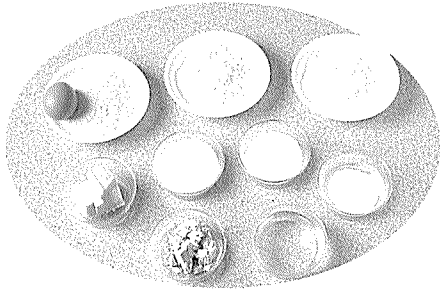


치즈 필링 비스킷

따뜻한 봄 햇살 아래 향기 좋은 차 한잔으로 마음 풍성해지는 오후.
담백한 감자 맛에 크림 치즈의 새콤함이 어우러진 비스킷을 준비해 화사하고 낭만적인
티타임을 가져보면 어떨까. 이번 호에는 감자 비스킷 브레드를 응용한 제품으로
치즈 필링을 올려 색다른 맛을 낸 치즈 필링 비스킷을 소개한다.



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



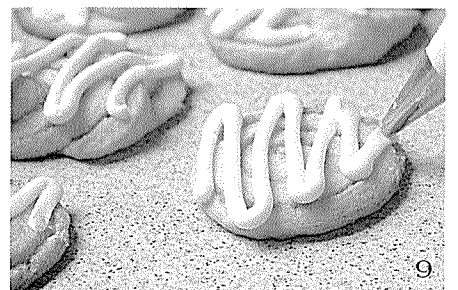
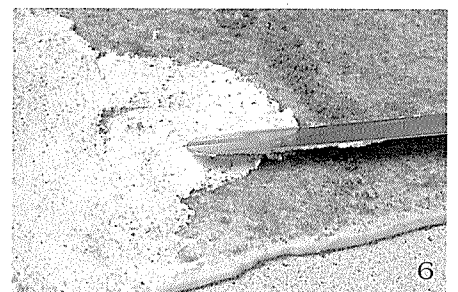
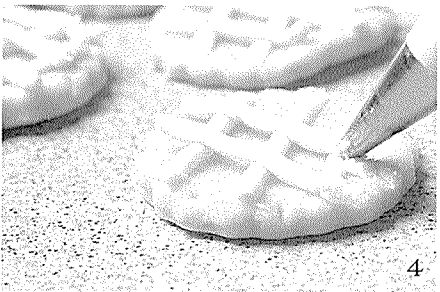
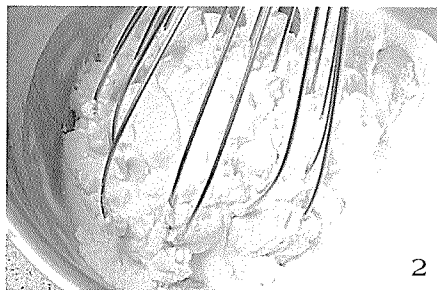
재료 및 중량(g)

반죽 : 박력분 80, 강력분 200, 감자가루 120,

베이킹 파우더 10, 이스트 20, 물 180, 무염 버터 100, 설탕 60, 소금 4, 계란 45

치즈 필링 : 크림치즈 200, 생크림 60, 커스타드 크림 믹스 30

마무리 재료 녹인 버터 적당량, 흑설탕 60g



만드는 법

1. 물에 이스트를 풀고 계란, 무염 버터를 넣어 섞은 후 나머지 재료를 넣고 손에 붙지 않을 때까지 반죽한다. (사진 1)
2. ①을 실온에서 1시간 정도 1차 발효시킨 후 가스를 빼고 두 번 정도 치대 10분간 휴지시킨다.
3. ②를 냉장고에서 12시간, 또는 실온에서 1시간 정도 2차 발효시킨다.
4. 크림치즈, 생크림을 중탕으로 풀어준 후 커스타드 크림 믹스를 잘 섞어 '치즈 필링'을 준비한다. (사진 2)
5. 성형하기
 - (1) 반죽을 2~3mm 두께로 밀어펴고 피케로 자국을 낸 후 모양틀로 찍어낸다. 그 다음 녹인 버터를 바르고 '치즈 필링'을 짤주머니에 넣어 가로, 세로로 길게 짜준다. (사진 3, 4)
 - (2) 반죽을 얇게 밀어 편 후 흑설탕을 고루 뿌리고 밀대로 밀어준다. 그 위에 '치즈 필링'을 고루 펴 바르고 롤처럼 말아준다. (사진 5, 6, 7) 두께 2~3mm로 자른 후 뒷면에 녹인 버터를 바르고 '치즈 필링'을 지그재그로 짜준다. (사진 8, 9)
6. ⑤를 190°C 오븐에서 10~15분간 구워준다.

알아두면 편리한 몇 가지

1. 비스킷을 구운 후 치즈 필링을 위에 다시 짜 주면 진한 치즈맛을 낼 수 있다.
2. 제품의 맛을 제대로 내기 위해서 반드시 버터를 사용해야 하며, 반죽시 손으로 잘 풀어 덩어리가 생기지 않도록 해야 한다.