고추냉이 분말을 첨가한 과자 제조 방법

▢ 연구 핵심은

○ 고추냉이 잎의 부가가치를 높이기 위해 절임류 외에 분말을 개발하였으나, 이를 이용한 가공품 개발이 미흡함.

○ 따라서 고추냉이 잎 분말을 이용한 가공품 개발이 필요하였음.

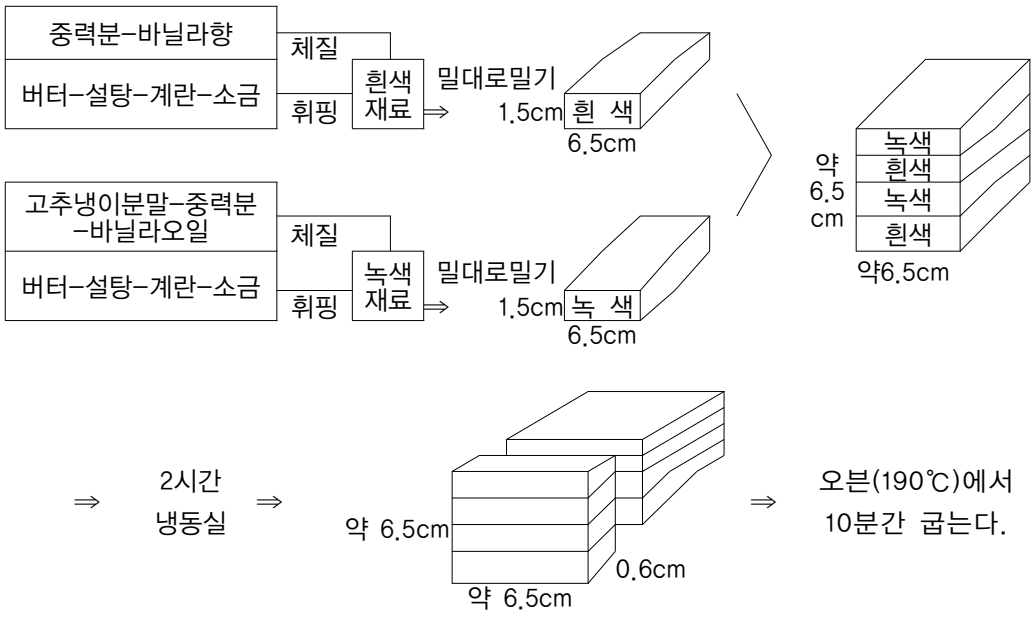
▢ 이렇게 활용됩니다

○ 고추냉이 냉동쿠키(버터쿠키, 체스형)

– 재료

· 흰색재료 : ① 설탕 90g ② 계란 노른자 한 개반 ③ 소금 2g ④ 중력분 250g ⑤ 바닐라향 0.1g ⑥ 버터 120g

· 녹색재료 : ① 설탕 80g ② 계란 노른자 한 개반 ③ 소금 2g ④ 버터 105g ⑤ 바닐라 오일 0.5g(2방울 정도) ⑥ 고추냉이파우더 18g ⑦ 중력분 135g

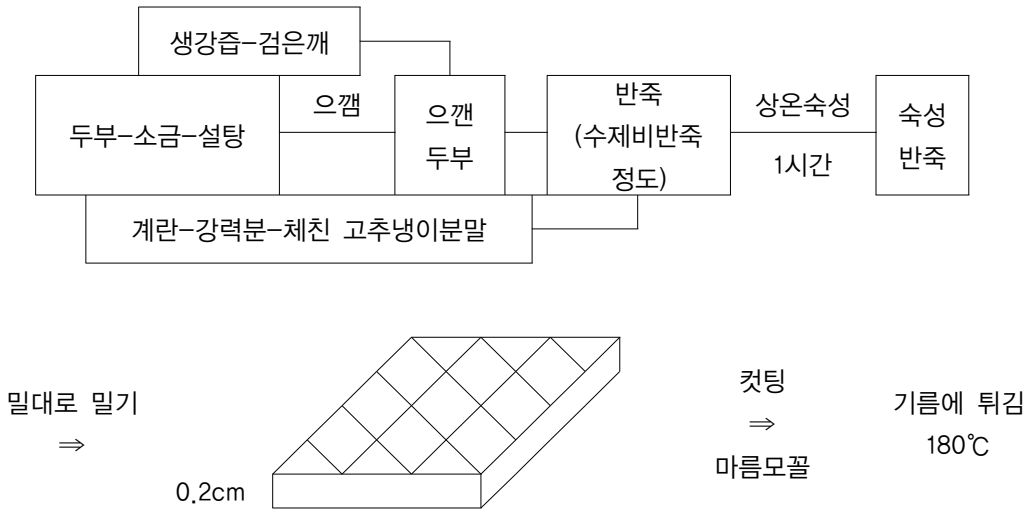


〈밀가루와 고추냉이분말〉

〈냉동쿠키(체크형) 완성형〉

○ 고추냉이 두부과자

- 재료 : ① 강력분 125g ② 소금 3g ③ 설탕 35g ④ 두부(물빼지 않은 것) 70g ⑤ 검은깨 10g ⑥ 계란 반개 ⑦ 고추냉이분말 18g ⑧ 생강즙 8g ⑨ 식용유 튀김그릇에 50%



▢ 파급효과

○ 고추냉이의 다양한 활용에 따른 소비 제고

○ 고추냉이 분말을 이용한 제과 제빵에 이용

〈세부연구결과 성적〉

○ **고추냉이 냉동쿠키(버터쿠키, 체스형) 레시피**

· 흰색재료 : ① 설탕 90g ② 계란 노른자 한 개반 ③ 소금 2g ④ 중력분 250g ⑤ 바닐라향 0.1g ⑥ 버터 120g

· 녹색재료 : ① 설탕 80g ② 계란 노른자 한 개반 ③ 소금 2g ④ 버터 105g ⑤ 바닐라 오일 0.5g(2방울 정도) ⑥ 고추냉이파우더 18g ⑦ 중력분 135g

– 만드는법

· 버터에 설탕을 넣어 휘핑하여 그림이 되게 한다.

· 계란을 넣어 다시 휘핑하고 난 후 소금을 넣어 다시 녹을 때 까지 휘핑한다.

· 중력분에 바닐라향을 넣어 체질한 후에 크림이 된 버터에 섞는다.

· 고추냉이는 중력분에 넣어 체질 후 바닐라 오일과 함께 크림이 된 버터에 섞는다

· 두가지 색을 따로 볼에 넣은후 뭉쳐 밀대로 밀어서 1.5×1.5cm로 재단하여 흰색-녹색-흰색 순으로 지그재그 형태로 쌓아서 두께 6.5×6.5cm로 사각을 만든다

· 냉동실에 넣어 2시간후 두께 0.6cm로 썰어 오븐(190℃)에서 10분간 굽는다

○ **고추냉이 두부과자**

– 재료 : ① 강력분 125g ② 소금 3g ③ 설탕 35g ④ 두부(물빼지 않은 것) 70g ⑤ 검은깨 10g ⑥ 계란 반개 ⑦ 고추냉이분말 18g ⑧ 생강즙 8g ⑨ 식용유 튀김그릇에 50%

– 만드는법

· 두부에 소금 설탕을 넣고 으깬다. 생강즙과 검은깨도 같이 넣는다.

· 계란과 밀가루에 체친 고추냉이분말을 넣어 치댄다.

· 반죽이 수제비 반죽 농도를 맞추어 반죽한 다음. 비닐 봉지에 넣어 상온에서 1시간 숙성한다.

· 반죽을 밀대로 밀어 0.2cm정도로 얇게 밀어서 마름모꼴 모양이 나오도록 컷팅한다.

· 기름온도 180℃에 튀겨낸다. 금방 익으므로 빨리 걷어내어야 한다.

※ 충분히 식힌후 보관, 따뜻한 것을 밀봉할 경우 바삭함이 사라짐.

○ 분말을 이용한 가공품

〈분말을 이용한 고추냉이 젤라틴〉

〈쿠키〉

〈꽈배기〉

〈밀가루와 고추냉이분말〉

〈냉동쿠키(체스형) 완성형〉

〈고추냉이 카스테라〉

〈고추냉이 무스〉

특화작물연구소
담당자 : 김경대, 박영학, 이정윤
(033)248 - 6871, kimkdkr@korea.kr