페레로 로쉐 딸기와 초콜릿 샬럿

소요시간: 1시간 5분

사람 수: 8 인분

수준: ●●○ 중간

재료

케이크의 경우	양
페레로 로쉐	8개
달걀	7개
일반 흰 밀가루	150g
코코아 파우더	20g
정제당	180g
소금	

딸기 크림의 경우	양
딸기	500g
전유	300ml
더블크림	350ml
달걀 노른자	4개
정제당	80g
젤라틴	10g
바닐라 열매 파우더	½티스푼

젤리의 경우	양
딸기	500g

젤라틴	10g
아이싱설탕	40g

장식의 경우	양
더블크림	200ml
딸기	200g
페레로 로쉐 초콜릿	3개

페레로 로쉐 딸기와 초콜릿 샐럿 - 단계별 설명

1. 오븐을 섭씨 180도(화씨 350도)로 예열한다. 달걀 흰자를 노른자로부터 분리한다. 달걀 흰자를 전기 핸드 휘스커(거품기)로 휘젓고 설탕을 한 번에 한 스푼씩 천천히 넣으면서 휘스커를 들어 올렸을 때 거품 봉우리 모양이 유지되지 않고 바로 부드럽게 뭉게지는 상태가 되게 한다. 이와 별도로, 달걀 노른자를 휘스커로 휘젓고, 유연한 스패튤라를 사용해 여기에 체로 친 밀가루와 코코아 파우더를 섞는다.

2. 황산지를 깐 트레이에 노른자 반죽을 펴 올리고 15분간 굽는다. 식힌 다음, 18cm 동그라미 1개와 9cm 길이 줄무늬 2개를 오려낸다. 동그라미를 18cm 틀의 바닥에 놓고 줄무늬는 양옆에 놓는다.

3. 딸기 크림을 만들기 위해, 우유와 크림을 중간 크기 냄비에 넣고, 바닐라 열매 파우더를 더한 다음, 혼합물을 부글부글 계속 끓인다. 그러는 동안, 중간 크기 볼에 달걀 흰자와 설탕을 넣어 휘스커로 휘젓고 뜨거운 우유 혼합물에 천천히 부으면서 계속 젓는다. 크림을 내열성 볼에 옮긴 다음 10분간 중탕으로 끓여 커스타드가 걸쭉해져 스푼으로 선을 그으면 선이 남게 되는 상태가 되게 한다. 젤라틴을 물에 담갔다가 물을 빼고 볼에 옮겨 담는다.

4. 딸기를 전기 믹서에 넣고 갈고, 더블크림을 휘저은 다음 딸기 퓨레에 넣는다. 이 혼합물을 차가운 크림에 넣고 휘저은 다음 준비된 틀에 붓는다. 그리고 냉장고에서 6시간 동안 차갑게 만든다.

5. 젤리를 만들기 위해, 딸기와 설탕을 섞고, 물을 뺀 젤라틴을 냄비에서 물 2테이블스푼과 섞어 휘저은 다음, 딸기 크림에 붓는다. 그리고 냉장고에서 2시간 동안 차갑게 만든 다음 샐럿을 틀에서 꺼내 접시에 담는다.

6. 휘핑 크림, 딸기 슬라이스, 페레로 로쉐 초콜릿 5개로 장식한다. 페레로 로쉐가 포함된 각 1인분을 테이블에 올린다.

알레르기

유발물질:

헤이즐넛,

밀가루, 달걀,

콩레시틴, 우유.