

세미나지상중계

최신 선물용 과자

가을의 문턱으로 들어서는 9월

지난 여름 무더위로 주춤했던 제과 품목의

매출 회복을 위해

계절에 맞는 상품을 선보일 때다.

이달의 세미나 지상 중계는 각종 견과류를 이용한

가을 상품 5가지,

지난 7월 23일 리치몬드학원에서 열린

최신선물용 과자 세미나에서 선보인 제품으로

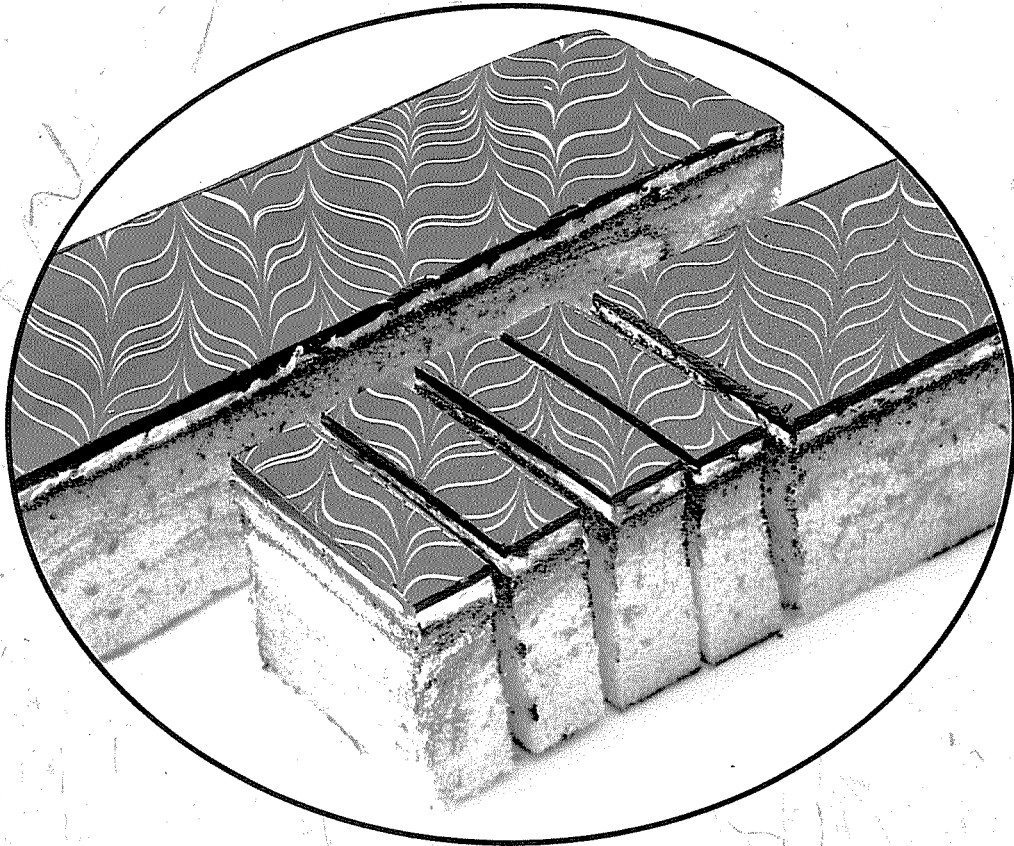
프랑세즈과자점

이중성사장이 수고해 주셨다.

• 목차 •

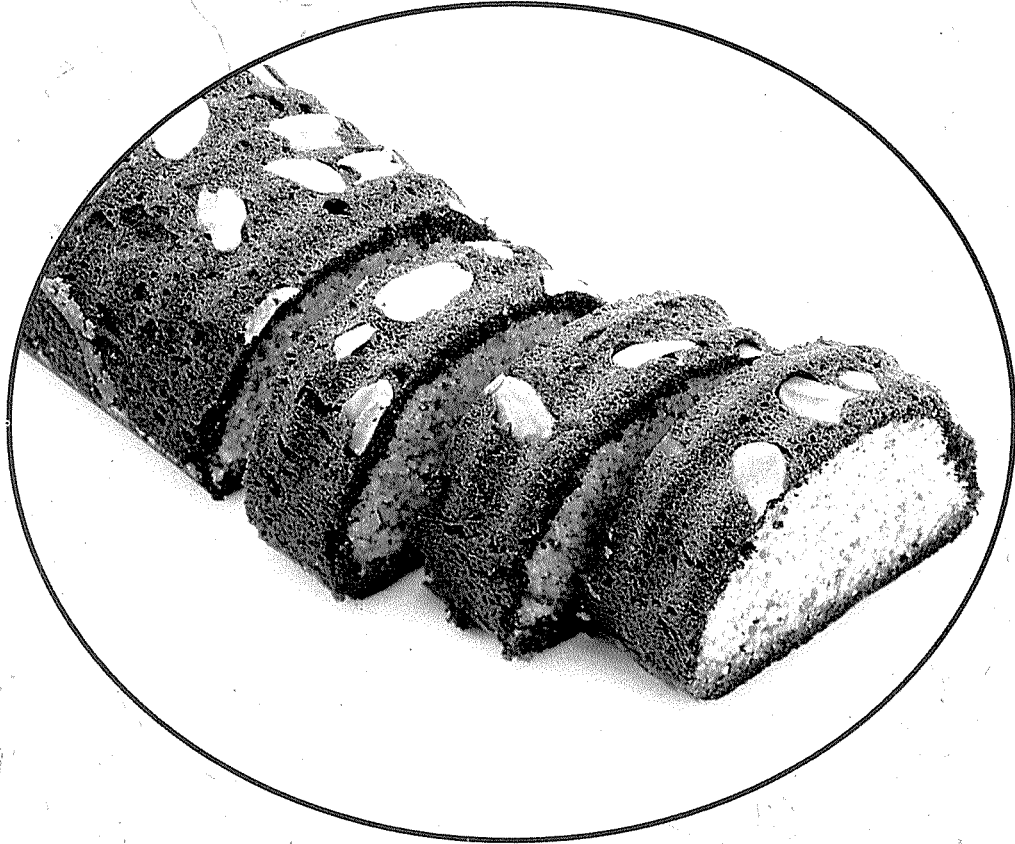
1. 레뤼겐 (Rehrucken)
2. 마블쇼코라 (Marble Chocolate)
3. 아몬드 롤 (Almond Roll)
4. 월넛케이크 (Walnut Cake)
5. 후르츠케이크 (Fruits Cake)

마블쇼코라(Marble Chcoolat)



재료	중량	마무리용 재료	중량	만드는 법	마무리
흰자	1260g	다크초콜릿 (코팅용)	적량	1 흰자, 설탕, S,P를 중·고속으로 믹싱한다.	1 얇아서 버터크림은 3mm 정도 두께로 떠 바른다.
설탕	900g	화이트초콜릿 (코팅용)		2 버터를 약한불에 끓인다.	2 코팅용 다크초콜릿 녹인 것을 ①의 버터크림위에 붓는다.
s, p	60g			3 ①에 박력분, B,P를 체쳐서 넣고 저속으로 섞는다.	3 ②에 녹인 화이트 초콜릿을 지그재그 방향으로 짤후 핀셋을 이용해서 마블 무늬를 넣어준다.
박력분	850g			4 ③에 ②를 넣고 섞은후 일부 반죽을 카카오페이스트에 넣고 섞은후 본반죽에 붓고 3~4번 가볍게 섞어준다.	4 흔들리지 않게 냉동 또는 냉장실에 넣는다.
B, p	1Ts			5 카스테라틀에 팬닝후 가볍게 쇼크한다.	5 따뜻한 물에 칼을 넣었다 뺀후 적당한 크기로 잘라서 포장한다.
버터	450g			6 윗불 아랫불 180℃에서 45분 굽는다.	
브랜디	90g				
카카오페이스트 (코코아+샐러드유 적량)	0.8g				

레뤼켄 (Rehrucken)



쇼코라

재료	중량
흰자	250g
설탕	250g
코코아	50g
아몬드 분말	187.5g

만드는 법

- 1 흰자와 설탕으로 머랭을 만든다.
- 2 볼에 머랭, 코코아, 아몬드분말을 넣고 주걱으로 바닥을 긁으면서 잘 섞어준다.

화이트

재료	중량
아몬드분말	350g
버터	380g
쇼트닝	380g
노른자	27개
박력분	340g
베이킹 파우더(B,P)	6.5g
바닐라 오일	1.5g
무당연유	65g
말토스	55g
럼주	1.5뿌경
설탕	470g

아몬드 슬라이스(구운것) : 적량

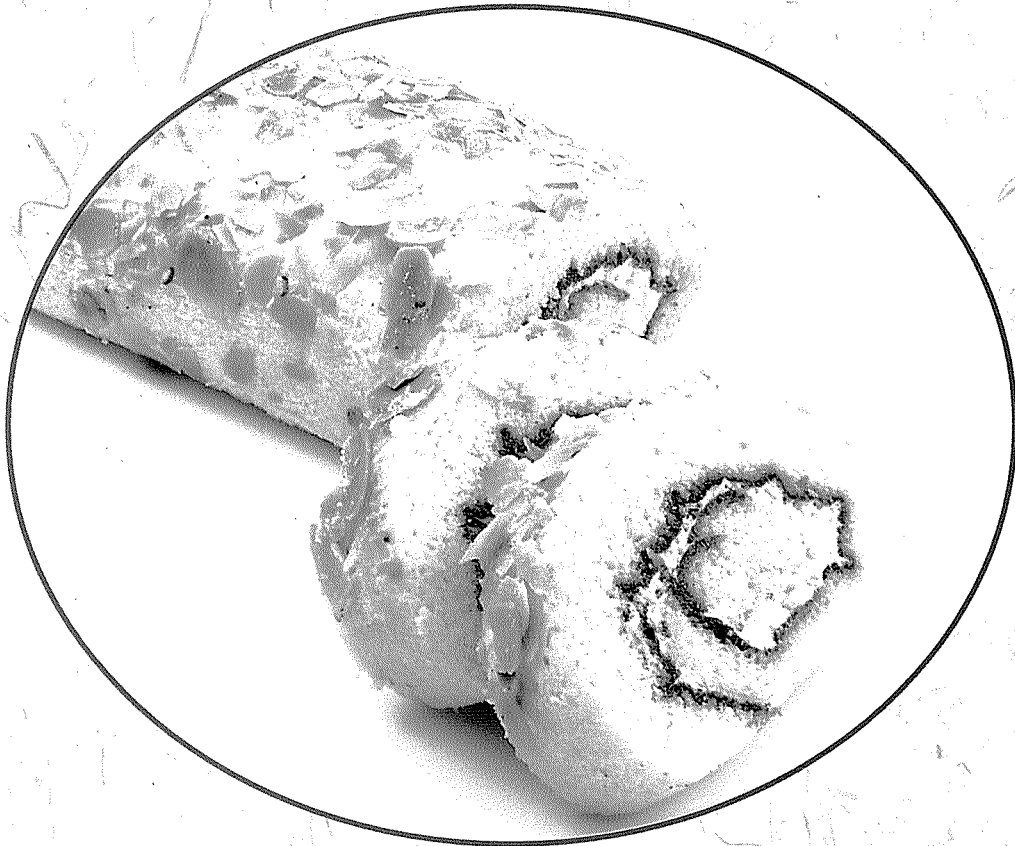
만드는 법

- 1 버터, 설탕을 중, 저속으로 믹싱한다. 믹싱은 재료가 섞일 정도로 믹싱한다
- 2 ①에 쇼트닝을 넣고 믹싱후 노른자를 3회정도 나누어 넣어 섞이면 바로바로 넣는다.
- 3 ②에 무당연유, 럼주를 넣는다.
- 4 ③에 박력분, 말토스, B,P를 3번이상 체쳐서 넣고 위에 아몬드 분말을 넣고 광택이 날 정도로 잘 섞어준다.

마무리

- 1 버터칠한 팬에 껍질을 벗긴 아몬드 슬라이스를 뿌린후 쇼코라 반죽을 짤 주머니에 넣어 바닥에 3줄 정도 짜준다.
- 2 카드를 이용하여 팬 전체에 퍼 바른다.
- 3 ②에 화이트 반죽을 70% 정도 팬닝후 카드를 이용하여 팬 중심에서 가장자리로 떠 바른다.
- 4 윗볼, 아랫볼, 180℃에서 예열하고 제 품을 넣은후 아랫볼 150℃로 낮춘후 75분 정도 굽는다.

아몬드 롤(Almond Roll)



재료	중량
계란	1135g
설탕	750g
박력분	525g
B.P	1Ts
우유	450g
바닐라 오일	소량

버터크림

재료	중량
1) 노른자	5개
물	59.2g
설탕	267g
110℃	
물엿	소량
2) 버터	600g
쇼트닝	400g
시럽 (제조된 것)	
럼주	53.2g
바닐라에센스	적량

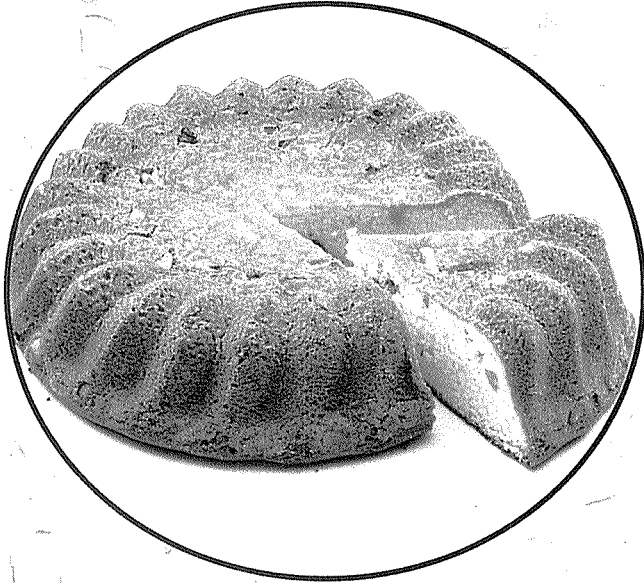
만드는 법

- 1 계란 설탕을 약간의 열을 가해서 믹싱한다.
- 2 믹싱 마무리 단계에서 데운 우유, 박력분, 바닐라향을 넣고 섞는다.
- 3 사각틀에 유산지를 깔고 팬닝한다.
- 4 윗불 200℃ 아랫불 170℃에서 밀철판 1장을 깔고 9~10분간 굽는다.

마무리

- 1 뒤집어서 1/2로 자른 후 한쪽면을 31cm로 자른다.
- 2 바로 놓고 버터크림에 계피가루를 살짝 뿌린 후 펴 바르고 파지를 넣고 롤을 만든다.
- 3 롤의 양쪽과 겉표면에 버터크림을 바른 후 아몬드 슬라이스를 올리고 분당을 뿌린다.

월넛케이크(Welnut Cake)



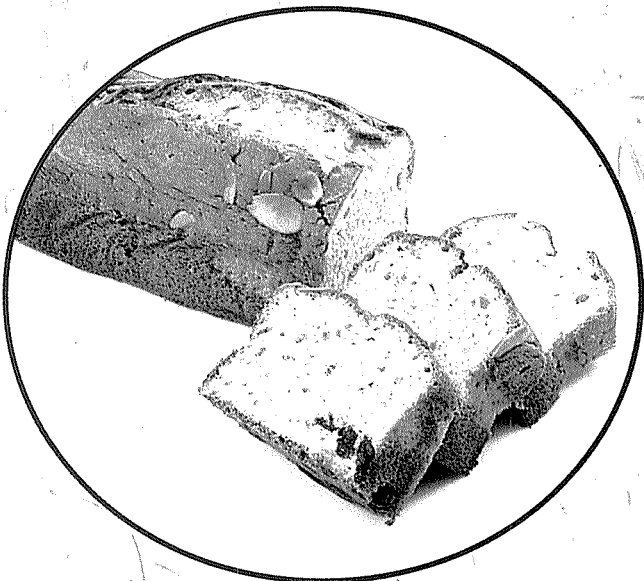
재료	중량
계란	825g
버터	450g
쇼트닝	450g
설탕	685g
박력분	725g
로마지팬	150g
호두	175g
꿀	소량
바닐라에센스	소량

브랜드 : 적량

만드는 법

- 1 설탕, 로마지팬을 중, 저속으로 믹싱한다.
- 2 ①에 계란 2개 정도 넣어서 영키도록 한다.
- 3 ②에 버터, 쇼트닝을 넣는다. 이때 볼에 얼을 살짝 가해 주는 것이 좋다.
- 4 버터를 바른후 밀가루를 묻혀 털어낸 팬에 약간 두껍게 슬라이스한 호두를 깔아준다.
- 5 ③이 어느정도 섞이면 나머지 계란을 조금씩 넣어준다.
- 6 꿀, 바닐라향, 브랜드를 넣고 박력분을 넣는다.
- 7 찰주머니에 반죽을 넣은후 80~90% 팬닝후 윗불 180℃ 아랫불 160℃에서 45분간 굽는다.

후르츠케이크(Fruits Cake)



재료	중량(g)
계란	750g(별립법)
버터	250g
쇼트닝	150g
박력분	675g
B, P	1Ts
후르츠	400g
우유	113g
설탕	350g(머랭)
바닐라 오일	소량

만드는 법

- 1 반죽(A)을 70%정도 믹싱한다.
- 2 반죽(B)는 파이마아기린, 강력분이 섞이는 정도로 믹싱한다.
- 3 ①과 ②를 30분간 휴지한다.
- 4 ②로 ①을 싸준다.
- 5 3×3 1회, 3×3 2회, 3×4 4회로 접어서 밀어펴는 작업을 한다
- 6 마지막 단계에 7mm 두께로 밀어 전재료를 섞은 반죽(C)의 내용물을 골고루 바른후 1/2로 접는다.
- 7 3×5cm로 ⑥을 자른다.
- 8 210℃에서 약 15분간 굽는다.
- 9 냉각후 윗면에 생크림을 짜준다.