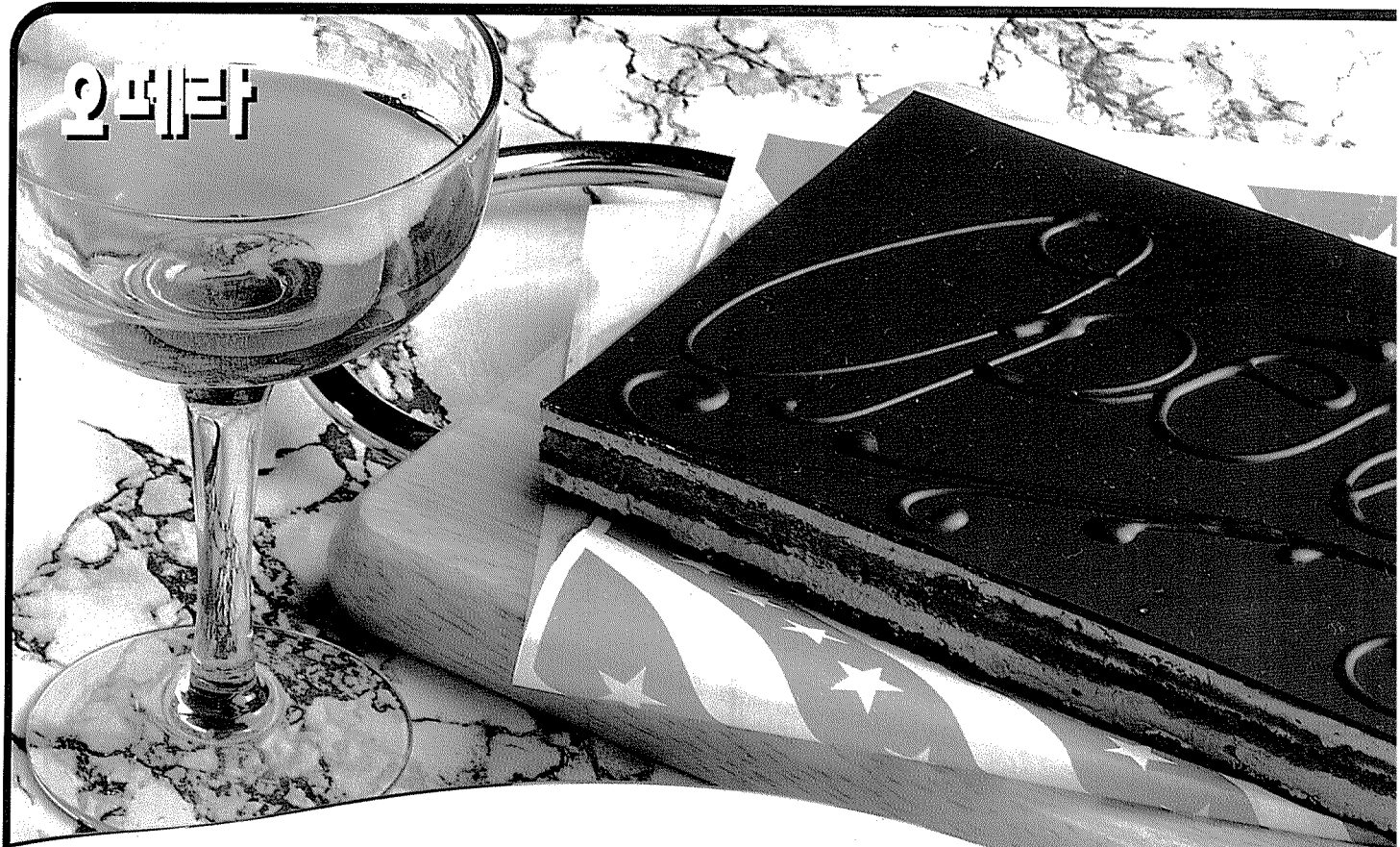


# 오메타





# 프랑스 바디쓰리콤의 오페라

오페라 제품의 유래는 명확하지 않지만 파리에 있는 오페라 극장과 연관이 있는 것으로 알려진다. 우리나라에서는 버터크림, 가나슈 등의 내용물을 샌드한 3단 제품의 오페라가 일반적으로 알려져 있지만 프랑스에서는 맛을 한껏부려 4, 5단으로 샌드한다고 한다.

샌드를 많이 하는 이 제품의 특징과 등장인물이 많이 등장하는 오페라가 서로 닮아 제품의 이름이 생겼다는 얘기도 전해진다.

오페라는 아몬드시트와 샌드한 버터, 가나슈가 맛의 조화를 이루는 제품이다. 따라서 시트에 시럽을 충분히 적셔주는 것이 중요하다. 시럽은 오페라의 맛을 부드럽게 해준다.

이런 제품을 실연한 박은경씨는 현재 삼성동 LA팜스 디저트부에서 근무하고 있다. 그녀는 프랑스에서 6개월 과정의 꼬르도블루(Le cordon bleu)와 1년과정의 에콜 페랑디(école ferrendi)를 다녔다. 이후 포송과 구르모, 바디쓰리콤 등에서 현장경험을 익혔다.

이중 에콜페랑디는 국립제과학교로 자격증을 준비하는 학교다. 박은경씨는 이곳에서 썬아빠(cap)라는 자격증을 취득했다. 썬아빠는 우리나라의 기능사에 해당하는 자격증인데 제과, 초콜릿, 아이스크림, 잼 등 4부문 실기시험에 합격해야만 취득할 수 있다.



박은경(LA팜스)

## ●아몬드시트(철판 1장분)

재료	중량(g)
아몬드파우더	125
슈거파우더	125
박력분	36
계란	170
흰자	110
설탕	35

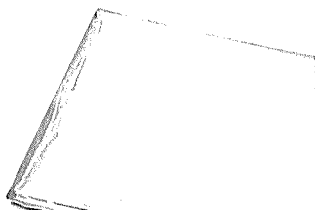
### 만드는 법

아몬드파우더, 슈거파우더, 박력분, 계란을 가볍게 섞어준다. 흰자와 설탕을 섞어 머랭을 만든다.

①과 ②를 섞어준다.

철판에 ③을 붓고 180°C 오븐에서 6~7분간 굽는다.

1  
2  
3  
4



## ●버터크림

재료	중량(g)
설탕	300
물	100
물엿	50
노른자	5개
버터	1,500

### 만드는 법

설탕, 물, 물엿을 섞고 118°C까지 끓인다.

노른자를 휘핑해서 ①과 섞는다.

2  
3

재료가 식으면 버터를 포마드 상태로 만들어 섞어준다.

## ●커피크림

재료	중량(g)
버터크림	350
커피엑기스	20
갈루아(커피리큐르)	26

### 만드는 법

만든 버터크림 중 350g을 취해 커피엑기스, 갈루아와 섞어준다.

## ●밀크가나슈

재료	중량(g)
밀크초콜릿	200
생크림	100

### 만드는 법

생크림을 끓여서 잘게 썬 밀크초콜릿과 잘 섞는다.

## ●커피시럽

재료	중량(g)
설탕	500
물	240
커피엑기스	10
갈루아	10

### 만드는 법

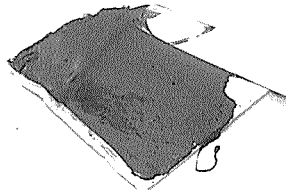
물, 설탕을 끓인다.

①에 커피엑기스와 갈루아를 넣고 섞는다.

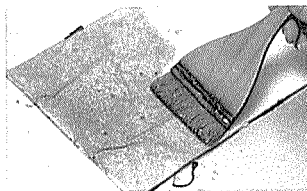
## 마무리하는 법

구운 시트를 3등분한 후 시트 한장의 밑면에 초콜릿 코팅을 얇게 한

다. (커피시럽 새는 것 방지 위해)



초콜릿이 굳으면 뒤집어서 시트 밑면까지 충분히 젖을 정도로 시럽을 발라준다.



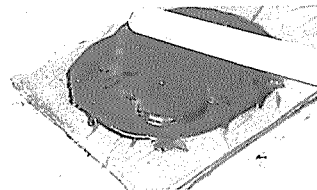
②에 커피크림을 샌드한다. 커피크림은 온도를 약간 높여 소프트한 상태로 사용해야 시트가 찢어지지 않는다.



시트를 한장 덮고 위에 시럽을 충분히 바른다.



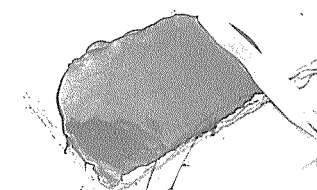
밀크가나슈를 샌드한다. 이때 밀크가나슈가 밀리지 않도록 주의한다.



시트를 한장 덮고 커피크림을 얇게 바른 후 20분 정도 냉동고에서 굳힌다.



커피크림이 굳으면 초콜릿으로 코팅을 한 후 뒷면에 opera라고 쓰고 제품을 완성한다.



## 제품단면도

