



배합표 ●●●

배합비(본반죽)	
재료명	중량(g)
설탕	490
버터	180
크림치즈	210
트리몰린	60
계란	8ea
박력분	270
<b>오렌지벨벳쿠크</b>	<b>40</b>
베이킹파우더	10
아몬드분말	110
<b>스위트앤자임(제과)</b>	<b>10</b>
럼	20
오렌지제스트	1개 반



토픽시럽	
재료명	중량(g)
오렌지착즙	100
에프리코트혼당	100

제조공정 ●●●

1. 설탕, 버터, 크림치즈, 트리몰린을 비터로 부드럽게 풀어준다.
2. 계란을 1개씩 투입하면서 분리가 일어나지 않도록 저속으로 섞어준다.
3. 가루재료를 체친 후, (2)에 섞어준다.
4. 럼주, 오렌지제스트를 (3)에 고루 섞어준다.
5. 정사각형 큐브틀에 약 70%씩 짜주고 데크오븐에서 약 25분간 굽는다. / 윗불 : 170°C, 아랫불 : 130°C
6. 구운 후, 토픽시럽을 끓여주고 제품윗면에 발라주고 마무리한다.

**NOTE**

-----

-----

-----

-----

-----

-----

배합표 ●●●

배합비(파이지)	
재료명	중량(g)
박력분	330
<b>오렌지벨벳쿠헨</b>	<b>20</b>
<b>스위트엔자임(제과)</b>	<b>5</b>
버터	162
소금	2
설탕	50
물	50
황란	40

바닐레크림(필링잼)	
우유	100
바닐레크렘	40
오렌지벨벳쿠헨	10

“유튜브에서 **온라인 시연회**를 시청하세요!”



카라멜	
재료명	중량(g)
물	25
설탕	75
생크림(동물성)	120
버터	45
시나몬파우더	소량
다진애플	200
오렌지 속살	100
<b>오렌지벨벳쿠헨</b>	<b>20</b>
<b>바닐레크렘</b>	<b>20</b>

제조공정 ●●●

- (파이지 - 1): 박력분, 스위트엔자임, 오렌지벨벳쿠헨에 버터를 투입하고 잘게 다져준다.  
(파이지 - 2): 액체재료 및 나머지 재료는 거품기로 섞은 후, (1)에 가볍게 뭉쳐준다. / 냉장휴지(하루)
  - (카라멜 - 1): 물, 설탕을 직불에 올려주고 카라멜라이징을 한다.  
(카라멜 - 2): 생크림과 섞고 카라멜화되면 나머지재료(버터, 오렌지, 다진애플, 오렌지벨벳쿠헨, 바닐레크렘 등)를 넣고 걸쭉하게 졸여준다. / 냉장숙성(하루)
  - (필링잼 - 1): 아몬드크림(200g), 오렌지제스트(소량)을 섞어준다.  
(필링잼 - 2): 바닐레크림(우유 : 100g + 바닐레크렘 : 40g + 오렌지벨벳쿠헨 : 10g)을 (1)에 섞어준다. / 냉장숙성(하루)
- (파이성형): 파이지를 3mm 단위로 얇게 밀어피고 10cm 타르트팬에 팬닝한다.
  - 파이지 위에 카라멜토픽을 약 50% 채우고 필링잼을 약 50% 다시 채운다.
  - 3mm 슬라이스 오렌지를 올려주고 컨벡션 오븐(160°C) 에서 약 35분간 구워준다.

## NOTE

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

배합표 ●●●

배합비	
재료명	중량(g)
계란	6ea
설탕	280
황란	2ea
트리몰린	30
오렌지제스트	1/2
박력분	230
아몬드분말	120
<b>오렌지벨벳쿠헤ن</b>	<b>30</b>
<b>스위트엔자임(제과)</b>	<b>10</b>
생크림	75
버터	340

오렌지 글레이즈(가볍게 섞는다.)	
재료명	중량(g)
슈가파우더	100
오렌지쥬스 or 쥬	20

“유튜브에서 **온라인 시연회**를 시청하세요!”



충전크림(잼)	
재료명	중량(g)
오렌지쥬	100
오렌지 제스트	1/4
<b>바닐레크림</b>	<b>50</b>
우유	50

제조과정 ●●●

1. 계란, 설탕, 황란, 트리몰린, 오렌지제스트를 거품기로 풀어준다.
2. 체친 가루재료(박력분, 아몬드분말, 오렌지벨벳쿠헤ن, 스위트엔자임)를 (1)에 넣고 섞어준다.
3. (50°C로 녹인) 생크림과 버터를 (2)와 섞어주고 냉장숙성(하루)한다.
4. 숙성이 끝난 반죽을 마들렌 틀에 약 70% 팬닝한다.
5. 데크오븐에 약 25분간 굽는다. / 윗불 : 175°C, 아랫불 : 130°C
6. (가볍게 섞어서) 충전크림을 만들어준다.
7. (구멍을 내주고) 약 30g씩 마들렌 속에 크림을 짜준다.
8. '오렌지 글레이즈'를 윗표면에 묻혀주고 컨벡션오븐(160°C)에서 1분간 다시 굽고 마무리한다.

**NOTE**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

