

마드레느

제품설명: 비스킷 반죽을 조개 모양으로 구운 소형 과자

재료명	무게(g)	칼로리(kcal)	원가(원)	재료 주성분	비고
박력분	400	1420kcal	1,000원	탄수화물	
베이킹파우더	8	10kcal	62원	탄산수소나트륨	
설탕	100	387kcal	131원	당류	
달걀	100	147kcal	350원	단백질	
레몬껍질	1	-	-	구연산	
소금	2	-	2원	나트륨	
버터	400	717kcal	6,312원	지방	
합계	911	2681	7,857원		

🌀 재료의 효능 및 특성

1. 박력분: 섬유소질은 수분을 흡수하여 변비를 예방하고 대장암을 줄이는데 효과적인 효능을 가지고 있다.
2. 베이킹파우더: 구강 건강을 증진시킬 수 있습니다. 운동 성과를 향상시킬 수 있습니다. 항염증 경로를 활성화할 수 있습니다.
3. 설탕: 순수한 설탕은 자당이라하며 비율이 높을수록 흰색을 띠며 열량도 높다.
4. 달걀: 단백질과 필수 아미노산 등의 영양을 공급해주고 제품의 향과 조직, 식감을 좋게 만들어준다.
5. 레몬껍질: 비타민C가 매우 풍부하다. 다이어트에 효과적이다. 피로회복에 탁월하다. 면역력을 강화시킨다. 잇몸 질환을 개선하고 예방한다.
6. 소금: 소금은 위액의 구성성분인 염산을 만들고 근육, 신경 등의 작용을 조절하는 등 여러 가지 생리적 기능을 담당하게 된다.
7. 버터: 비타민 A, 비타민D, 비타민B12, 비타민K 등이 들어있으며 버터의 효능 중 ① 심장병의 위험을 낮춘다. ② 비만 예방 ③ 항염증 효과 등이 있다.

※ 유의사항

1. 건조재료에 달걀 혼합 시 거품이 생기지 않도록 한다.
2. 버터는 40°C의 물에 중탕으로 녹여서 사용한다.
3. 반죽 중의 버터를 굳히기 위해 휴지를 시키는데 작업장의 온도가 너무 높으면 냉장고에서 휴지를 시킨다.
4. 레몬껍질은 껍질 부위만 사용해야 하므로 칼로 잘라 사용하지 말고 강판에 갈아 사용한다.
5. 반죽은 실온에서 30분 동안 휴지시키며 휴지시키는 동안 마르지 않도록 한다.
6. 마드레느의 틀에 뿌리는 가루재료는 전분이나 강력분으로 사용한다.

제품의 특성

레몬 특유의 향이 나고 부드러운이 특성이다.

제조 공정

준비사항: 마드레네 팬, 찰주머니, 직경 1cm 원형 깍지

반죽: 1단계(변형)법- 버터를 녹여 넣는 반죽법

온도: 22°C

- ① 체질한 박력분, 베이킹파우더를 용기에 넣는다.
- ② 설탕을 넣고 거품기로 고르게 섞는다.
- ③ 달걀을 거품기로 고르게 풀어 2~3회 나누어 넣으면서 섞는다.
- ④ 레몬껍질과 소금을 넣고 고르게 섞는다.
- ⑤ 중탕한 버터를 넣고 고르게 섞는다.
- ⑥ 비닐로 덮어 실온에서 30분 동안 휴지시킨다.

팬 닦

- ① 마드레네 팬이나 타르트 팬을 준비한다.
- ② 녹인 쇼트닝을 붓으로 바른 후 전분을 뿌린 다음 팬을 뒤집어 나머지 전분을 제거한다.
- ③ 직경 1cm의 원형 깍지를 찰주머니에 끼운 후 반죽을 담아 팬 용적의 80% 정도 찌기를 한다.

굽는 온도: 윗불 180°C, 밑불 160°C

굽는 시간: 20~25분