

여기에 소개된 제품은 76쪽
세미나 지상중계에 소개된 아홉가지 제품의 만드는 법이다.
(제법문의 : 998-5151 제원인터내셔널)



푸랑브와이앙(LE FLAMBOYANT)

●산딸기 무스

산딸기냉동퓨레	500g
젤라틴	12g
이탈리안 머랭	140g
휘핑크림	260g

만드는 법

물에 불려 용해시킨 젤라틴을 해동시킨 산 딸기퓨레에 넣고 혼합한 다음 이탈리안 머랭과 휘핑크림을 섞는다.

(이탈리안 머랭은 설탕 400g과 물 120g을 121℃까지 끓여서 휘핑크림(200g)을 조금씩 투입하며 섞어 만든 것.)

●망고 무스

망고냉동퓨레	375g
젤라틴	9g
이탈리안 머랭	150g
휘핑크림	225g

●망고 편치

망고냉동퓨레	120g
시럽(물:설탕=1:1,35)	60g
럼주	15g
물	20g

●산딸기 절임

냉동산딸기	1,000g
슈가 파우더	100g

만드는 법

냉동상태의 산딸기에 슈가 파우더를 섞어 12시간동안 냉장숙성시킨다

●다쿠아즈 코코 비스퀴

흰자	300g
설탕	100g
아몬드 파우더	50g
슈가 파우더	250g
코코넛 파우더	250g

만드는 법

설탕을 휘핑크림하고 체에 친 아몬드 파우더, 슈가 파우더, 코코넛 파우더를 섞는다. 찰주머니로 파이핑하고 180에서 20~25분간 굽는다.

●시가렛 반죽

슈가 파우더	200g
밀가루	200g
버터	200g
흰자	200g

만드는 법

녹인 버터에 머랭을 섞어서 실리콘페이퍼를 이용해 무늬를 만들어 굳인 후 비스퀴조콘드를 깔고 (40×60cm 시트 한장에 500g씩) 230℃에서 7~8분간 굽는다.

●아몬드 제누아즈 비스퀴

생아몬드 페이스트	150g
설탕	200g
계란	10g
밀가루	310g
유화제	22g
버터	100g

만드는 법

생아몬드 페이스트와 설탕을 섞은 다음 계란과 유화제를 넣고 휘핑크림에 체에 친 밀가루를 섞는다. 버터를 용해시켜 마지막에 넣고 180℃에서 20~30분간 굽는다

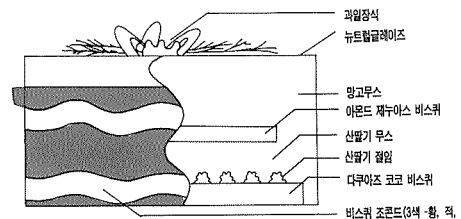
●비스퀴 조콘드

계란	250g
슈가 파우더	175g
아몬드 파우더	175g
밀가루	50g
버터	40g
흰자	325g
설탕	80g

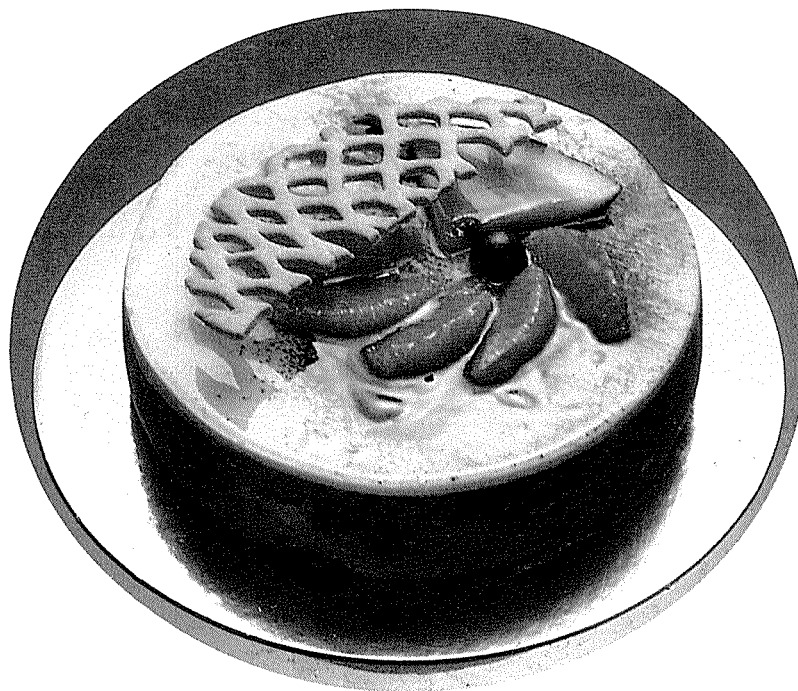
만드는 법

슈가 파우더, 아몬드 파우더, 계란, 밀가루를 혼합하여 휘핑크림한다.

●마무리하는 법



시실리앙(LE SICILIEN)



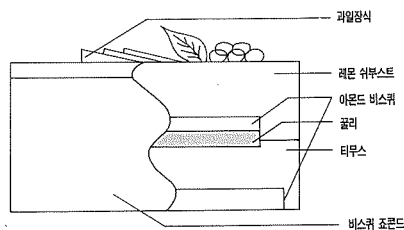
●레몬 슈부스트

레몬냉동퓨레	350g
레몬피	2g
노른자	260g
설탕	300g
휘핑크림	200g
콘스타치(전분)	35g
젤라틴	8장
흰자	350g

만드는 법

레몬냉동퓨레, 레몬피, 노른자, 설탕(100g), 휘핑크림, 콘스타치를 2분간 끓인다. 미리 불려 놓은 젤라틴을 섞고, 흰자와 설탕(200g)으로 머랭을 만들어 혼합한다.

●마무리하는 법



●티무스

물	400g
홍차	30g
질은 홍차	125g
(물 400g과 홍차 300g을 2분간 달여 얻어지는 300g의 용액 중 125g만 사용)	
젤라틴	10g
이탈리안 머랭	200g
휘핑크림	250g

만드는 법

물, 홍차를 끓인 다음 용해시켜 미리 불려 놓은 젤라틴을 넣고 이탈리안 머랭과 휘핑크림을 섞는다.

●꿀리

오렌지주스	650g
블러드 오렌지주스	70g
설탕	70g
펙틴	15g
젤라틴	7g

(꿀리란 과일을 농축하여 만든 소스상태를 말하는 것으로, 젤라틴을 사용한 Gel꿀리와 갈죽한 액체 꿀리가 있다.)

●비스퀴 쇼콘드

계란	125g
아몬드 파우더	85g
슈가 파우더	85g
밀가루	50g
흰자	170g
설탕	80g
버터	20g

만드는 법

재료를 혼합하여 220°C에서 8분간 굽는다.

●편치

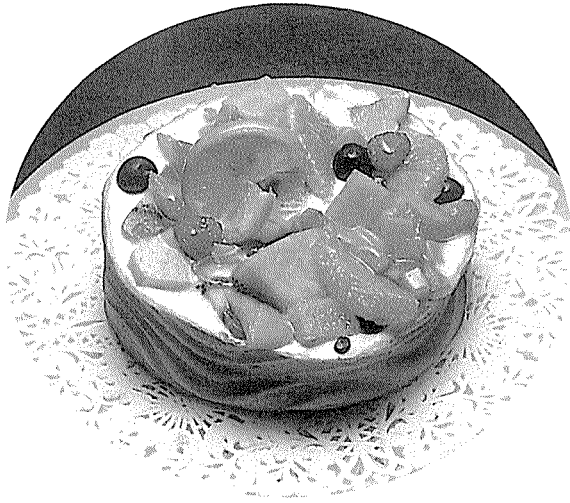
레몬주스	150g
시럽	400g

●아몬드 비스퀴

슈가 파우더	300g
아몬드 파우더	300g
계란	250g
노른자	160g
흰자	550g
설탕	200g
밀가루	240g

만드는 법

재료를 혼합하여 180°C에서 20~25분간 굽는다.



트로픽코코(TROPIC COCO)

●물결 비스킷

계란	250g
슈가 파우더	175g
아몬드 파우더	175g
밀가루	50g
흰자	325g
설탕	80g

만드는 법

슈가 파우더, 아몬드 파우더, 계란을 휘핑하여 밀가루를 섞은 다음 머랭을 만들어 섞는다. 시그렛 반죽으로 무늬를 내어 굳힌 실크 시트위에 팬닝하여 220℃에서 8분간 굽는다.

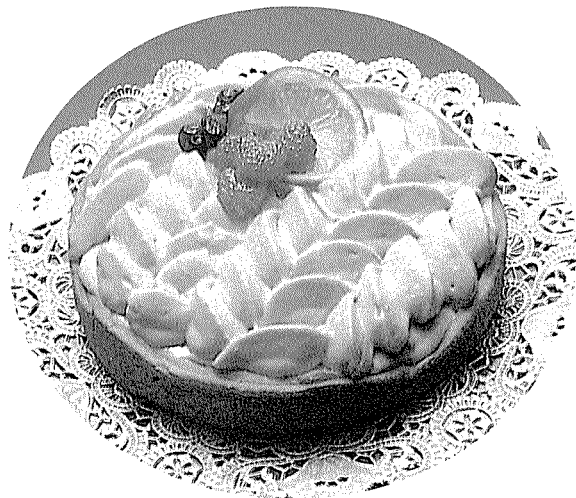
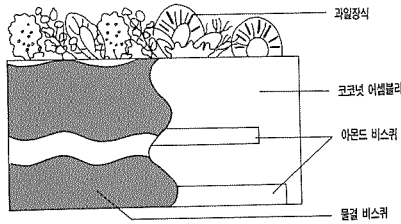
●코코넛 어셈블리

우유	125g
코코넛냉동퓨레	125g
코코넛가루	30g
노른자	80g
설탕	45g
젤라틴	8g
코앵트로	20g
휘핑크림	225g

만드는 법

우유와 코코넛냉동퓨레를 끓여 코코넛 가루를 섞은 다음 10분간 놔 둔다. 노른자와 설탕을 섞어 85℃에서 중탕하여 불린 젤라틴과 휘핑크림을 섞은 다음 20℃로 식었을 때 코앵트로를 넣는다.

●마무리하는 법



타르트 쉬부스트(TARTE CHIBOUSTE)

●풍세반죽

밀가루	500g
버터	375g
소금	10g
노른자	20g
설탕	10g
우유	100g

만드는 법

밀가루와 버터를 섞은 다음 소금, 설탕을 넣고 난황과 우유를 조금씩 혼합하여 180℃에서 20~30분간 굽는다.

●산딸기 쉬부스트

계란	14개
콘스타치	40g
산딸기냉동퓨레	600g
휘핑크림	400g
젤라틴	20g
설탕	225g
휘핑크림 흰자	420g
산딸기 브랜디	20g

만드는 법

휘핑크림, 산딸기냉동퓨레, 콘스타치를 끓인다. 노른자와 설탕을 휘핑하여 붓고 불린 젤라틴을 넣고 저으면서 식힌다. 거품낸 흰자와 설탕으로 머랭을 만들어 섞어준다.

●산딸기 꿀리

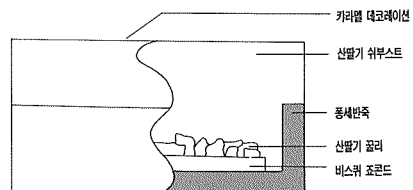
산딸기냉동퓨레	250g
설탕	75g

(혹은 브와롱 산딸기 꿀리를 사용)

만드는 법

꿀리와 혼합된 과일을 놓기 전에 타르트의 바닥에 비스킷 조각들을 약간 놓는다.

●마무리하는 법





루비(LE RUBIS)

●산딸기 슈부스트

산딸기냉동퓨레	200g
설탕	160g
펙틴	4g
휘핑크림	150g
트리몰린	35g
다크커버추어초컬릿	360g
밀크커버추어초컬릿	270g
버터	80g
산딸기 브랜드	80g

만드는 법

- 1 산딸기 냉동퓨레를 40℃까지 가열하고 설탕과 펙틴을 첨가해 살짝 더 끓인다.
- 2 생크림, 설탕, 트리몰린을 끓여서 ①에 믹싱한 다음 초컬릿과 버터를 첨가하여 섞은 후 36℃까지 식힌다.
- 3 ②에 산딸기 브랜드를 섞어 완성한 후 초컬릿몰드(틀)에 필링으로 사용하여 17℃(60%)에서 12시간 굳힌다.



라임 팔레(LE PALET WITH LIME)

만드는 법

생크림	300g
2개의 라임껍질로 문지른 각설탕	60g
라임냉동퓨레	80g
다크커버추어초컬릿	500g
물엿	100g
버터	100g

- 1 생크림을 끓여 각설탕을 넣는다.
- 2 라임냉동퓨레를 ①에 넣고 끓이다가 녹인 다크커버추어초컬릿을 혼합한다.
- 3 ②에 버터와 물엿을 넣고 초컬릿몰드(틀)에 필링으로 사용한 후 17℃에서 굳힌다.



플라망코(LE FLAMENCO)

●코코넛 아이스크림

우유	300g
휘핑크림	100g
코코넛냉동퓨레	600g
설탕	150g
노른자	180g
코코넛가루	10g
안정제	4g
전지분유	25g

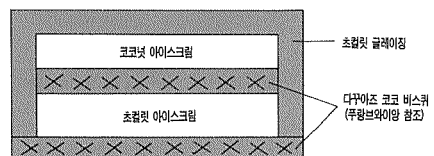
만드는 법

우유를 끓여서 코코넛가루를 섞어 체에 거른 다음 85℃에서 살균처리한다.

●초컬릿 아이스크림

물	100g
설탕	100g
코코아 파우더	60g
코코아 매스	60g
노른자	120g
설탕	110g
우유	1,034g
생크림	100g
트리몰린	25g
설탕	110g
안정제	2g

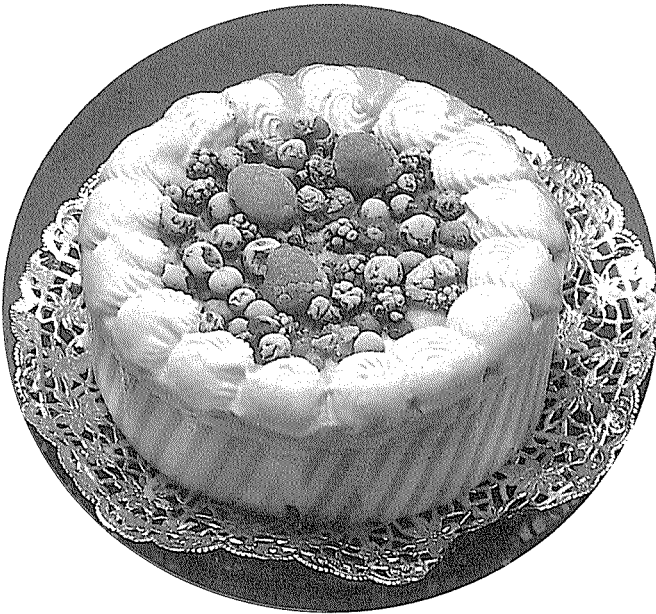
●마무리하는 법



●초컬릿 글레이징

다크초컬릿 (코팅용)	1,000g
다크초컬릿	200g
휘핑크림	500g
설탕시럽	400g
물엿	100g

트리아농 (LE TRIANON)



●산딸기 사베트

물	450g
설탕	400g
분말 포도당	120g
안정제	1g
산딸기냉동퓨레	1kg

만드는 법

재료를 섞어 체에 거른 후 아이스크림 기계에 넣고 사베트로 만든다.

●아이스크림(계란+피스타치오)

우유	734g
휘핑크림	300g
트리몰린	100g
안정제	2g
노른자	200g
설탕	150g
피스타치오	80g

만드는 법

- 1 우유, 생크림, 트리몰린, 안정제를 2분간 끓인다.
- 2 노른자와 설탕을 휘핑하여 ①을 첨가하여 체에 거른다.
- 3 피스타치오 페이스트 80g을 섞는다.
- 4 살균기에 넣고 90℃에서 3~4분간 가열하고 4℃가 될 때까지 냉각하고 아이스크림 기계에 넣고 24시간 동안 숙성시킨다.

●파인애플 사베트

파인애플냉동퓨레	1,000g
물	285g
설탕	360g
안정제	3.5g

만드는 법

- 1 물, 설탕, 안정제를 끓이다가 파인애플냉동퓨레를 넣고 체에 거른다.
- 2 냉동고에 넣고 냉각을 끝내기 전에 리터당 10g의 키르슈(체리 리큐르)를 섞는다.

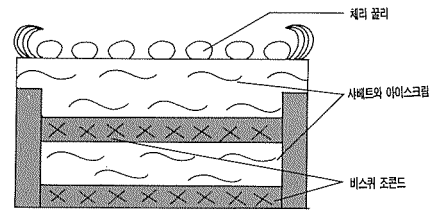
●체리 꿀리

체리즙스	1,000g
설탕	80g
펙틴	15g

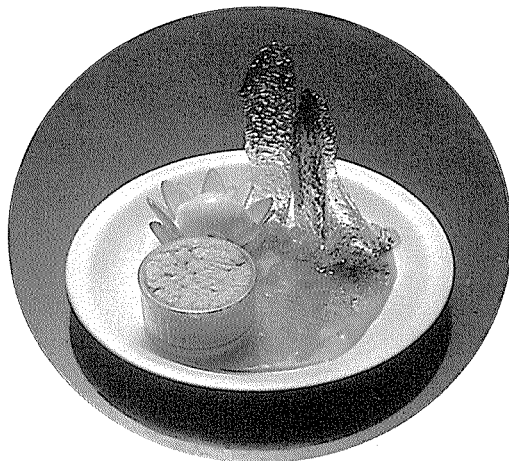
만드는 법

- 1 체리와 설탕을 끓이다가 펙틴을 섞는다.
- 2 식혀서 냉장고에 보관한다.

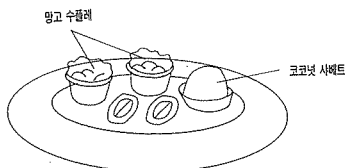
●마무리하는 법



망고수플레와 코코넛사베트 (MANGO SOUFFLE AND ITS COCONUT SORBET)



●마무리하는 법



●코코넛 아이스크림

우유	400g
코코넛냉동퓨레	400g
설탕	200g
노른자	140g
코코넛	10g
안정제	1g
휘핑크림	100g
트리몰린	50g

●코코넛 사베트

물	1,000g
설탕	600g
트리몰린	100g
안정제	4g

만드는 법

국설계에서 30~32℃ 아이스크림 냉동기에 넣고 냉각주기가 끝나기 전에 이탈리아인 머랭 50g을 첨가한다.

●망고 수플레

망고냉동퓨레	300g
콘스타치(전분)	18g
럼주	15g
휘핑크란	150g
설탕	50g
레몬즙스	1개분

만드는 법

- 1 계란, 설탕, 즙스를 섞는다.
- 2 망고퓨레, 콘스타치, 럼주를 저으며 끓이고 식혀서 1을 첨가한다.