



피핀 사과 콩포트를 곁들인 초콜릿 큐브와 페레로 로쉐

소요시간:

🕒 1시간 30분

사람 수:

👤 8 인분

수준:

●●○ 중간

재료

스폰지 케이크의 경우 양

헤이즐넛 기반 밀가루 60g

분말설탕 65g

밀가루 종류 00 25g

데이블 설탕 25g

녹인 버터 25g

설탕을 첨가하지 않은 코코아 가루 10g

달걀 흰자 3개

달걀 2개

소금 한 꼬집

피핀 사과 소스의 경우 양

껍질을 까고 꺾끗없는 사과 700g

설탕 90g

바닐라 꼬투리 1개

소금 한 꼬집

마스카포네 크림의 경우 양



마스카포네	170g
생크림	110g
설탕	90g
버터	50g
젤라틴 시트	5g
플뢰르 드 셀 장식의 경우	양
페레로 로쉐	8개
다크초콜릿 바(5x5cm)	8개
골드 파우더	

피핀 사과 콩포트를 곁들인 초콜릿 큐브와 페레로 로쉐 - 단계별 설명

1. 스펀지 케이크

오븐을 섭씨 200도로 예열한다.

달걀을 분말설탕(파우더 슈거)과 헤이즐넛 기반 밀가루와 함께 휘젓는다.

달걀 흰자와 테이블 설탕을 휘저어 견고한 상태가 되게 한다.

달걀 흰자와 다른 달걀 혼합물을 결합한다.

녹인 버터, 밀가루 종류 00, 코코아 가루, 소금 한 꼬집을 더해준다.

그 결과인 혼합물을 황산지를 칸 칸(직사각형, 25x35cm) 위에 편다.

혼합물은 1cm 두께가 되도록 편다.

이것을 오븐에 넣고, 섭씨 200도로 맞추고 약 10분간 굽는다.

오븐에서 꺼내 식힌다. 그런 다음, 16개의 정사각형으로 자른다(5x5cm).

2. 피핀 사과 소스

들러지지 않는 냄비에 설탕을 넣고 가열한다.

다음, 짙은 사과와 바닐라 꼬투리에서 꺼낸 씨앗 하나, 소금 한 꼬집을 더해준다.



약한불에서 계속 저어주면서 7-8분간 익혀 혼합물에서 수분이 빠져나가기게 한다.

불을 끄고 익은 과일을 불에 옮겨 담고 식힌다.

3. 마스카포네 크림

젤라틴 시트를 찬물에 담근다.

설탕과 물 1테이블스푼(7-10g)을 큰 스테인리스스틸 냄비(끓어지는 설탕 색깔을 보기 위해)에 넣고 끓인다. 이와 별도로 크림을 가열한다.

설탕과 물이 완전히 섞이면, 불을 끄는 동시에 따뜻한 크림을 넣는다. 액체가 부풀어 올라 흘러 넘치면 화상을 입을 수 있으니 주의한다.

계속 저어주면서 버터를 더해준 다음, 불기를 자낸 젤라틴을 더한다.

식힌 다음, 넉넉하게 들뢰르 드 셀 한 꼬집을 더한다.

캐러멜이 완벽하게 식으면, 마스카포네를 저으면서 넣어준다.

4. 마지막 단계

정사각형 스펀지 케이크를 scm 정사각형 쿠키 커터에 넣은 다음, 사과 소스(각각에 대략 40g) 층을 더하고, 그 위에 두 번째 정사각형 스펀지 케이크를 덮어준다.

쿠키 커터를 빼내고, 소금을 친 캐러멜 크림으로 케이크를 장식한 다음, 골드 파우더를 뿌린 초콜릿 바를 더해준다.

1가운데에 약간의 크림을 더하고 그 위에 페레로 룬쉐 프랄린을 얹는다. 달콤하고 바삭한 풍미를 더해줄 것이다.