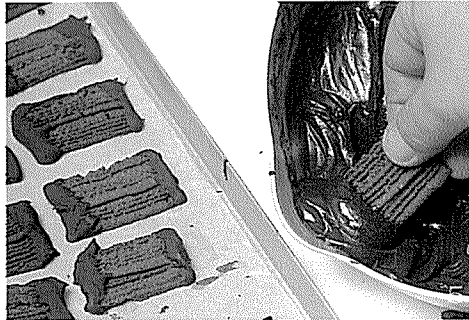
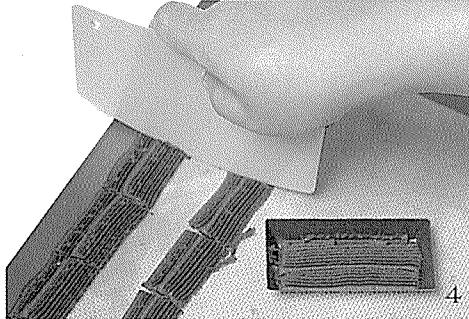


**박은주**  
 프랑스 코르동 블루  
 정규과정(제과와 요리) 수료  
 홈 베이킹 연구실  
 '쿠킨 홈' (☎ 032-324-6563) 대표  
 제품 컨설턴트로 활동 중



### 재료 및 중량(g) / 철판 두 개 분량

버터 300, 분당 150, 계란 2개, 소금 3, 박력분 300,  
 아몬드가루 50, 코코아가루 50, 다크초콜릿 300, 생크림 250



### 만드는 법

1. 버터를 크림 상태로 풀어준 뒤 분당을 넣고 섞는다. <사진 1>
2. ①에 계란을 넣고 섞일 정도로만 믹싱한다. <사진 2>
3. 소금과 체친 가루재료를 모두 넣고 섞는다. <사진 3>
4. 반죽을 납작한 일자 깎지를 낀 짜주머니에 넣고 길게 짤 후 원하는 크기로 자른다.  
 (작은 틀을 이용하면 일정한 길이의 쿠키를 만들 수 있다.) <사진 4>
5. 170°C에서 13분간 굽는다.
6. 생크림을 끓인 후 불을 끄고 다진 다크초콜릿을 넣고 녹여 가니슈를 만든다.
7. 구워낸 쿠키가 식은 후에 가니슈를 양끝에 묻혀 마무리한다. <사진 5>

### 알아두면 편리한 몇 가지

1. 쿠키가 얇으면 부서지기 쉬우므로 두 줄이나 세 줄로 겹쳐서 짜주는 것이 좋다.
2. 냉동실에 넣어두었다 차게 먹으면 더욱 더 맛있게 먹을 수 있다.
3. 일반 초콜릿을 녹여 코팅해도 상관없지만 두껍고 단단한 코팅을 위해서 다크초콜릿과 생크림을 혼합하여 코팅하는 것이 좋다.