

# Apple tart tatin & Apfelsutrudel



## 🍏 애플 타르트 타탱

## 🍏 아펠슈트루델



▪ 기존의 타르트 타탱을 다른 모습으로 변형한 디저트로 새콤달콤한 사과와 씹쓸한 카라멜의 조화를 담아보고자 했다.

▪ 사브레 브레통으로 바삭함을 주되 얇게 깔아 메인이 되지 않게 하고, 팔각과 생강과 같이 스파이시한 향신료를 이용하여 포인트를 주었다.

▪ 카라멜과 졸인 사과의 달콤하고 묵직한 맛에 바닐라 크림으로 부드러운 맛을 더했다.

▪ 오스트리아의 페이스트리 '아펠슈트루델' 을 변형하여 기존과는 다른 색다른 매력을 느낄 수 있도록 하고자 하였다.

▪ 카라멜화 한 사과와 견과류, 초콜릿을 함께 섞어 속재료를 만들었으며 계피를 이용해 향을 더욱 좋게 만들었다.

▪ 사과와 계피의 향이 가려지지 않도록 초콜릿과 사과의 카라멜화 정도를 적절히 조정하여, 균형을 이룰 수 있도록 하였다.

1. 버터, 설탕, 소금을 풀어주고 노른자를 섞는다.
2. 채친 가루류를 섞고 0.5cm 두께로 밀어퍼 원형틀로 모양을 낸 후 170도에서 14분을 굽는다.
3. 드라이 카라멜과 카라멜라이징 사과를 따로 조리하여 실리콘 몰드에 캐러멜을 깐 후 위에 사과를 올려 급냉한다.
4. 냄비에 바닐라, 생크림을 따뜻하게 데워 화이트 초콜릿과 함께 유화시킨 후, 식혀 냉장고에서 굳힌다.
5. 가나슈를 휘하여 바닐라 찬들리 크림을 만든다.
6. 바닥에 사브레 브레통을 깔고 위에 급냉한 카라멜라이징한 사과를 올린 후 바닐라 찬들리 크림을 올려 마무리한다.

1. 가루재료와 물, 식용유를 섞어 반죽을 만들고 휴지시킨다.
2. 사과를 얇게 썰어 설탕을 이용해 캐러멜을 입히고, 빵가루와 견과류, 계피가루를 섞는다.
3. 앞서 제조한 반죽을 최대한 얇게 밀어퍼 직사각형 모양으로 만든 뒤, 녹인 버터를 바른다.
4. 그 위에 충전물을 고루 얹고 초코칩을 소량 뿌린다.
5. 반죽을 롤 형태로 말고 겉에 녹인 버터를 바른다. (중간중간 피케 진행)
6. 오븐에 구우면서 10분 간격으로 버터를 덧칠한다.
7. 구워진 아펠슈트루델을 식힌 뒤 슈가파우더와 바닐라 아이스크림을 곁들인다.