페레로 로쉐 헤이즐넛 마르키즈

소요시간:	사람 수:	수준:
40분	8 인분	●○○ 쉬움

재료

케이크의 경우	양
페레로 로쉐	8개
다크초콜릿	250g
버터	120g
아이싱설탕	100g
구운 헤이즐넛	40g
달걀	3개
물	150ml
설탕	170g
가당연유	200g
화이트초콜릿	370g
젤라틴	4g
빨간색 겔(gel) 식품 착색제	
라즈베리	4개
레드커런트	50g

페레로 로쉐 헤이즐넛 마르키즈 ~ 단계별 설명

1. 초콜릿을 잘게 썰어 냄비의 약간 끓는 물 위의 내열성 볼에 넣어 녹인 다음, 약간 식게 놔둔다. 버터와 아이싱설탕을 전기 핸드 휘스커로 휘저어 혼합물이 가벼운 크림처럼 되게 한다.
2. 달걀 노른자를 흰자로부터 분리하고 노른자를 한 번에 하나씩 버터 혼합물에 넣은 다음, 녹인 초콜릿을 더한다. 달걀 흰자를 전기 휘스커로 휘저은 다음 초콜릿 혼합물에 천천히 넣어준다.
3. 혼합물에서 3테이블스푼을 떠내 여기에다 다진 헤이즐넛을 넣고 섞는다. 원래의 초콜릿 혼합물 절반을 황산지를 깐 18cm 틀에 붓고, 초콜릿 헤이즐넛 혼합물을 부은 다음, 나머지 초콜릿 혼합물을 부어 마무리한다. 스패튤라로 표면을 고르게 만들고 냉장고에 4시간 동안 넣어둔다.
4. 젤라틴을 찬물에 10분간 담근다. 냄비에 물, 연유, 설탕을 붓고 끓인 다음 놔둔다. 잘게 썬 화이트초콜릿과 젤라틴을 더하고 수분을 짜낸다. 전기 믹서로 잘 섞은 다음, 적절한 빨간색이 될 때까지 빨간색 식품 착색제를 더한다. 식힌다.
5. 틀에서 꺼내고, 식히기 위해 와이어로 된 랙 위에 올려둔 다음, 빨간색 글레이즈를 붓고 10분간 놔둔다. 접시에 옮기고 페레로 로쉐 초콜릿 4개와 레드커런트로 장식한다. 1인분당 페레로 로쉐 1개씩 포함시켜 테이블에 낸다.

알레르기 유발물질: 우유, 헤이즐넛, 콩레시틴.