

강 의 계 획 서

응모분야	공주 '밤 맛있는 디저트 쿠키	프로그램명	
수업방법 (해당사항 <input checked="" type="checkbox"/> 체크)	1. 강의형태 : 이론중심(<input type="checkbox"/>), 실습중심(<input checked="" type="checkbox"/>), 이론과 실습중심(<input type="checkbox"/>) 2. 수업방식 : 강의식(<input type="checkbox"/>), 세미나식(<input type="checkbox"/>), 개별지도(<input type="checkbox"/>), 집단지도(<input type="checkbox"/>) 실습 (<input checked="" type="checkbox"/>), 기타 (<input type="checkbox"/>),		
기 간	2025. 7. 3. ~ 2025. 8. 14.	대 상	공주시민 누구나
시 간	목 18:30~20:30	강 사	장혜연
프로그램 목표	공주 특산품 "밤"을 이용한 디저트 만들기		
교재 및 재료	총 교재비	총 재료비	90,000
수강생 준비물	앞치마, 필기도구, 개인 포장용기		
차시	교육내용	활동내용	비고
1	밤 마들렌	구운 과자의 기본으로 버터, 밀가루, 계란, 설탕을 한번에 섞은 후 밤 파우더를 넣어 촉촉하고 부드럽게 만드는 디저트이다.	
2	밤 피낭시에	헤이즐넛 버터를 이용해 밤 풍미를 극대화한 구운 과자로 더 맛있는 디저트이다.	
3	밤 머핀	밤 꿀조림을 듬뿍 넣은, 씹는 식감의 샐러 머핀이다. 크럼블을 넣어 바삭하다	
4	밤 티라미수	흑백 요리사로 히트했던 밤 티라미수를 간단히 집에서 만들 수 있도록 한다	
5	밤양갱	일본의 전통 화과자의 일종으로 한창 여름을 날고 후모디밤 한알이 송째 들어가 눈과 입이 즐거운 디저트이다.	
6	밤 브라우니	초콜릿과 밤은 꽤나 잘 어울리는 조합이다. 메이플 시럽을 이용해 밤 파우더의 풍미와 초콜릿을 어우러진다.	
7	밤 바스크치즈케이크	개랑드 소금을 넣어 보닉밤의 단맛을 더 끌어올리며, 그 안에서 구워 윗면이 탄 듯한 그릇의 치즈케이크이다.	

※ 레시피는 변경 될 수 있으며, 현장에서 수정된 레시피로 제공됩니다.

밤마들렌	총사용량
고메버터	90
달걀	75
노른자	20
꿀	6
소금	1.5
백설탕	40
박력분	84
밤 페이스트	80
opp	12

밤낭시에	총사용량
고메버터	95
흰자	85
백설탕	95
꿀	10
소금	1.5
다크커버취	70
아몬드가루	55
박력분	40
밤 페이스트	105
보니밤	12
opp	12

밤 머핀	총사용량
밤 페이스트	150
박력분	220
아몬드가루	45
꿀	60
베이킹파우더	2
박력분	40
백설탕	20
아몬드가루	20
식용유	30
틀립컵	7

밤 티라미수	총사용량
맛밤	120
우유	150
크림치즈(끼리)	50
다이제	6
토피넛라떼	300
생크림	200
백설탕	30
다크커버취	10

밤양갱	총사용량
생수	180
한천	5
백설탕	105
백양금	300
꿀	110
소금	1
보니밤	10알

밤 브라우니	총사용량
버터	100
다크커버취	150
달걀	150
백설탕	180
박력분	90
카카오파우더(발로나)	20
밤 페이스트	200

밤 바스크치즈케이크	총사용량
크림치즈	400
백설탕	100
달걀	180
마스카포네	50
레몬쥬스	8
옥수수전분	19
생크림	200
밤 페이스트	170
보니밤	10알

재료비 내역

고메버터(500g)	10,000
크림치즈(1kg)	11,800
보니밤(1kg)	17,500
밤페이스트(960g)	23,600
밤잼 (320g)	6,820
마스카포네 (500g)	10,380
달걀(30ea)	8,000
생크림(500g)	6,200
설탕 (1kg)	2,600
다크초콜릿(200g)	6,200
박력분(1kg)	2,000
한천(100g)	7,000