



2024 Recipe Book #1

BAKERY RECIPE BOOK with SUGARLANE

여름시즌 베이커리 레시피 아이디어

Otree
FOODS
SUGAR LANE
Hanbit-City



SUGAR LANE



N E

Bakery Recipe with SUGARLANE FOR SUMMER



SUGAR LANE

슈가레인 조한빛 파티시에는 (주)오토리푸드와 함께 청크잼 앰배서더로 활동합니다.

이번 레시피북을 통해 오토리 청크잼을 활용한 맛과 비주얼을 모두 만족하는 다양한 베이커리 레시피를 제안합니다.

오토리 청크잼의 생생하고 청크한 과육감과 다채로운 색감, 다양한 플레이버로 구현된 슈가레인 조한빛 파티시에의 레시피를 지금 바로 만나보세요.

조한빛 파티시에

베스트 셀러 저자, “슈가레인 카페 디저트클래스”
슈가레인 베이킹 스튜디오, 서울
에꼴 르노뜨르, 서울
나카무라 아카데미, 서울
SCAE Barista/Brewing Intermediate
옥스퍼드 대학교 수학과, 영국

Otree
100%
SUGAR LANE
Hanbit Cho

조한빛

조한빛 파티시에
슈가레인 베이킹 스튜디오



OTREE CHUNK JAM BY OTREE FOODS

오�트리 청크잼 소개

청크잼은 오�트리푸드에서 개발 유통하는 과일잼 브랜드로 전 세계 각국의 우수한 품질의 제철 과일에 펙틴을 더해 원료용 잼으로 개발된 제품입니다. 부드럽게 흐르는 제형감과 씹을 때 과육의 식감을 그대로 느낄 수 있는 특징을 가지고 있습니다. 부드러운 과일잼에 다이스 한 과육이 잘 어우러진 청크잼은 베이커리 필링과 디저트 토핑 및 과일 라떼와 에이드 등의 음료 베이스로 다양한 베이커리와 카페 음료 제품 모두에 활용하기 좋은 다용도 멀티제품입니다.

• 소비기한 : 제조일로부터 12 개월 | • 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장 | • 포장단위 : 1 kg x 6 packs / 500 g x 10 packs



Sweet Cherry
스위트 체리

[체리(칠레산) 49.95%]



Strawberry
딸기

[딸기(칠레산) 50%]



Apple Mango
애플망고

[망고(페루산) 45%]



Blueberry
블루베리

[블루베리(캐나다산) 50%]



Peach
복숭아

[복숭아(중국산) 53%]



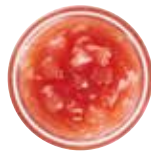
Raspberry
라즈베리

[라즈베리(칠레산) 33%]



Apple
사과

[사과(국내산) 50%]



White Peach
화이트 피치

[백도(중국산) 45%]



Green Grape
청포도

[포도과립(중국산) 50%]



Apple Cinnamon
애플시나몬

[사과(국내산) 50%, 계피가루 0.15%]



Pineapple
파인애플

[파인애플(코스타리카산) 45%]



CONTENTS

- 07. 딸기 구겔호프
Strawberry Gugelhupf
- 09. 설향 딸기 반달케이크
Strawberry Half-Moon Cake
- 11. 망고 크레이프 케이크
Mango Crepe Cake
- 13. 애플망고 파블로바
Apple Mango Pavlova
- 15. 청포도 쉬폰 케이크
Green Grape Chiffon Cake
- 17. 청포도 타르트
Green Grape Tart
- 19. 파인애플 생크림 케이크
Pineapple Whipped Cream Cake
- 21. 파인애플 쿠키
Pineapple Cookie
- 23. 화이트 피치 베이킹드 치즈케이크
White Peach Baked Cheese Cake
- 25. 화이트 피치 롤케이크
White Peach Roll Cake



STRAWBERRY GUGELHUPF

딸기 구겔호프

딸기 청크잼을 활용하여 상큼하고 달콤하게 만든 미니 구겔호프

Bake Time 13~14 분 | Temperature 170 °C | MAKES 12 개 (미니 구겔호프 12 구)

INGREDIENTS

[미니 구겔호프]

버터 93 g
슈가파우더 2 g
계란 노른자 34 g
레몬 제스트 6 g
박력분 163 g
베이킹 파우더 2 g
우유 45 g
바닐라 엑스트랙 4 g
계란 흰자 67 g
딸기 청크잼 52 g

[딸기 아이싱]

딸기퓨레 15 g
분당 75 g

RECIPE

[과정]

- ① 실온 버터를 부드럽게 풀어준다. (핸드믹서 1~2 단 / 버터 덩어리가 없을 때까지)
- ② 슈가파우더를 넣고 믹싱한다.
- ③ 노른자 / 레몬 제스트를 3~4회 나누어 넣으며 섞는다.
- ④ 체친 가루류와 우유 / 바닐라 엑스트랙을 넣고 섞는다.
- ⑤ 계란 흰자를 휘핑하여 ④와 섞은 후 딸기 청크잼을 섞는다.
- ⑥ 1구당 45~46g 씩 팬닝 후 (170°C 예열) 170°C에서 13~14분 굽는다.
- ⑦ 다 구워지면 따뜻할 때 90g의 시럽을 바른다. (시럽은 물과 설탕을 2:1 비율로 섞은 것이다. 뜨거운 물에 완전히 녹이고 시럽이 실온 상태일때 사용한다.)
- ⑧ 다 식으면 중앙에 딸기 청크잼을 적당량 넣는다.
- ⑨ 딸기 아이싱 (딸기퓨레 15g, 분당 75g을 섞는다)을 바른다.

PRODUCT RECOMMENDATION

딸기 청크잼

Strawberry Chunk Jam

포장단위 : 500g, 1 kg | 주요성분 : 딸기 50 % (칠레산) | 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장





STRAWBERRY HALF-MOON CAKE

설향 딸기 반달케이크

내추럴 하면서 고급스러운 설향 딸기잼과 달콤한 크림, 부드러운 시트가 만나 입에서 사르르 녹는 맛이 좋은 케이크

Bake Time 23 분 | Temperature 155 °C | MAKES 1개 (1/2 빵팬 1개 (390 X 290 X 45))

INGREDIENTS

[시트]

난황 86 g

설탕a 24 g

우유 37 g

오일 46 g

박력분 70 g

흰자 164 g

설탕b 64 g

[크림]

생크림 100 g

설탕 8 g

키리쉬 1 g

[인서트잼]

설향 딸기잼 적당량

RECIPE

[준비작업]

모든 재료는 실온 (20~22 °C)

[공정]

- ① 난황에 설탕 a 를 넣고 섞어 주면서 30 °C로 온도를 맞춘다.
- ② 우유와 오일을 넣고 믹싱한다.
- ③ 두번 체친 박력분을 넣어 덩어리 없이 잘 섞는다.
- ④ 흰자에 설탕 b 를 세번에 나누어 넣으며 머랭을 친다.
- ⑤ 머랭을 ③ 에 세번에 나누어 넣으며 섞는다.
- ⑥ (예열 165 °C) 155°C 에서 23 분 굽는다
- ⑦ 구워져 나오면 바로 틀에서 제거하고 옆면을 떼어낸 후 종이를 덮고 식힌다.
- ⑧ 9 cm 원형 6 장을 찍어낸다.

[크림공정]

- ① 생크림, 키리쉬와 설탕을 넣고 적당한 되기로 휘핑한다.

[마무리]

- ① 9 cm 원형 시트를 가볍게 접어 인서트 잼을 넣는다.
- ② 865 깍지로 크림을 넣는다.
- ③ 생딸기로 데코한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

오토리 고메잼 설향딸기

Strawberry Jam

포장단위 : 250 g | 주요성분 : 딸기 50 % (국내산) | 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장





MANGO CREPE CAKE

망고 크레이프 케이크

오븐이 필요 없는 노오븐 디저트로 손쉽게 만들 수 있는 부드러운 망고 크레이프 케이크

Bake Time 10~11 분 | Temperature 175 °C | MAKES 4개

INGREDIENTS

[시트]

전란 165 g
설탕 33 g
소금 0.5 g
박력분 124 g
우유 309 g
버터 40 g
바닐라 엑스트랙 4 g

[인서트 크림]

생크림 250 g
설탕 15 g
끼리쉬 2.5 g
애플망고 청크잼 150 g
(25% 졸인것)

[데코용 크림]

생크림 100 g
설탕 8 g

RECIPE

[시트공정]

모든 재료는 실온 (20 ~ 22°C) 으로 준비

[쿠키공정]

- ① 우유와 버터를 녹인다.
- ② 전란에 설탕, 소금, 바닐라 엑스트랙을 넣고 풀어준다.
- ③ 박력분을 넣고 잘 섞는다.
- ④ ① 을 ③ 에 넣어 잘 섞는다.
- ⑤ 하루 냉장 휴지 후 원형 후라이팬에 얇게 굽는다.

[인서트크림 공정]

- ① 생크림, 설탕, 끼리쉬를 넣고 약간 되직해지면 애플망고 청크잼을 넣고 단단하게 휘핑한다.

[데코용크림 공정]

- ① 생크림과 설탕을 넣고 되직하게 휘핑한다.

[마무리]

- ① 시트 1 장을 넣고 인서트 크림을 바른다.
- ② 남은 14 장의 시트에 ① 을 반복한다.
- ③ 108 깍지로 데코한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

애플망고 청크잼

Apple Mango Chunk Jam

포장단위 : 500 g, 1 kg | 주요성분 : 애플망고 45 % (페루산) | 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장





APPLE MANGO PAVLOVA

애플망고 파블로바

호주의 대표 디저트인 파블로바를 애플망고 청크잼을 활용하여 만들어 본 이국적인 메뉴

Bake Time 90~100 분 | Temperature 90°C | MAKES 2개 (12cm 원형)

INGREDIENTS

[망고파블로바]

계란흰자 120 g
설탕 200 g
옥수수전분 10 g
바닐라익스트랙 5 g

[인서트크림]

생크림 30 g
애플망고 청크잼 15 g

[데코크림]

생크림 90 g
설탕 7 g

[데코용 과일]

생망고 적당량
생블루베리 적당량

RECIPE

[망고 파블로바 공정]

- ① 계란 흰자가 전체적으로 잔거품이 될 때까지 휘핑한 후 설탕의 1/3 을 넣어 휘핑한다.
- ② 남은 설탕은 1 스푼씩 넣어 휘핑한다. (설탕이 전부 녹아야 한다.)
- ③ 단단한 머랭이 되면 옥수수 전분과 바닐라 익스트랙을 넣고 가볍게 섞는다.
- ④ 12 cm 원형으로 팬닝 후 모양을 잡는다.
- ⑤ (90 °C 예열) 90 °C 에서 90 ~ 100 분 굽는다.

[인서트크림 공정]

- ① 생크림과 애플망고 청크잼을 되직하게 휘핑한다.

[데코크림 공정]

- ① 생크림과 설탕을 적당한 되기로 휘핑한다.

[마무리]

- ① 다 구워진 머랭에 인서트 크림을 넣고 과일을 넣는다.
- ③ 825 깍지로 데코크림을 째 후 그 위에 남은 과일을 올린다.

PRODUCT RECOMMENDATION

애플 망고 청크잼

Apple Mango Chunk Jam

포장단위 : 500 g, 1 kg | 주요성분 : 애플망고 45% (페루산) | 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장





GREEN GRAPE CHIFFON CAKE

청포도 쉬폰 케이크

부드럽고 풍성한 쉬폰 케이크에 청포도를 활용하여 청포도 맛이 풍성하게 느껴지는 케이크

Bake Time 22 분 | Temperature 165 °C | MAKES 2개 (미니 쉬폰 높은 틀 기준)

INGREDIENTS

[쉬폰]

노른자 42 g
설탕 23 g
소금 0.2 g
우유 24 g
카놀라유(포도씨유) 24 g
바닐라익스트랙 4 g
박력분 47 g
베이킹파우더 0.7 g
계란흰자 71 g
설탕 39 g

[인서트생크림]

생크림 50 g
청포도 청크잼 40 g

[아이싱생크림]

생크림 225 g
설탕 20 g
끼리쉬 2 g

RECIPE

[준비작업]

- ① 쉬폰틀 안쪽에 분무기로 물을 뿌린 후 가볍게 털어낸다.
- ② 재료는 모두 실온 (20 °C ~ 22 °C)

[쉬폰 케이크 공정]

- ① 노른자에 설탕과 소금을 넣고 중탕으로 30 °C 까지 올리며 섞는다. (설탕을 완전히 녹인다.)
- ② 우유, 카놀라유, 바닐라 익스트랙을 넣고 섞는다.
- ③ 체친 가루류 (박력분 베이킹 파우더) 를 넣고 섞는다.
- ④ 계란흰자와 설탕으로 머랭을 올린다.
- ⑤ ③ 에 머랭을 나눠서 섞는다.
- ⑥ 비중은 0.45 ~ 0.5 에 맞춘다.
- ⑦ 미니 쉬폰틀 1 개당 130 g 을 팬닝한다.
- ⑧ (165°C 예열) 165°C 에서 22 분을 굽는다

[인서트 생크림 공정]

- ① 생크림과 청포도 청크잼을 같이 담고 되직하게 휘핑한다.

[아이싱 생크림 공정]

- ① 생크림, 설탕, 끼리쉬를 적당한 되기로 휘핑한다.

[마무리]

- ① 쉬폰 케이크 중앙에 인서트 크림을 가득 채운 후 아이싱 생크림으로 아이싱한다.
- ② 청포도로 마무리한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

청포도 청크잼

Green Grape Chunk Jam

포장단위 : 1kg | 주요성분 : 포도과립 50 % (중국산) | 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장





GREEN GRAPE TART

청포도 타르트

바삭한 타르트 쉼에 부드러운 제누아즈와 크림, 청포도 청크잼을 넣어 만든 디저트

Bake Time 14~16 분 | Temperature 170 °C | MAKES 1개 (2호틀 3cm 높이)

INGREDIENTS

[타르트 쉼]

버터 100 g
분당 63 g
아몬드 파우더 20 g
옥수수 전분 31 g
소금 한꼬집
전란 36 g
박력분 182 g

[제누아즈]

계란 160 g
바닐라 엑스트랙 2 g
설탕 80 g
꿀 10 g
박력분 80g
버터 23 g

[요거트 크림]

생크림 260 g
설탕 10 g
요거트 파우더 20 g
크림 치즈 156 g

[시럽]

물 10 g
설탕 5 g

RECIPE

[준비작업]

① 모든 재료는 실온(18~20°C)에 맞추고, 가루류는 체친다.

[타르트셸 공정]

- ① 실온 버터를 부드럽게 풀어준다. (1~2단)
- ② 체친 분당, 아몬드 파우더, 전분, 소금을 넣고 섞은 후 전란을 넣고 잘 섞어준다.
- ③ 체친 박력분을 넣고 한 덩어리가 되도록 섞어준다
- ④ 볼에서 꺼내어 작업대에 올려두고 아직 안 섞인 가루가 잘 섞이도록 바닥에 놓고 밀어편다. (프라제 작업)
- ⑤ 각봉과 종이 호일을 사용하여 3 mm 두께로 밀어편다.
- ⑥ 1 시간 냉장 휴지 후 풍사쥬 타르트 쉼에 반죽을 넣는 작업을 한다.
- ⑦ (170°C 예열) 170°C 에서 14~16 분을 굽는다.

[제누아즈 공정]

- ① 계란, 바닐라 엑스트랙에 설탕과 꿀을 넣어 손휘퍼로 섞어 준 후 중탕 하면서 설탕, 꿀을 완전히 녹이고 40°C 온도를 맞춘다.
- ② 저속에서 30 초간 휘핑 후 고속으로 휘핑하여 리본 모양이 10 초 정도 유지 될 때까지 휘핑하고 (루반 상태) 저속에서 1 분간 기포 정리를 한다.
- ③ 체친 박력분을 넣고 재빨리 섞은 후 60°C로 녹인 버터에 반죽을 한 주걱 넣어 희생 반죽 잘 섞는다.
- ④ 희생 반죽을 본 반죽에 넣고 잘 섞은 후 팬닝한다
- ⑤ (165°C 예열) 165°C 에서 30~32 분간 굽는다.
- ⑥ 오븐에서 꺼내어 쇼크를 주고 거꾸로 10 분 정도 둔 후에 바로 해서 식힌 후 15 cm 두께로 잘라서 사용한다.
(해당 레시피에서는 시트를 12 cm 로 째는 후 1 장만 사용한다.)

[요거트 크림 공정]

- ① 실온의 크림치즈를 풀어준다.
- ② 생크림, 설탕, 요거트 파우더를 넣고 조금 휘핑한 후 ①을 넣어 적당한 되기로 휘핑한다.

[시럽 공정]

뜨거운 물에 설탕을 넣고 완전히 녹인다.

[마무리]

- ① 타르트셴에 요거트 크림 65 g 을 짜고 청포도 청크잼 30 g 을 얹는다.
- ② 시럽 15 g 을 바른 제누아즈 시트를 넣고 크림을 채운다.
- ③ 청포도를 얹은 후 데코화이트를 얹어서 마무리한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

청포도 청크잼

Green Grape Chunk Jam

포장단위 : 1kg | 주요성분 : 포도과립 50 % (중국산) | 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장





PINEAPPLE WHIPPED CREAM CAKE

파인애플 생크림 케이크

과육이 풍부하게 씹히는 새콤달콤한 파인애플 청크잼이 들어간 생크림 케이크

Bake Time 35분 | Temperature 165 °C | MAKES 1개 (원형 1호)

INGREDIENTS

[시트 . 케이크원형 1호]

계란 160 g
바닐라 엑스트랙 2 g
설탕 80 g
꿀 10 g
박력분 80 g
버터 23 g

[시럽]

설탕 8 g
물 16 g
파인애플 주스 25 g

[케익용 생크림: 인서트 크림]

생크림 150 g
설탕 10 g
파인애플 청크잼 120 g
(20% 줄인것)

[케익용 생크림: 아이싱+데코크림]

생크림 230 g
설탕 18 g

데코용 생파인애플 소량

RECIPE

[준비작업]

❶ 팬에 유산지를 깔아준다.

[시트공정]

- ❶ 계란, 바닐라 엑스트랙에 설탕과 꿀을 넣어 손휘퍼로 섞어 준 후 중탕 하면서 설탕, 꿀을 완전히 녹이고 40 °C로 온도를 맞춘다.
- ❷ 저속에서 30 초간 휘핑후 고속으로 휘핑하여 리본 모양이 10 초 정도 유지 될 때까지 휘핑하고 (루반 상태) 저속에서 1 분간 기포 정리를 한다.
- ❸ 체친 박력분을 넣고 재빨리 섞은 후 60°C로 녹인 버터에 반죽을 한 주걱 넣어 희생 반죽을 만든다.
- ❹ 희생 반죽을 본 반죽에 넣고 잘 섞은 후 팬닝한다.
- ❺ 165°C 에서 30~32 분간 굽는다.
- ❻ 오븐에서 꺼내어 쇼크를 주고 거꾸로 10 분 정도 둔 후에 바로 빼서 식힌다.
- ❼ 15 cm 두께로 잘라서 사용한다.

[시럽공정]

❶ 뜨거운 물에 설탕을 완전히 녹인 후 파인애플 주스를 넣어 섞는다.

[인서트크림 공정]

- ❶ 생크림과 설탕을 넣고 휘핑한다.
- ❷ 약간 되직해지면 파인애플 청크잼을 넣고 적당한 되기로 휘핑한다.

[아이싱 데코크림 공정]

❶ 생크림과 설탕을 넣고 적당한 되기로 휘핑한다.

[마무리]

- ❶ 시트에 시럽을 바른 후 인서트 크림을 절반을 펴바른다.
- ❷ 다음 시트를 올린 후 ❶ 을 반복한다.
- ❸ 마지막 시트를 올리고 아이싱을 한다.
- ❹ 마무리 데코를 한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

파인애플 청크잼

Pineapple Chunk Jam

포장단위 : 1 kg | 주요성분 : 파인애플 45 % (코스타리카산) | 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장





PINEAPPLE COOKIE

파인애플 쿠키

입에서 사르르 녹는 부드러운 식감이 매력적인 쿠키

Bake Time 10~11분 | Temperature 165°C | MAKES 10개

INGREDIENTS

[파인애플 쿠키]

버터 104 g
슈가파우더 16 g
소금 0.3 g
노른자 21 g
바닐라 엑스트랙 4 g
박력분 146 g
바닐라 가루 0.5 g
파인애플 청크잼 75 g
(인서트잼, 30% 줄인것)

RECIPE

[준비작업]

❶ 모든 재료는 실온 (20°C~ 22°C) 으로 준비.

[쿠키공정]

- ❶ 실온 버터를 부드럽게 풀어준다. (핸드믹서 1~2 단 / 버터 덩어리가 없을 때까지)
- ❷ 슈가파우더 소금을 넣고 믹싱한다.
- ❸ 실온 노른자, 바닐라 엑스트랙을 2~3 회에 나누어 넣으며 섞는다.
- ❹ 체친 가루류 (박력분, 바닐라 가루)를 넣고 섞는다.
- ❺ 반죽을 하나로 뭉친 후 28 g 씩 분할한다.
- ❻ 분할한 반죽 1 개당 파인애플 인서트잼 7 g 을 넣어 쿠키 모양을 잡는다.
- ❼ 예열 (165°C) 165°C 에서 10 ~ 11 분 굽는다.

PRODUCT RECOMMENDATION

파인애플 청크잼

Pineapple Chunk Jam

포장단위 : 1kg | 주요성분 : 파인애플 45 % (코스타리카산) | 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장





WHITE PEACH BAKED CHEESE CAKE

화이트 피치 베이킹드 치즈케이크

치즈케이크 반죽에 화이트 피치 청크잼을 넣고 구워 자연스러운 피치향이 느껴지는 치즈 케이크

Bake Time 13분 | Temperature 200 °C | MAKES 1개 (하트 무스링 미니 1개)

INGREDIENTS

[베이킹드 치즈 케이크]

크림치즈 115 g
설탕 29 g
전란 40 g
생크림 60 g
화이트 피치 청크잼 24 g
(20% 줄인것)

[데코]

생크림 100 g
설탕 8 g
화이트 피치 청크잼 25 g
(20% 줄인것)

RECIPE

[준비작업]

❶ 하트 무스링 안에 유산지를 깔아서 준비한다.

[치즈케이크 공정]

- ❶ 크림치즈를 제외한 모든 재료는 실온으로 준비한다. (22 ~ 24 °C)
- ❷ 크림치즈 (26 ~ 28 °C) 를 부드럽게 풀어준다.
- ❸ 설탕을 넣고 섞는다.
- ❹ 생크림을 넣고 섞는다.
- ❺ 체에 내린 후 화이트 피치 청크잼과 섞어 팬닝한다.
- ❻ (200 °C 예열) 200 °C 에서 13 분 굽는다.
- ❼ 실온에서 식힌 후 냉장실에서 하루 숙성한다.

[마무리]

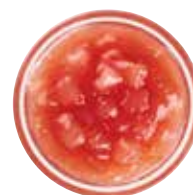
- ❶ 생크림과 설탕을 휘핑한다.
- ❷ 약간 되직해지면 화이트 피치 청크잼을 넣고 적당한 되기로 휘핑한 후 아이싱한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

화이트 피치 청크잼

White Peach Chunk Jam

포장단위 : 500g, 1 kg | 주요성분 : 백도 45 % (중국산) | 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장





WHITE PEACH ROLL CAKE

화이트피치 롤케이크

롤케이크에 향긋한 화이트피치 청크잼을 넣어 산뜻하면서 향기로운 롤케이크.

Bake Time 23분 | Temperature 155 °C | MAKES ½ 빵팬 1 개 (290X290X45)

INGREDIENTS

[시트]

난황 105 g
설탕 a 30 g
우유 46 g
오일 56 g
박력분 86 g
흰자 200 g
설탕 b 78 g

[화이트피치 크림]

생크림 270 g
설탕 20 g
화이트 피치 청크잼 150 g
피치 리큐르 3 g

RECIPE

[준비작업]

❶ 모든 재료는 실온 (20 ~ 22 °C)

[시트공정]

- ❶ 난황에 설탕 a 를 넣고 섞어 주면서 30°C로 온도를 맞춘다.
- ❷ 우유와 오일을 넣고 믹싱한다.
- ❸ 두번 체친 박력분을 넣어 덩어리 없이 잘 섞는다.
- ❹ 흰자에 설탕 b 를 세번에 나누어 넣으며 머랭을 친다.
- ❺ 머랭을 ③에 세번에 나누어 넣으며 섞는다.
- ❻ (예열 165°C) 155°C 에서 23분 굽는다.
- ❼ 구워져 나오면 바로 틀에서 제거하고 옆면을 떼어낸 후 종이를 덮고 식힌다.

[화이트피치 크림 공정]

- ❶ 생크림, 피치 리큐르와 설탕을 넣고 살짝 되직해지면 화이트 피치 청크잼을 넣고 휘핑한다.

[마무리]

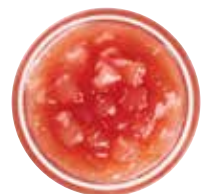
- ❶ 시트를 가로로 놓고 크림을 모두 넣어 돌돌 말아준다.
- ❷ 자를 이용해 타이트하게 만든 후 냉장에서 3시간 이상 둔다.

PRODUCT RECOMMENDATION

화이트 피치 청크잼

White Peach Chunk Jam

포장단위 : 500g, 1 kg | 주요성분 : 백도 45% (중국산) | 보관방법 : 실온 보관, 개봉 후 냉장





홈페이지 www.otreefoods.com | 공식몰 shop-otreefoods.com | 인스타그램 [instagram.com/otreefoods](https://www.instagram.com/otreefoods)

Chunk Jam
청크가 다른 오토리 청크잼



SUGAR LANE
조한빛 파티시에



인스타그램
[Instagram.com/otreefoods](https://www.instagram.com/otreefoods)



오토리푸드 공식몰
shop-otreefoods.com