

“계란을 하나하나 깨고 흰자와 노른자를 분리하는 등 번거로운 과정을 생략할 수 있어요. 특히 노른자나 흰자만 들어가는 제품에 액상란, 건조분말란을 활용하면 로스가 적어 경제적입니다.”

_파티시에 김미애



BAKING RECIPE

파운드케이크



- 재료
- 파운드틀(대) 1개
 - 버터 200g
 - 설탕 200g
 - 꿀(또는 물엿) 20g
 - 액상란(전란) 180g
 - 바닐라익스트랙 1ts
 - 박력분 180g
 - 아몬드파우더 20g
 - 베이킹파우더 1Ts
 - 옥수수전분 10g
 - 우유 30g

- 1 틀에 유산지를 깔고 오븐은 170°C로 예열한다.
- 2 버터는 실온에 꺼내둔다.
- 3 모든 가루류를 골고루 섞어 체에 두 번 내린다.
- 4 불에 우유, 액상란, 바닐라익스트랙을 넣고 섞는다.
- 5 다른 불에 버터를 넣고 핸드믹서로 부드럽게 푼다.
- 6 ⑤에 설탕과 꿀을 넣고 골고루 섞는다.
- 7 ⑥에 ④를 넣고, 핸드믹서의 낮은 단으로 섞는다.
- 8 ⑦에 ③을 넣고 섞는다. 가루가 날리지 않을 정도로 섞이면 중간 단으로 올려 섞는다.
- 9 파운드 케이크 틀에 반죽을 채운 후(약 70%) 예열한 오븐에 넣어 40~45분간 굽는다.
- 10 꼬치로 찔러 보았을 때 반죽이 묻어나오지 않으면 오븐에서 꺼내 틀에서 분리한 후 식힘망에 올려 식힌다.

머랭쿠키



- 재료(지름 4cm 40개)
- 난백분말 6g
 - 물 44g
 - 슈가파우더 60g

- 1 오븐은 100°C로 예열한다.
- 2 불에 난백분말과 물을 넣고 가루가 보이지 않을 때까지 핸드믹서로 골고루 섞는다.
- 3 핸드믹서를 이용해 거품을 올린다.
- 4 흰자 거품이 어느 정도 올라오면 슈가파우더를 넣고 거품을 단단하게 올린다.
- 5 ④(머랭 반죽)를 짜주머니에 넣는다.
- 6 오븐팬에 시트를 깔고 원하는 모양으로 머랭 반죽을 찐다.
- 7 예열한 오븐에 ⑥을 넣고 1시간 동안 굽는다.
- 8 완성된 머랭쿠키는 식힘망에 올려 완전히 식힌다.

BAKING SAMPLE

커스터드 크림



카스테라



마들렌



Eggcellent!

★ ★ ★
미국산 계란 제품
가이드 &
추천 레시피

US Egg Products Guide & Recipes

미국가금류수출협회(USA Poultry & Egg Export Council)는 미국 내 250여 개의 가금류 & 계란 제품 생산업자, 유통업자 및 무역회사 회원들을 대표하여 좀 더 안전하고 건강에 유익한 미국산 가금류 & 계란 제품을 세계 소비자들에게 공급하기 위해 노력하고 있는 비영리 단체입니다.

믿고 사용할 수 있는 미국산 계란 제품

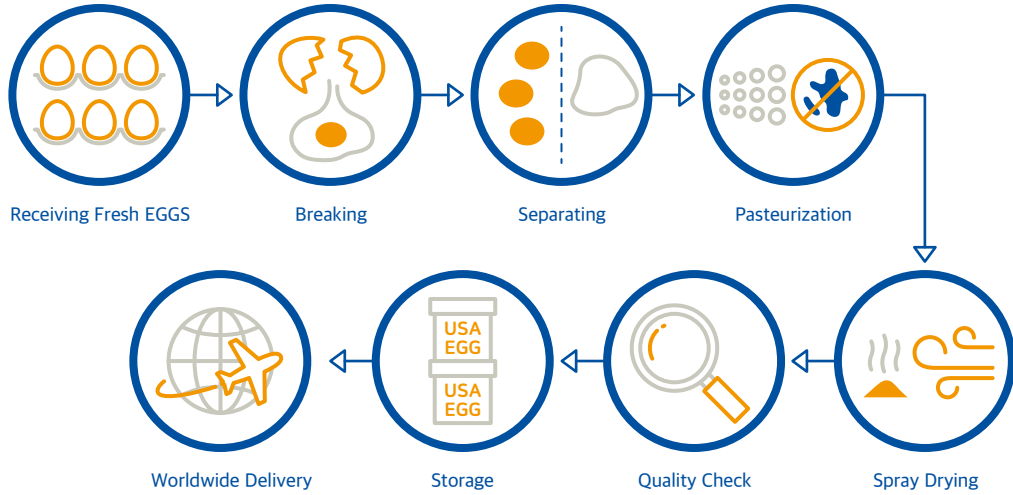


미국 내 연간 계란 생산 개수는 무려 822억 개나 됩니다.

그중에서 1/3 분량이 액상란, 냉동란, 건조란 등의 제품으로 가공되고 있습니다. 미국산 계란 제품은 1970년에 제정된 계란 제품검사법(Egg Product Inspection Act)에 의거, 소비용으로 유통되는 모든 계란 제품의 저온 살균을 의무화하고 있으며, 미농무성(USDA)에서 관리하는 엄격한 검사 하의 위생 설비에서 가공되고 있어 더욱 믿을 수 있습니다.

미국산 계란 제품 가공과정

각 푸드서비스 및 식품산업 원료 규격에 맞춘 미국산 계란 제품은 엄격한 위생 설비에서 가공되고 있습니다.



미국산 계란 제품의 장점



안전성
모든 미국산 계란 제품은 저온살균 과정을 거칩니다.



경제성
취급단계를 줄이고 운반비를 최소화해 비용 절감이 가능합니다.



고품질
영양적 수치, 맛과 향, 기능성 등에서 생계란과 차이가 없습니다.



일관성
균일한 품질과 간편한 배합으로 안정적인 품질을 유지합니다.



편의성
껍질을 깨거나 분리하는 번거로움이 없고 보관도 간편합니다.



클린라벨
GMO Free, Gluten Free 등 소비자가 쉽게 인식가능한 클린라벨 제품입니다.

미국산 계란 제품의 종류

저온살균을 거쳐 믿을 수 있는 냉동액상란

보관방법	저온살균, 미개봉 상태로 -17℃ (0℉)에서 1년간 유통 가능.
해동방법	냉장실 또는 찬물에 담가 서서히 해동. 해동 즉시 사용 가능.
해동 후 보관	해동된 냉동액상란은 재냉동할 수 없으며 냉장고 중 가장 시원한 곳 (4℃~7℃)에서 3일 내에 사용 가능.
종류	전란액 / 난백 / 난황 / 가염 전란 / 난황강화 전란 / 액상 가당 강화 전란 / 가염, 가당 난황 등.

냉동액상란 대표 제품 포장단위 2.3kg (1팩)



난황액



난백액



전란액

보관과 사용법이 간편한 건조분말란

보관방법	과도한 온도와 강한 냄새를 피해 건조하고 시원한 장소에서 1년 이상 보관 가능.
사용방법	일정비율의 물을 섞으면 계란 원물처럼 사용 가능.
종류	난백: 일반, High-Whip 난백 (휘핑 기능용), High-Gel 난백 (젤 기능용) / 전란 / 난황. 효소 변형 고흥 전란 및 난황 / 안정화된 (무포도당) 전란 혹은 난황 / 탄수화물 혼합 전란 및 난황.

※ 탄수화물 혼합 시 장점: 안정성 향상 / 흘러내리는 (Flowability) 특성 향상 / 균음 또는 고체화 방지.

건조분말란 대표 제품 포장단위 22kg (벌크), kg 소분 판매



난황분말



난백분말(스탠다드/하이휠)



전란분말

건조분말란 사용법

미국산 건조분말란은 물을 넣고 섞으면 일반 계란과 동일한 방법으로 사용할 수 있습니다.

냉동액상란 동량으로 대체

건조분말란 전란 = 건조란 25% + 물 75% / 흰자 = 건조란 12% + 물 88% / 노른자 = 건조란 45% + 물 55%