페레로 로쉐 커피 세미프레도

소요시간: 40분

사람 수: 8 인분

수준: ●○○ 쉬움

재료

케이크의 경우	양
페레로 로쉐	8개
더블크림	650ml
과립당	160g
달걀 흰자	3개
인스턴트 커피	20g
다크초콜릿	250g
커피콩	1티스푼
식용 골든 리프	

페레로 로쉐 커피 세미프레도 ~ 단계별 설명

1. 냄비에 물 40g을 붓고 과립당을 넣은 후 끓게 한다. 인스턴트 커피를 넣고 스푼으로 커피가 녹을 때까지 젓는다. 그러는 동안, 전기 핸드 휘스커를 달걀 흰자를 휘저으면서 천천히 뜨거운 커피에 붓는다. 식을 때까지 놔둔다.

2. 더블크림 500ml를 휘저어 커피 혼합물과 섞고 저어준다. 혼합물의 절반을 20cm 번트팬에 붓는다. 다크초콜릿 50g을 잘게 썰어 녹인 다음, 틀에 붓고, 여기에 분쇄 커피콩과 남은 커피 혼합물을 더한다.

3. 스패튤라로 표면을 고르게 하고, 4-5시간 동안 냉동시킨다. 남은 초콜릿을 잘게 썰어 남은 뜨거운 더블크림에 부어 녹인다. 얼린 커피 크림을 틀에서 꺼내 쟁반에 담고, 초콜릿 가나슈를 그 위에 부은 다음, 페레로 로쉐 초콜릿 6개를 올리고 식용 골든 리프 몇 개로 장식해 완성시킨다. 1인분에 페레로 로쉐 1개씩 포함시켜 테이블에 낸다.

알레르기 유발물질: 헤이즐넛, 크림, 달걀, 콩레시틴