



초콜릿과 헤이즐넛 케이크

소요시간:

🕒 1시간 15분

사람 수:

😊 12 인분

수준:

🔴🔴🔴 어려움

재료

케이크의 경우 양

달걀 4개

전유 요구르트 250ml

버터 120g

설탕 125g

밀가루 200g

옥수수 전분 150g

베이킹 이스트 1회분 봉지 1개

소금 한 꼬집

바닐라 1조각

속재료의 경우 양

크림 200g

밀크초콜릿 300g

초콜릿과 헤이즐넛 케이크 - 단계별 설명

- 오븐을 섭씨 180도로 예열한다. 베이킹 접시(지름 24cm)에 기름을 칠한다. 베이킹 접시의 바닥과 옆면에 베이킹 페이퍼를 칸다.
- 달걀 노른자를 흰자로부터 분리한다.
- 볼에 버터를 넣고 상온에서 크림처럼 만들고, 설탕의 절반을 넣는다.
- 그런 다음, 달걀 노른자 2개를 더해주고 잘 섞어준다. 바닐라와 요구르트를 더해준다.
- 이스트를 체로 치고 혼합물에 더해준다.
- 또 다른 볼에다 남은 달걀 흰자 2개를 넣어 전기 믹서로 휘저어 흰 거품과 같은 상태로 만든다. 그런 다음, 남은 설탕을 천천히 더해주고 휘저어서 믹서를 들어 올렸을 때 봉우리 모양이 견고하게 유지될 수 있게 한다.
- 큰 금속 스푼을 이용해, 달걀 흰자 휘저은 것의 절반을 버터 혼합물에 넣고 부드럽게 잘 섞어준다. 남은 달걀 흰자도 동일하게 한다.
- 준비된 베이킹 접시에 붓고 섭씨 180도에서 약 45-50분간 굽는다. 포깅이를 이용해 다 익었는지 확인한다.
- 밀크초콜릿 가나슈 속재료: 크림을 냄비에 붓고 약한불에서 가열한다. 끓기 시작하자마자 볼을 끄고 초콜릿을 더해 녹인다. 혼합물은 부드럽고 균일해야 한다. 식힌다.
- 작은 초콜릿 슈가 페이스트 막대에서 어린나무와 별 모양을 잘라낸다.
- 골드 파우더가 든 식물 착색제로 별을 코팅하고, 약 1시간 동안 굳어지게 놔둔다.

12. 케이크를 반으로 자른다. 스페툴라를 사용해 케이크 안쪽에 밀크초콜릿 가나슈를 바른다. 다음, 케이크 돌레를 따라 페레로 로쉐를 두 줄 두른다.
13. 마지막으로, 이쑤시개를 어린나무와 벌 공간에 꽂아 케이크 위에 부착한다.