'달콤한 쿠세주' … 홈 베이킹 필수 꿀팁

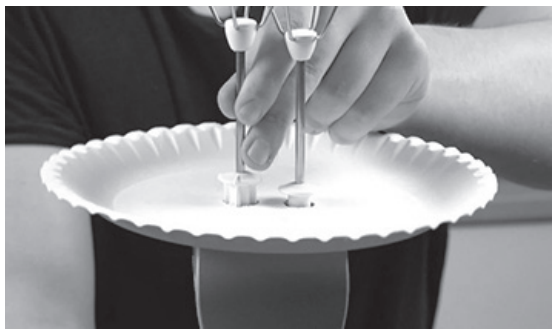
뉴질랜드 오타고대학의 연구에 따르면 베이킹은 생활을 즐겁게 만들고, 정신 건강에도 긍정적인 영향을 미친다. 더구나 잘 구워진 결과물을 볼 때와 그것을 먹을 때의 만족감은 경험하지 못한 사람은 짐작하기 어렵다.

그렇다고 베이킹이 늘 만족스러운 것은 아니다. 생각하지 못했던 일들은 언제 어디서나 벌어진다. 베이킹 과정도 예외가 아니다. 베이킹 과정에서 일어날 수 있는 예상하지 못했던 문제들. 하지만 이젠 걱정하지 않아도 된다. 다음의 8가지 팁만 알고 있어서 더 즐거운 베이킹을 즐길 수 있다.

1. 재료가 흩날릴 때?

● 준비물: 종이 접시

● 방법: 무엇을 섞는지에 따라서 다르겠지만, 믹서기를 사용할 때 얼굴이나 옷에 잔뜩 튀는 재료들이 있다. 그런 사태를 막기 위해 종이 접시에 작은 구멍을 두 개 뚫은 다음 핸드 블렌더의 이음새에 접시를 끼워 사용하면 재료가 사방으로 흩날리는 것을 방지할 수 있다.



2. 쿠키가 타버렸다면?

● 준비물: 강판

● 방법: 잠시 깜빡했더니 순식간에 쿠키가 타버렸다고 너무 상심할 필요는 없다. 이럴 때 강판에 살살 탄 부분을 갈아내면 쿠키의 온전한 부분을 고스란히 맛볼 수 있다.

3. 설탕이 굳었다면?

● 준비물: 그릇, 젖은 천

● 방법: 굳은 설탕을 그릇에 옮겨 담고 젖은 천으로 위를 덮어 통째로 전자레인지에 넣고 30초간 돌리면, 가열된 수분이 뭉친 설탕을 부드럽게 풀어준다.

4. 버터가 단단하게 굳었다면?

● 준비물: 뜨거운 물, 컵

● 방법: 컵에 뜨거운 물을 담고 잠시만 기다린 후 물을 따라내고 버터 위를 컵으로 덮는다. 1분 후면 컵의 온기가 금세 버터를 부드럽게 만들어 준다.

5. 케이크가 너무 밋밋할 때?

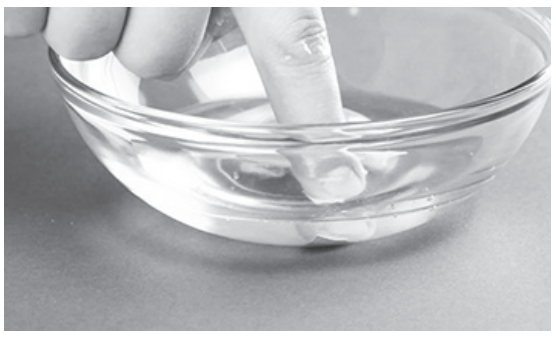
● 준비물: 포크, 숟가락

● 방법: 케이크를 구웠는데 데코가 너무 심심하다면 포크와 숟가락으로 훌륭한 문양을 만들 수 있다.

6. 달걀 껍데기가 빠지면?

● 준비물: 물

● 방법: 그릇에 껍데기가 빠지면 미끌미끌 잘 건져지지 않아서 정말 성가십니다. 이럴 때는 손가락에 물을 묻힌 후 건지면 쉽게 건질 수 있다.



7. 케이크를 깔끔하게 자르고 싶다면?

● 준비물: 뜨거운 물 한 컵

● 방법: 크림이 칼에 달라붙어서 멋진 케이크가 지저분하게 잘라지는 경험이 있을 것이다. 이럴 때는 뜨거운 물이 담긴 컵에 칼을 담그고 1분을 기다린 뒤 케이크를 자르면, 크림이 칼에 훨씬 덜 묻어난다.