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
테이블 설탕	25 g
녹인 버터	25g
설탕을 첨가하지 않은 코코아 가루	10g
달걀 흰자	3개
달걀	2개
소금 한 꼬집	

피핀 사과 소스의 경우	양
껍질을 까고 깍둑썰기한 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. 스폰지 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 깐 판(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

   • 들러붙지 않는 냄비에 설탕을 넣고 가열한다.

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

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

• 불을 끄고 익은 과일을 볼에 옮겨 담고 식힌다.

3. 마스카포네 크림

• 젤라틴 시트를 찬물에 담근다.

• 설탕과 물 1테이블스푼(7-10g)을 큰 스테인리스스틸 냄비(졸여지는 설탕 색깔을 보기 위해)에 넣고 졸인다. 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, 물기를 짜낸 젤라틴을 더한다.

• 식힌 다음, 넉넉하게 플뢰르 드 셀 한 꼬집을 더한다.

• 캐러멜이 완벽하게 식으면, 마스카포네를 저으면서 넣어준다.

4. 마지막 단계

• 정사각형 스폰지 케이크를 5cm 정사각형 쿠키 커터에 넣은 다음, 사과 소스(각각에 대략 40g) 층을 더하고, 그 위에 두 번째 정사각형 스폰지 케이크를 덮어준다.

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

• I가운데에 약간의 크림을 더하고 그 위에 페레로 로쉐 프랄린을 얹는다. 달콤하고 바삭한 풍미를 더해줄 것이다.