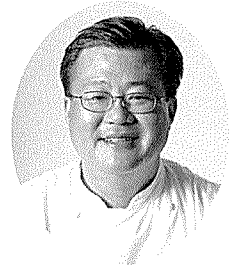
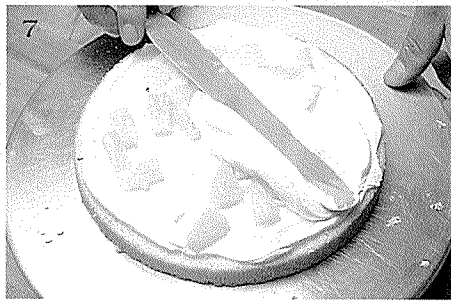


망고 요구르트 케이크

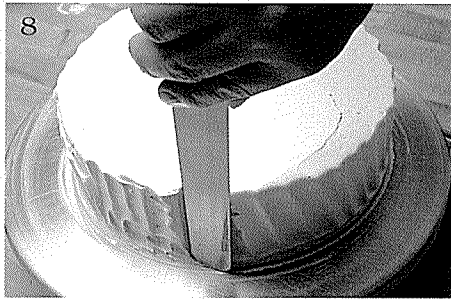
2002년 1월호부터 제품 컨설턴트로 활발하게 활동하고 있는 조준형씨가 직접 엄선한 제품을 소개하는 '현장 제품 다이제스트'를 진행합니다. 현장에서 응용이 가능한 실용제품을 집중적으로 소개할 이번 연재에서는 특히 최근 관심이 고조되고 있는 양과자를 중심으로 소개하며, 제품 제도시 유의해야 할 점과 노하우를 매회 독자들에게 제시합니다.

<진행 / 오형석 ohs@mbakery.co.kr>





조준형 / 제품 컨설턴트



Key Point

망고와 요구르트를 사용해 상쾌한 맛이 나는 제품이다. 사용되는 푸레는 굳이 망고가 아니라도 취향에 따라 산딸기나 파인애플을 이용해도 좋다. 요구르트 믹스 자체가 수분을 흡수하기 때문에 작업성이 뛰어나다.



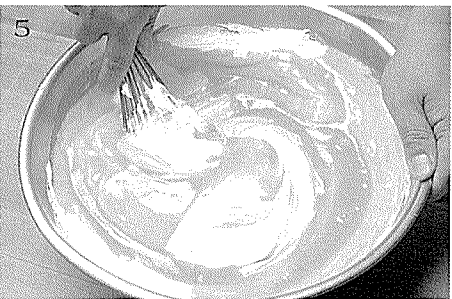
버터 스펀지 / 재료 중량(g)

- 3호 사이즈 2개분

계란 400, 설탕 200, 박력분 20, 버터 40, 우유 60, 바닐라오일 2(1/2 티스푼)

만드는 법

1. 박력분을 제외한 전 재료를 넣고 잘 섞는다. <사진 1>
2. ①에 박력분을 넣고 섞어준다. <사진 2>
3. 팬닝한 후 170°C에서 25분 정도 굽는다. <사진 3>
4. 구워진 표면을 잘라낸 후 3단으로 슬라이스한다.



만드는 법

1. 생크림을 90%정도 휘핑한 후 트리플섹을 섞는다. <사진 4>
2. ①에 요구르트 믹스와 망고푸레를 섞는다. <사진 5>



레몬시럽 / 재료 중량(g)

물 500, 설탕 250, 망고푸레 100, 레몬 슬라이스 1/2개

망고 요구르트 생크림 / 재료 중량(g)

생크림 1000, 망고푸레 200, 요구르트 믹스 100, 트리플섹 60

마무리 / 재료 중량(g)

샌드용 과일(후르츠카스테일) 적당량, 미로와 500, 망고푸레 100
미로와와 망고푸레를 섞어서 준비한다.

마무리하는 법

1. '버터 스펀지'에 '레몬시럽'을 바른 후 '망고 요구르트 생크림'을 바르고 과일을 골고루 얹어 3단으로 샌드한다 <사진 6, 7>
2. ① 전체를 '망고 요구르트 생크림'으로 아이싱한 후 스페툴라로 옆면에 무늬를 내준다. <사진 8>
3. ②에 과일을 올려 장식한 후 미로와와 망고푸레 섞은 것을 짜준다. <사진 9>