

# 헤이즐넛 케이크

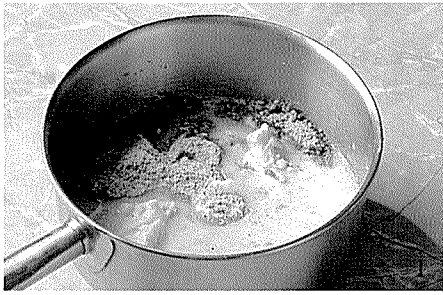
헤이즐넛을 이용한 제품을 이번 호에 실는다.

헤이즐넛 케이크는 시트뿐 아니라 비스킷과 크림 등에도 헤이즐넛을 이용해 향긋한 맛과 고소함이 풍미를 더하고, 상당히 부드러운 식감을 주는 제품으로 소비자들에게 판매할 경우 좋은 반응이 기대된다.

〈진행 / 오형석 ohs@mbakery.co.kr〉



조준형 / 제품 컨설턴트

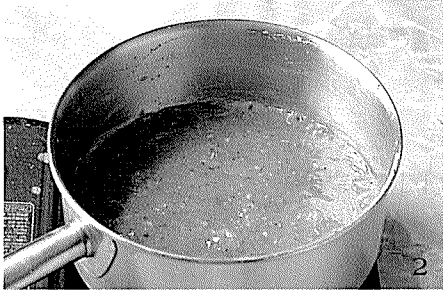


### 헤이즐넛 크림 / 재료 중량(g)

버터 200, 헤이즐넛 믹스 100, 노른자 5개, 물 50, 설탕 150

#### 만드는 법

1. 노른자와 물을 풀어준 후 설탕, 헤이즐넛 믹스, 버터를 넣는다.<사진 1>
2. ①을 태우지 않게 잘 저어서 끓이고 난 후 차게 식힌다.<사진 2>



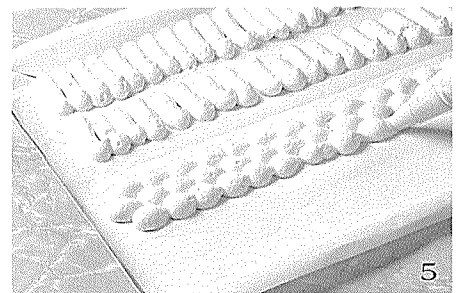
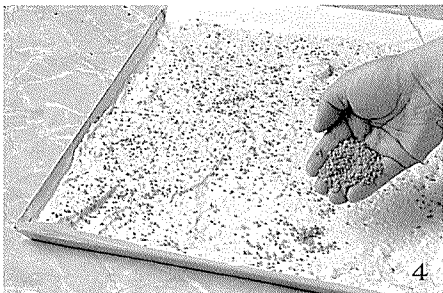
### 헤이즐넛 시트 / 재료 중량(g)

#### 철판 2장 분

계란 600, 설탕 260, 헤이즐넛 믹스 100, 박력분 230,  
녹인 버터 160, 우유 60, 헤이즐넛 크로칸트 적당량

#### 만드는 법

1. 계란 600g을 흰자와 노른자로 분리한 후 노른자에 계란 1개를 더 넣는다.
2. ①에 설탕 130g과 헤이즐넛 믹스를 넣고 크림 상태로 휘핑해 준다.
3. 흰자를 휘핑해 하얀 크림 상태(50%)가 되면 설탕 130g을 3회에 나누어 섞고 머랭을 만든다.
4. ②에 ③의 머랭 1/2을 섞은 후 체친 박력분을 섞고, 나머지 머랭을 넣어 덩어리가 생기지 않도록 저어준다.
5. ④에 녹인 버터와 우유를 섞은 후 철판에 깔아준다.<사진 3>
6. ⑤의 윗면에 헤이즐넛 크로칸트를 골고루 뿌려준 후 180~200°C에서 약 12분간 구워준다.<사진 4>



### 비스퀴 / 재료 중량(g)

계란 600, 설탕 300, 박력분 100, 크로칸트 · 분당 적당량

#### 만드는 법

1. 계란을 노른자와 흰자로 분리한 후 흰자에 설탕을 3~4회 나누어 넣고 믹싱해 머랭을 만든다.
2. 거품기로 풀어 놓은 노른자에 머랭의 1/2을 넣고 체친 박력분을 섞은 후 나머지 머랭을 섞어 원형 깍지의 찰주머니에 넣어 높이 5cm 정도로 짜준다.<사진 5>
3. ②에 크로칸트 · 분당을 뿌린 후 180~190°C 오븐에서 10~12분간 구워준다.

#### 마무리 하는 법

1. '헤이즐넛 시트' 위에 시럽을 바른다(시럽은 물 : 설탕 = 2:1로 제조).
2. ①의 시트 2장을 반으로 잘라 '헤이즐넛 크림'으로 샌드해 네겍으로 만든 후 광택제를 발라준다.
3. 광택제 바른 것 옆으로 비스퀴를 크기에 맞게 잘라 붙인다.<사진 7>

