

김성환 과장

업체별추천제품

(주) 제원인터내쇼날

이번호 업체별 추천제품은 원부재료 수입전문업체 (주)제원 인터내쇼날의 생크림, 푸레 등을 이용한 디저트 '땡발 후람보아즈'와 '카프리스 드 세빌' 2가지이다. 특히 제품의 시원한 맛을 결정짓는 휘핑크림 '슈어헵'은 안정성이 뛰어나고 휘핑속도가 빨라 부드럽고 다양한 제품에 이용할 수 있는 것이 특징. 이번 디저트제품은 초콜릿과 다양한 과일을 첨가한 무스를 응용하여 무겁지 않고 가벼운 맛과 과일의 상큼함이 돋보인다. 또한 푸레를 첨가하면 고급스럽고 다양한 맛을 내게 하므로 매장에서 부가가치 제품으로 상품화해 봄직하다. 제품실연은 김성환 과장이 수고해 주었다. 문의 (02)998-5151



땡발후람보아즈

다쿠아즈

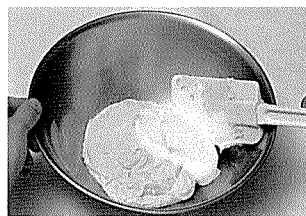
재료	중량(㉔)
아몬드파우더	115
슈거파우더	125
흰자	150
설탕	50

- 1 아몬드파우더와 슈거파우더를 체로 친후 흰자와 설탕으로 만든 머랭과 섞는다.
- 2 ①의 반죽을 철판에 팬닝하여 200℃오븐에 10분간 굽는다.

산딸기 무스

재료	중량(㉔)
산딸기 푸레	100
버터	150
설탕	200
계란	220
판젤라틴	3장
생크림	600

- 1 푸레, 버터, 설탕을 중탕으로 데운다.
- 2 ①에 계란을 넣어 페이스트 상태가 될 때까지 끓인다.



- 3 ②에 젤라틴을 넣어 35℃정도로 온도를 낮추고 생크림을 거품을 내어 섞어준다.

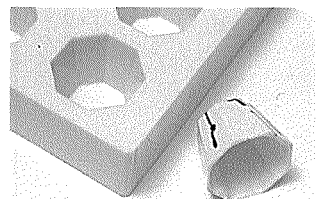
산딸기 젤리

재료	중량(㉔)
물	60
설탕	250
애플리코트혼당	100

냉동산딸기	300
브랜드	20

물과 설탕을 끓여 애플리코트혼당을 넣은 후 냉동산딸기를 첨가하고 브랜드를 섞어 준다.

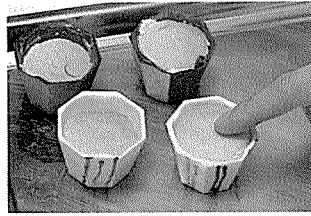
마무리하는 법



- 1 템퍼링된 커버쉐어 초콜릿으로 몰당하여 컵을 만든다.



2 초콜릿 컵에 산딸기 무스를 채운다.



3 다쿠아즈를 한장씩 깎 다음 산딸기 젤리를 펴버린다.



4 냉동 산딸기로 코팅하여 마무리한다

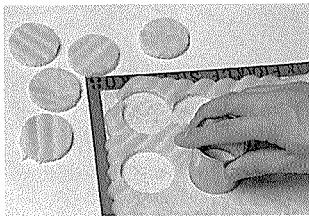
※ 냉동과일을 데커레이션할 경우 냉동상에서 니빠주나 미로와에 코팅해 사용해야 형태가 유지된다.

카프리스 드 세빌

■ 화이트 비스퀴

재료	중량(g)
노른자	120
설탕	120
전분	85
박력분	55
아몬드 파우더	50
흰자	150
설탕	50

- 1 노른자와 설탕(120g)을 믹싱한다.
- 2 흰자와 설탕(50g)으로 머랭을 만든다.
- 3 ②의 머랭중 1/2을 ①에 넣어 섞고 체로 친 전분, 박력분, 아몬드 파우더와 혼합한 후 나머지 머랭을 가볍게 섞어준다.



- 4 ③의 반죽을 철판에 팬닝하여 200℃오븐에 10분간 구워내어 식힌 다음 일정한 모양으로 자른다

■ 초콜릿비스퀴

재료	중량(g)
노른자	120
설탕	120
전분	85
박력분	55
코코아파우더	30
흰자	200
설탕	35

• 만드는 법 화이트 비스퀴와 동일



■ 초콜릿 무스

재료	중량(g)
우유	200
다크커버추어	36
생크림	400

- 1 다크커버추어를 잘게 썰어 끓인 우유에 넣은 후 녹인다.



- 2 생크림을 거품을 내어 ①에 넣고 잘 섞는다.

■ 화이트무스

재료	중량(g)
커스터드 크림	350
판젤라틴	4장
생크림	600

1. 젤라틴을 찬물에 불리고 중탕하여 녹인 후 커스터드크림에 섞어 준다. 2 생크림을 거품을 내어 ①에 넣어 섞는다.

■ 오렌지 시럽

시럽(30°Be) 250g과 코엡트로 80g

■ 캐러멜 소스

재료	중량(g)
설탕	250
오렌지주스	175
망고퓨레	100

오렌지주스를 조금씩 첨가하면서 캐러멜을 만든 후 망고퓨레를 섞는다.

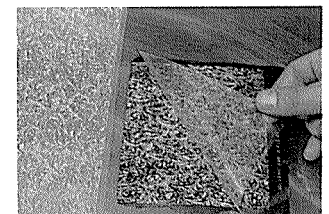
• 마무리하는 법



- 1 원형틀에 초콜릿 비스퀴를 깔고 시럽을 바른 후 초콜릿무스를 절반기량 채운 후 다시 화이트 비스퀴를 깔고 시럽을 바른 다음 화이트무스를 채운다.



- 2 ①을 냉동으로 완전히 굳힌 다음 미로와와 캐러멜소스를 섞어 스퍼틀러로 그랜딩한다.



- 3 템퍼링된 커버추어를 인덱스 스타일(eiffle style: 초콜릿데커레이션용)에 얇게 펴 발라 식힌 후 그림과 같이 떼어낸다.



- 4 원형틀에서 떼어 낸 후 초콜릿으로 장식한다.