

캐러멜 푸딩

Crème renversée au caramel

양과자 기초 특강은 양과자의 용어부터 기본 배합, 제조 공정, 제조 포인트 등에 이르기까지 체계적인 이론을 집중 소개해 기술인들이 양과자 제조의 탄탄한 기초를 쌓을 수 있는 기회를 제공한다. 이번 호에서는 캐러멜 푸딩에 대해 자세히 소개한다.

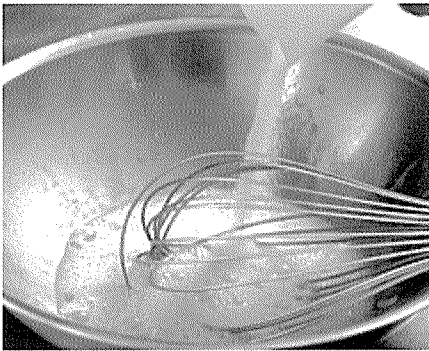
진행 · 박소희 기자 | 사진 · 안성철(스튜디오 포터운)

캐러멜 푸딩(Crème renversée au caramel)

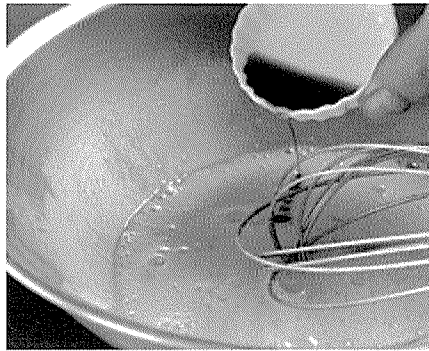
기본 배합으로 한 아파레이유를 틀에 붓고 오븐에서 중탕으로 구워낸 과자이다. 열에 의해 계란이 굳는 성질을 이용한 푸딩은 계란에 노른자의 배합을 늘리고 우유 대신 생크림을 넣으면 부드러우면서 진한맛을 더한다. 캐러멜 푸딩은 틀에 캐러멜을 넣고 바닐라 풍미의 아파레이유를 넣어 중탕으로 구워낸 것으로 커스터드 푸딩이라고도 한다. 밑바닥에 깔리는 캐러멜은 가열할 때 녹아 틀에서 꺼내면 흘러내리면서 소스가 된다. 캐러멜 푸딩은 부드러운 달걀의 맛에 캐러멜의 달콤함을 더해 많은 사람들에게 사랑받고 있다.

아파레이유

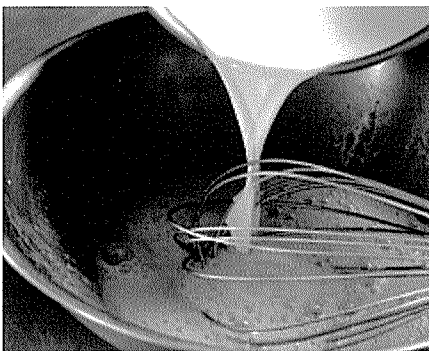
재료 중량(g) / 우유 500 설탕 125 계란 4개 바닐라 에센스 4
만드는 법



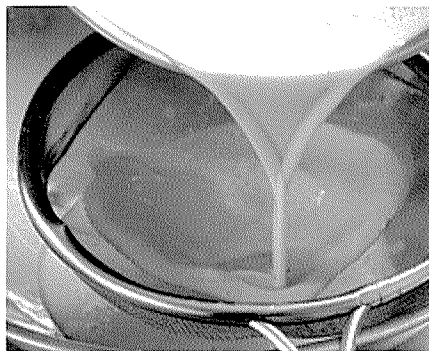
1. 계란을 풀고 설탕을 넣어 휘핑한다.



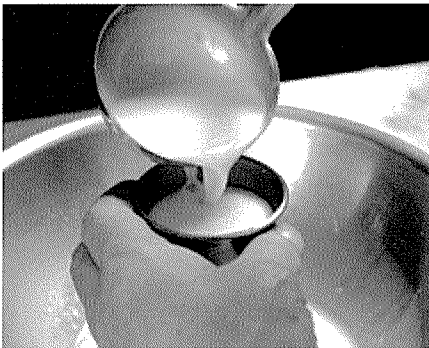
2. 바닐라에센스를 넣는다.



3. 우유를 섞는다.



4. 체로 거른다.



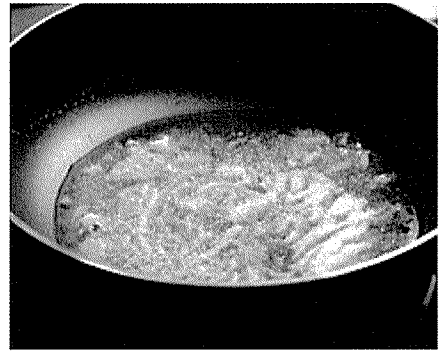
5. 캐러멜을 넣은 틀에 부어 넣는다.



6. 중탕으로 130°C~140°C에서 25~30분 동안 구워낸다.

캐러멜

재료 중량(g) / 설탕 50 물 15~20
만드는 법



1. 설탕이 갈색을 띠 때까지 녹여 물을 붓는다.



2. 살짝 식혀서 틀 밑면에 넣는다.

마무리 재료 딸기



이은종

1969년 제과업계 입문
서독제과 근무
한국제과고등기술학교 수료
프라자·그랜드하얏트 호텔 근무
신라호텔 제과장 근무
서울국제 요리경진대회 대상
Cake house beata 근무
현 민들레영도 베이커리 실장