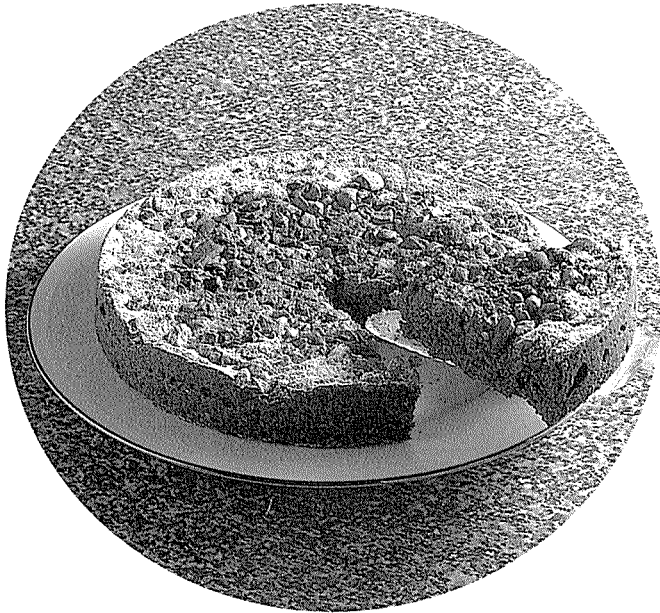


여기에 소개된 제품은 53쪽
세미나 지상중계에 소개된 열가지 제품의 만드는 법이다.



부르크테아터 린저토르테(Burgtheater-Linzertorte)

•배합

버터	460g
분당	300g
계란	4개
노른자	2개
박력분	240g
시나몬	소량
코코아	20g
아몬드(굵게 부순 것)	300g
헤이즐넛(굵게 부순 것)	100g
스위트초컬릿(굵게 부순 것)	100g
자하 토르테 크림	140g
레드커런트잼	320g

만드는 법

- 1 버터와 분당을 가볍게 휘핑한다.
- 2 계란, 노른자를 섞는다.
- 3 박력분, 시나몬, 코코아를 혼합한다.
- 4 아몬드, 헤이즐넛을 구워서 굵게 부순고 굵게 부순 스위트초컬릿과 함께 섞는다.
- 5 자하 토르테 크림을 가볍게 섞어 반죽을 완료한다.
- 6 직경 12mm 모양짜지로 팬바닥 위에 반죽을 채운뒤(300g) 잼을 80g 정도 발라준다.
- 7 ⑥의 위에 반죽을 200g 정도 짜준다.
- 8 아몬드, 헤이즐넛, 스위트초컬릿을 콩알크기만하게 잘라서 윗면에 뿌린후 170~180℃에서 30분 정도 굽는다.
- 9 가장자리에 분당을 뿌려 완성한다.



앵가디너 토르테(Engadiner Torte)

•뮌히브 타이크

버터	680g
쇼트닝	120g
설탕	400g
계란	2개
박력분	1,200g
베이킹파우더(B.P)	18g
바닐라	소량

•앵가디너 마세

생크림	300g
꿀	450g
버터	115g
바닐라 스틱	1/2개
설탕	300g
물엿	75g
호두	500g

•뮌히브 타이크 만드는 법

- 1 버터, 쇼트닝, 설탕을 혼합한다.
- 2 ①에 계란을 섞는다.
- 3 ②에 박력분, 베이킹파우더를 섞는다.
- 4 ③을 3.5mm, 5mm 두께로 얇게 밀어 팬 다음 냉장 휴지한다.

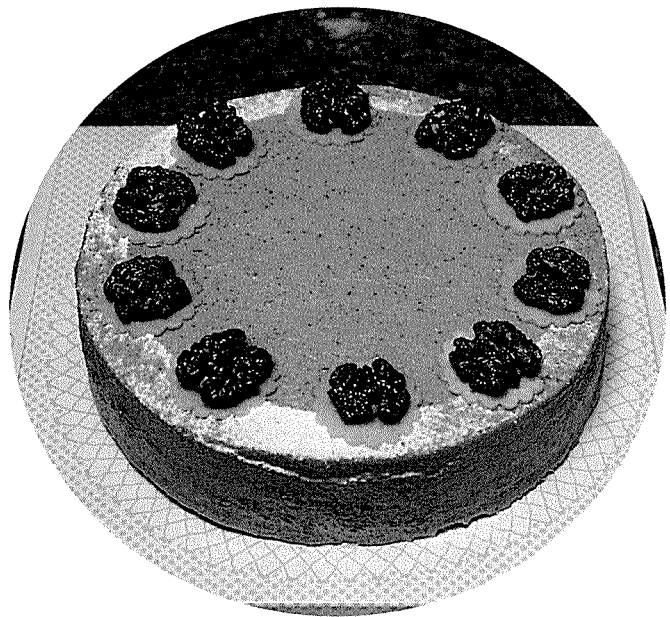
•앵가디너 마세 만드는 법

- 1 설탕을 캐러멜화시킨다.
- 2 생크림, 꿀, 버터, 바닐라 스틱을 끓인다. (118℃, 설탕의 결정화 방지를 위해 젓지 말 것)
- 3 ②에 ①과 물엿을 섞는다.
- 4 호두를 혼합한 다음 냉각시킨다.
- 5 ④를 얇게 밀어 봉상으로 밀어서 냉정한다. (얇은 양을 생산해서 봉상태로 밀아 냉각시킨후 그때그때 절단해서 사용)

•마무리하는 법

- 1 소형 앵가디너틀에 두께 5mm 두께의 뮌히브 타이크를 깔고 그안에 앵가디너 마세를 약12g 놓는다.
- 2 그위에 두께 3.5mm 두께의 뮌히브 타이크를 덮고 손으로 눌러준다. (안에 있는 공기를 완전히 빼준다)
- 3 윗면을 노른자에 약간의 물을 섞어 발라 준후 160~170℃에서 30분간 굽는다.

비너 발누스 토르테 (Wiener Walnuss Torte)



•비스퀴 발누스

계란	12개
설탕	360g
박력분	280g
호두분말	160g
버터	160g

•비너부터 크림

우유	1,000cc
노른자	8개
설탕	240g
박력분	40g
전분	40g
바닐라 스틱	1/2개
버터	450g

•호두 페이스트

우유	400cc
설탕	200g
꿀	120g
호두	400g
럼주	32cc

•호두 튀김

호두	400g
물엿	80g
물	80cc
설탕	240g

•비스퀴 발누스 만드는 법 (데멜배합)

- 1 계란과 설탕을 혼합한 후 중탕(35℃)하여 휘핑한다. (90% 정도)
- 2 박력분을 넣고 섞는다. (반죽의 기포가 죽지 않도록 80회 정도 저어 섞는다)
- 3 버터를 용해한후, 호두분말과 함께 혼합한다. (15회 정도 혼합)
- 4 직경 18cm 틀에(47ℓ) ③을 팬닝하여 160~170℃에서 25~30분간 굽는다.

•비너부터 크림 만드는 법 (커스터드크림을 버터크림에 이용)

- 1 우유, 설탕(1/2사용), 바닐라 스틱을 넣고 80℃로 달인다.
- 2 다른 볼에 노른자를 풀어서 설탕 1/2과 박력분, 전분을 넣고 섞은 다음 ①을 혼합한다.
- 3 약한불에서 10여분 동안 끓여 살균한 다음 체로 치고 냉각시킨다.
- 4 버터를 휘핑하면서 ③을 혼합한다.

•호두 페이스트 만드는 법

- 1 우유, 설탕, 꿀을 70~80℃ 가열한다.
- 2 믹서기에서 모든 재료를 넣고 갈아서 퓨레상태로 만든다.
- 3 냄비에 담아 끓인다. (살균과 되기를 조절·끓은 앙금상태)
- 4 ③을 냉각한다.

•호두 튀김 만드는 법(중국 디저트 과자)

- 1 꿀은 물에 6~7분 정도 호두를 삶아 호두의 떫은맛을 제거한다.
- 2 물과 설탕, 물엿으로 시럽을 만든후 ①을 섞는다. (10분 정도 실온방치)
- 3 120~130℃ 정도의 식용유에서 튀긴다.

•마무리하는 법

- 1 비스퀴 발누스를 1cm 두께로 슬라이스한다. (4등분)
- 2 비너부터크림과 호두페이스트를 2:1로 혼합해 ①에 샌드 및 아이싱한다.
- 3 마지판(녹색착색)을 얇게 밀어 국화모양으로 찍어 장식한다.
- 4 마지판 위에 약간의 버터크림을 짜고 그위에 튀김 호두를 올린다.



바닐라 킵펠(Vanilla Kipferl)

•배합

버터	500g
분당	200g
아몬드분말	160g
헤이즐넛분말	80g
바닐라 스틱	1/2개
박력분	600g
식염	소량

•만드는 법

- 1 버터, 분당, 바닐라 스틱, 식염을 균일하게 섞는다.
- 2 아몬드분말, 헤이즐넛분말을 섞는다.
- 3 박력분을 섞는다.
- 4 ③을 가볍게 치댄다.
- 5 130g씩 분할하고 막대형으로 밀어 20개가량 되도록 분할한다.
- 6 길이가 5.5~6cm 정도 초승달 모양으로 성형한다.
- 7 160~170℃에서 20분간 굽는다.
- 8 윗면에 분당을 뿌려 마무리한다.

자하 토르테(Sacher Torte)



●자하 마세

버터	320g
분당	240g
스위트 초콜릿	320g
노른자	16개
흰자	16개
설탕	240g
박력분	320g

●슬라크오버스 크림

생크림	900g
우유	180cc
설탕	40g
바닐라	소량

●자하 글라쥬르

물	1,500cc
설탕	900g
비터 초콜릿	150g
스위트 초콜릿	150g

●자하 마세 만드는 법

- 1 버터와 분당을 혼합해 최대한 휘핑한다.
- 2 초콜릿을 용해한 후 30℃ 정도로 식혀서 혼합한다.
- 3 노른자를 풀어서 ②에 가볍게 혼합한다. (필요이상 휘핑하면 분리현상이 나타난다)
- 4 머랭을 만든다. (70~80% 휘핑 후 설탕을 3~4회 투입)
- 5 약간의 머랭을 ③에 섞은 후 나머지 머랭을 조금씩 섞어준다.
- 6 박력분을 가볍게 섞어준다.
- 7 160~170℃에서 45분간 굽는다.

●자하 글라쥬르 만드는 법

- 1 물을 끓인 다음 버터·스위트초콜릿 잘게 부순 것을 넣어 용해한다.
- 2 설탕을 넣어 녹을때까지 잘 저어준다.
- 3 108~110℃까지 끓인다.

●마무리하는 법

- 1 자하 맛세를 칼로 잘 다듬어서 살구잼을 바짝 졸여서 표면에 발리준다.
- 2 나무도마 위에 자하 글라쥬르 일부를 부어 빠렛트로 잘 이겨 공기를 혼입시킨다. (3회 정도 반복한다)
- 3 템퍼링한 자하 글라쥬르가 60℃ 되었을때 코팅한다.

* 남은 자하 글라쥬르를 재사용시는 약간의 불을 넣고 다시 110℃로 끓여서 템퍼링을 해 사용하면 된다.

쇼코라덴 만데른(Shokoladen Mandeln)



●배합

버터	320g
쇼트닝	32g
설탕	240g
바닐라 스틱	1/3개
계란	2개
박력분	600g
슬라이스 아몬드	140g
스위트 초콜릿	80g
식염	소량

●만드는 법

- 1 버터, 쇼트닝, 설탕, 식염, 바닐라 스틱을 가볍게 혼합한다.
- 2 계란, 박력분, 슬라이스 아몬드, 스위트 초콜릿(잘게 부순 것) 순으로 혼합한다.
- 3 200g씩 분할하여 긴 봉상으로 만든 후 표면에 설탕을 묻혀서 냉장보관한다.
- 4 두께 1cm씩 절단해 160~170℃에 15~20분간 굽는다.



샤롯데 오 푸아르(Charlotte aux Poires)

•비스퀴 샤롯데

- 노른자 12개
- 설탕 300g
- 흰자 12개
- 박력분 300g

•바바로와

- 시럽(서양배통조림) 800cc
- 설탕 80g
- 젤라틴 44g
- 윌리엄스 리퀴르 80cc
- 생크림 800g
- 노른자 8개
- 바닐라 스틱 1/2개
- 서양배 퓨레 480g
- 연유 80g

•비스퀴 샤롯데 만드는 법

- 1 노른자와 설탕(180g)을 중탕해 흘러내릴 정도로 포집한다. (80% 정도)
- 2 차갑게 한 흰자와 설탕(120g)을 머랭한다.
- 3 ①과 ②를 혼합한 후 박력분을 가볍게 섞는다.
- 4 직경 12cm 모양까지로 철판에 종이를 깔고 45cm×35cm 크기로 가로로 썬다. 나머지는 직경 16cm, 10cm 원형으로 썬다.
- 5 윗면에 분당을 2회 뿌리고 160℃에서 15~16분간 굽는다.

•바바로와 만드는 법

- 1 시럽에 바닐라 스틱을 넣고 약간 데운 다음 설탕, 노른자를 혼합한다.
- 2 80℃ 정도 가열한 다음 젤라틴을 넣고 서양배 퓨레와 연유를 넣은 다음 체로 걸러서 냉각한후 술을 혼합한다.
- 3 생크림을 휘핑하여 냉각된 ②와 혼합한다.



코코(CoCo)



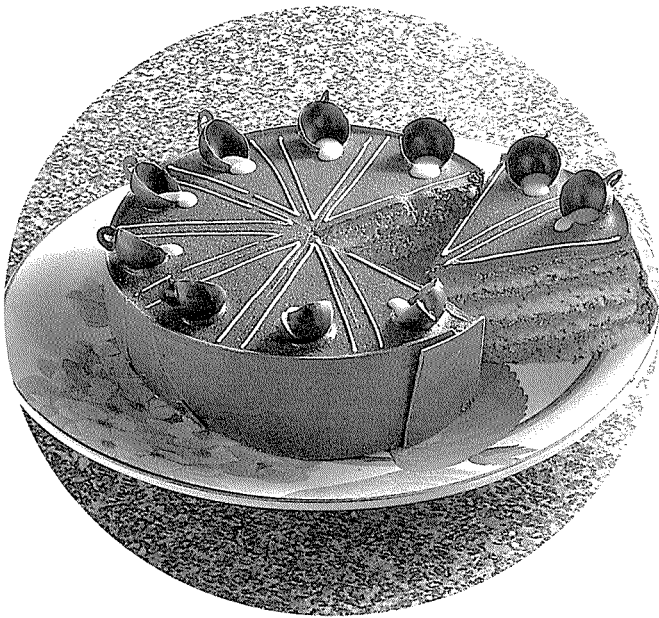
•배합

- 버터 240g
- 쇼트닝 50g
- 설탕 180g
- 바닐라 스틱 1/3개
- 계란 1개
- 박력분 450g
- 코코넛 분말 100g

•만드는 법

- 1 버터, 쇼트닝, 설탕, 바닐라스티크을 가볍게 혼합한다.
- 2 계란, 박력분, 코코넛 분말을 혼합한다.
- 3 200g씩 분할하여 긴 봉상으로 만든후 표면에 코코넛을 묻혀서 냉장 보관한다.
- 4 두께 1cm씩 절단해 170~180℃에서 20분간 굽는다.

얼 그레이(Earl Grey)



•비스퀴

계란	12개
설탕	440g
박력분	300g
전분	60g
홍차(얼 그레이)	6g
버터	160g

•홍차 가나슈

홍차(다지링)	20g
물(따뜻하게 사용)	40cc
생크림	200g
밀크초콜릿	300g
꼬낙	10cc

•홍차 시럽

물	800cc
홍차(얼 그레이)	20g
설탕	320g
꼬낙	80cc

•쇼코라덴 오버스크렘

스위트초콜릿	200g
우유	200cc
생크림	800g

•비스퀴 만드는 법

- 1 계란, 설탕을 중탕후 휘핑한다.
- 2 박력분, 전분, 홍차를 체에 쳐서 혼합한다.
- 3 용해버터를 섞는다.
- 4 ①, ③을 가볍게 섞은후, 직경 18cm 팬에 160~170℃에서 25~30분간 굽는다.
- 5 1cm 두께 4개로 슬라이스한다.

•홍차 가나슈 만드는 법

- 1 홍차를 온수에 불려 놓는다.
- 2 생크림을 혼합하여 60~70℃ 정도로 데워서 체로 거른다.
- 3 밀크초콜릿을 용해해서 ②에 섞는다.
- 4 꼬낙을 섞는다.

•홍차시럽 만드는 법

- 1 물을 끓여서 홍차를 넣어 차를 만든 후 체로 거른다.
- 2 설탕, 꼬낙 순으로 혼합한다.

•쇼코라덴 오버스크렘 만드는 법

- 1 우유를 데운후 잘게 썬 스위트초콜릿을 넣어 용해한후 초콜릿크림을 만든 다음 냉장시킨다.
- 2 생크림과 함께 휘핑한다.

•마무리하는 법

- 1 절단한 시트에 홍차시럽을 바르고 쇼코라덴 오버스크렘으로 4장을 샌드 및 아이싱한다.
- 2 밀크초콜릿을 템퍼링해 비닐에 얇게 밀어 놓은 다음 세로로 절단하여 초콜릿띠를 만들어 케이크 옆면에 붙인다.
- 3 윗면에 홍차가나슈를 퍼준다.
- 4 소형컵을 초콜릿으로 만들어 장식한 후 화이트초콜릿 100g, 우유 40cc를 녹여서 소형컵 안에 짜준다.



셸(Shell)

•배합

버터	900g
설탕	300g
생크림	180g
흰자	165g
바닐라	소량
박력분	900g
살구잼	소량
분당	소량

•만드는 법

- 1 버터와 설탕을 가볍게 휘핑한다.
- 2 생크림(차지않은 것), 흰자, 바닐라, 박력분 순으로 혼합한다.
- 3 국화모양깍지를 이용하여 조개모양으로 찍는다.
- 4 160~170℃에서 15~20분간 굽는다.
- 5 살구잼을 바짝 줄여서 샌드한 후 윗면에 분당을 뿌린다.