생일 케이크

소요시간: 2시간

사람 수: 8 인분

수준: ●●● 어려움

재료

케이크의 경우	양
큰 케이크 틴	지름 24cm, 높이 10cm
생크림	330g
설탕	330g
달걀	4개
밀가루	280g
헤이즐넛 기반 밀가루	50g
베이킹파우더	16g
바닐라	10g

장식의 경우	양
화이트초콜릿	1500g
페레로 로쉐	필요에 따라

생일 케이크 - 단계별 설명

1. 냉장고에서 차게 만든 크림을 휘젓는다.
2. 큰 볼에 달걀과 설탕을 넣고 전기 믹서로 약 15분간 휘저어 섞어준다.
3. 밀가루 종류 00과 헤이즐넛 기반 밀가루, 베이킹파우더를 체로 친 다음, 바닐라와 함께 혼합물에 더해준다. 마지막으로, 휘저은 크림을 더하고, 부드럽게 잘 섞어준다.
4. 섭씨 180도로 예열한 오븐에서 스폰지 케이크를 30분간 구워준 다음, 또 다시 섭씨 160도에서 20분간 구워준다.
5. 위에 올라갈 케이크를 위해, 재료 분량을 절반으로 줄이고 레시피를 반복하고 지름 18cm/높이 10cm 틀을 사용한다. 각각의 스폰지 케이크는 3개로 등분할 것이다.
6. 크림을 냄비에 붓고 약한불로 가열한다. 끓기 시작하자마자 불을 끄고 초콜릿을 더해 녹인다. 혼합물은 부드럽고 균일해야 한다. 식힌다.
7. 스패튤라를 가지고 밀크초콜릿 가나슈를 케이크 안에 채우고, 케이크 외부에도 바른다. 약간의 화이트초콜릿을 이중 냄비(더블 보일러)에 녹이고 케이크 위에 즐즐 부어 옆면으로 흘러내리게 한다.
8. 위쪽 케이크를 아래쪽 케이크 위에 얹고 케이크 하부를 따라 둥글게 페레로 로쉐로 장식하여 마무리한다.