

2조 장가은,하지연,강승구 피칸파이예습

피칸파이 유래: 북아메리카 원산 견과류인 피칸을 사용해 만든 미국 남부의 전통 디저트입니다.

구분	재료명	비율(%)	무게(g)	칼로리	원가	주요성분
1	계란	100	1,000	1,490	5,575	단백질
2	설탕	30	300	1,021	820	탄수화물
3	소금	1	10	3	5	나트륨
4	물엿	30	300	925	888	탄수화물
5	물	5	50	0	0	미네랄
6	버터	4	40	259	620	지방
7	바닐라 에센스	0.5	5	2	3	탄수화물
8	호두	40	400	2,580	7,348	지방

3. 재료 효능 및 특성

버터는 부드러운 식감과 향을 높여준다.
달걀은 필링을 응고시켜 형태를 안정화
설탕과시럽은 단맛과 캐러멜 풍미를 형성

4. 요구사항

신선한 피칸과 원재료를 사용해야 한다
반죽은 충분히 냉장 휴지하여 바삭함 유지
필링 재료를 균일하게 혼합
적정 온도와 시간으로 구워야한다.

5. 제품제조시 유의사항

반죽을 과도하게 혼합하면 질겨짐
굽는 온도가 높으면 표면이 탄다
필링을 과다 충전시 넘침
피칸은 산패 되기가 쉽기에 보관 주의

6.제조공정

1. 파이반죽을 제조하여 냉장고 휴지
2. 볼에 계란을 넣고 흰자,노른자가 완전히 섞이게 풀어 준 후 호두 제외 전 재료를 넣고 중탕으로 혼합 후 용해 시킨 다음 랩으로 덮어 휴지
3. 휴지시킨 반죽을 적당한 크기로 분할 후 3mm로 두께로 밀어편다
4. 파이 팬에 반죽을 팬닝 후 호두를 뿌린다
5. 충전물을 팬에 부은 후 오븐 180에 30~40 정도 굽는다.