



발로나

# 유자 파운드 케이크

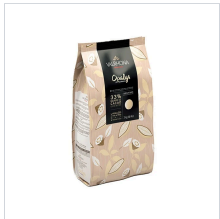
Chef 김혜림

분량

총 단계 8 단계

## 관련제품

## 관련제품



[발로나] 오파리스 33% 화이트 3 kg



[발로나] 인스피레 이션 유자 3 kg



[레스큐어] UHT 휘핑크림 35% 1 L ...



[레스큐어] 사랑트 푸아투 AOP 버터...



[그랑 몰랑 드 파리 (GMP)] 에펠타...



[노로히] 마다가스카르 바닐라빈

# 유자 파운드 케이크 레시피

## 01

### 유자 반죽

#### 기본재료

<u>버터</u>	315 g
설탕	315 g
플레르 드 셀	5 g
아몬드 분말 (마르코나)	110 g
<u>생크림 35%</u>	77 g
난황	117 g
전란	117 g
<u>밀가루</u>	437 g
베이킹파우더	6.5 g
유자즙	67 g
유자 제스트	10 g

#### 공정

- 1 부드러운 상태의 버터를 믹싱볼에 담고 설탕과 소금을 넣어 믹싱한다.
- 2 체 친 아몬드 분말을 넣고 생크림을 넣어 믹싱한다.
- 3 난황, 전란 순서로 조금씩 나누어 투입하여 믹싱한다.
- 4 남은 체 친 분말류를 버터 혼합물에 섞어준다.
- 5 유자즙과 유자 제스트를 넣어 섞어준다.
- 6 틀에 팬닝 후 165°C 에서 약 30 분 굽는다.

## 02

### 유자 시럽

#### 기본재료

32° 보메 시럽	200 g
리몬첼로 리큐르	120 g
유자즙	30 g
유자 제스트	2 g

#### 공정

- 1 전 재료를 섞어준다.
- 2 따뜻할 때 사용한다.

## 03

## 유자 나멜라카

## 기본재료

우유	100 g
물	100 g
가루젤라틴	5 g
물	25 g
<u>발로나 인스피레이션 유자</u>	330 g
<u>생크림 35%</u>	400 g

## 공정

- 1 우유와 물 100g 을 끓인다.
- 2 물에 수화한 젤라틴을 첨가한다.
- 3 녹인 초콜릿에 천천히 부어 유화화한다.
- 4 차가운 액상 상태의 크림을 넣어 섞어준다.
- 5 핸드블랜더로 마무리한다.
- 6 하룻밤 냉장 휴지 후 사용한다.

## 04

## 오팔리스 바닐라 휘핑 가나슈

## 기본재료

우유	540 g
감자전분	16 g
가루 젤라틴	6 g
물	30 g
<u>오팔리스 33%</u>	370 g
<u>생크림 35%</u>	300 g
마다가스카 바닐라 빈	1 pc

## 공정

- 1 우유를 데운 후 바닐라빈을 20 분간 인퓨징한다.
- 2 우유의 적은 양을 감자 전분에 섞는다.
- 3 나머지 우유를 85-90°C로 데운 후 미리 섞어 둔 전분 믹스처를 넣어 섞는다. 한 번 더 끓인다.
- 4 전분 베이스를 500g 으로 양을 맞춘다.
- 5 물에 수화한 젤라틴을 첨가한다. 반쯤 녹여놓은 초콜릿에 나누어 부어 유화화한다.
- 6 차가운 액상 상태의 크림을 넣어 핸드블랜더로 섞어준다.
- 7 하룻밤 냉장 휴지 후 휘핑하여 사용한다.

## 05

## 유자 글레이즈

## 기본재료

발로나 인스피레이션 유자	1000 g
포도씨유	100 g

## 공정

- 1 초콜릿을 녹여 포도씨유와 섞는다.
- 2 40°C일 때 케이크를 담가 글레이즈한다.

## 06

## 유자 큐브

## 기본재료

물	185 g
가루 젤라틴	11 g
설탕	115 g
유자 주스	125 g

## 공정

- 1 물을 데워 가루 젤라틴을 첨가한다.
- 2 설탕과 유자즙을 넣어 한번 끓인 후 하룻밤 냉장 보관한다.
- 3 하얗게 휘핑하여 팬에 팬닝한다.
- 4 얼린 후 재단하여 사용한다.

## 07

## 캔디드 유자필

## 기본재료

유자	3 pcs
물	50 g
설탕	300 g

## 공정

- 1 유자 필을 제거하여 껍질의 흰 부분을 제거한다.
- 2 끓는 물에 물을 바꿔 가며 3 번 데친다.
- 3 체에 내린 후 계량한 물과 설탕을 50g 넣어 끓인다.
- 4 매 15 분마다 남은 설탕을 50g 씩 추가하여 끓인다.
- 5 식힌 후 체에 거른다. 길게 잘라준다.

## 08

## 조립 및 피니션

## 공정

- 1 파운드케이크가 오븐에서 나와 따뜻한 상태일 때 따뜻한 시럽을 케이크에 적신다.
- 2 유자 나멜라카와 오팔리스 휘핑가나슈를 케이크 위에 파이핑 해준다.
- 3 케이크를 얼린 후 초콜릿으로 글레이즈 한다.
- 4 재단한 유자 큐브와 캔디드 유자필로 데코레이션한다.

