

3색 포켓귀리증편

· 재료

[주재료] 닭가슴살 100g, 느타리버섯 100g, 막걸리 260g, 습식 멥쌀가루 600g, 귀리가루 100g
 [부재료] 설탕 120g, 건크랜베리 30g, 체다치즈 30g, 애호박 100g, 가지 50g, 양파 50g, 모짜렐라 30g, 팔랑금 10g

· 소스

카놀라유 50g, 커리파우더 50g, 머스타드 100g, 파슬리 10g, 발사믹 150g, 우유 120g, 노른자 45g, 콩가루 7g, 썬가루 3g, 박력분 6g, 버터 84g

· 조리 포인트

증편의 발효과정을 거치며 영양흡수와 소화가 용이하도록 했으며, 항산화 작용과 면역력을 강화시키는 귀리를 주재료로 사용했습니다.



조리방법

<증편>

1. 50°C 정도의 미지근한 물에 설탕과 생막걸리를 섞고 쌀가루, 귀리가루와 반죽한 후 랍을 씌워 40°C 정도에서 4시간 가량 반죽이 부풀게끔 1차로 발효시킨다.
2. 1차 발효가 끝난 반죽은 한번 저어서 기포를 꺼트리고 2시간 정도 2차로 발효시킨다.
3. 숙성 완료된 반죽은 골고루 저어준 뒤 찹기에 면보를 깔고 3cm 가량 부어 강불에서 15분, 약불에서 10분 쪄준다.

<커리 머스타드 닭가슴살>

1. 닭가슴살은 15분간 물에 삶은 후, 먹기 좋은 크기로 찢어 놓는다.
2. 커리파우더, 머스타드, 파슬리, 카놀라유를 이용해 소스를 만들고 닭가슴살, 건크랜베리, 호두와 버무려준다.
3. 귀리증편에 체다치즈를 깔고 버무린 닭가슴살을 채워 넣고 틀에 찍어 누른다.

<버섯 그릴드야채>

1. 버섯은 찢고 애호박, 가지, 양파는 적당한 크기로 썬다.
2. 양파-가지-애호박-버섯 순으로 볶고 소금 간을 한다. 발사믹을 두르고 계속 볶아준다.
3. 귀리증편 위에 모짜렐라 치즈를 깔고 그릴 야채를 올려준 후 틀에 찍어 누른다.

3색 포켓귀리증편

· 재료

[주재료] 닭가슴살 100g, 느타리버섯 100g, 막걸리 260g, 습식 멥쌀가루 600g, 귀리가루 100g
 [부재료] 설탕 120g, 건크랜베리 30g, 체다치즈 30g, 애호박 100g, 가지 50g, 양파 50g, 모짜렐라 30g, 팔랑금 10g

· 소스

카놀라유 50g, 커리파우더 50g, 머스타드 100g, 파슬리 10g, 발사믹 150g, 우유 120g, 노른자 45g, 콩가루 7g, 썬가루 3g, 박력분 6g, 버터 84g

· 조리 포인트

증편의 발효과정을 거치며 영양흡수와 소화가 용이하도록 했으며, 항산화 작용과 면역력을 강화시키는 귀리를 주재료로 사용했습니다.



조리방법

<썬크림 포켓>

- 썬크림

1. 노른자와 설탕, 박력분+썬가루를 섞어준 뒤 따뜻하게 데운 우유를 노른자가 익지 않도록 천천히 부어 섞어준다.
2. 노른자, 설탕, 박력분, 썬가루, 우유가 함께 섞인 반죽을 다시 냄비로 옮겨 덩어리 지지 않도록 부드럽게 가열한다.
3. 완성된 썬 빠띠시에 크림에 찬 버터를 넣고 잘 섞일 수 있도록 저어 식혀준다.

- 콩크림

1. 썬 크림과 마찬가지로 노른자, 설탕, 콩가루를 섞어준 뒤 데운 우유를 계란이 익지 않도록 천천히 부어가며 섞어준다.
2. 다시 냄비에 옮겨 걸쭉한 크림상태로 익혀 준 뒤 냉장상태로 식혀준다.
3. 포마드(실온상태) 버터를 가볍게 풀어주고 만들어둔 콩 크림을 버터와 함께 섞어준다.
4. 만들어둔 콩크림과 썬크림, 팔랑금을 증편에 채워넣고 틀로 찍어 누른다