

무스 쇼콜라  
(Mousse chocolat)

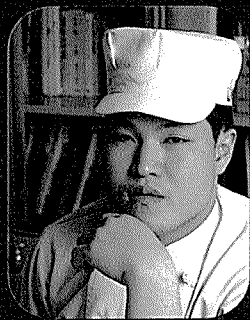


# 프랑스 데 그랑쥬(de grange)의

## 무스 쇼콜라(Mousse chocolat)

무스 쇼콜라는 이미 우리에게 널리 알려진 제품이다. 세미나를 통해서도 여러번 소개된 제품이고 규모가 큰 제과점에서는 소비자에게 인기상품으로 각광을 받고 있다. 그러나 재료의 배합이나 만드는 법은 제과점마다 차이가 있다. 그러면 본고장인 프랑스에서는 이 제품을 어떻게 만들고 있을까.

이 달에 소개하는 무스 쇼콜라는 데 그랑쥬(de grange)의 제품이다. 이 제과점은 고급 주택가인 파리 15구



임성현(케익하우스 원)

파씨(passy)라는 곳에 있다.

그래서 찾는 손님도 부유층이 많아서 단골 손님중에는 프랑스 총리도 있다. 이 제품의 특징은 파트 아 봉브에 있다. 파트 아 봉브는 초컬릿 특유의 맛을 살리면서도 전체적인 맛을 부드럽고 고급스럽게 만들어 준다.

본지에 데 그랑쥬의 제품을 소개한 임성현 씨는 현재 케익하우스 원에 근무하고 있다. 그는 91년 프랑스 기술학교인 꼬르동 블루에서 제과기술을 배웠고 에콜 벨루에(ecole Belloue) 등에서 세미나 수업을 받았다. 2년을 프랑스에서 체류한 그는 서울로 돌아와 1년동안 자택에서 근무했고 다시 프랑스에 건너가 8개월 동안 '오뎅벨레'와 '데 그랑쥬'라는 제과점에서 현장 경험을 익혔다.



▲에콜 벨루에(ecole Belloue)서 세미나를 마치고, 이 학교는 MOF 출신 3명이 운영하는 곳으로 세미나수로 수업이 진행된다. 보통 이틀씩 수업이 진행되는데 하루 수업료가 15만원 정도라고. 주로 시연하는 제품이 3~4년 후 프랑스에서 유행할 제품을 선보이기 때문에 프랑스 기술자들이 수업을 많이 듣는다고 한다.

### 초컬릿 시트(3호 케이크 2개분)

재료	중량(g)
계란	600
설탕	320
박력분	280
코코아분말	40

#### 만드는 법

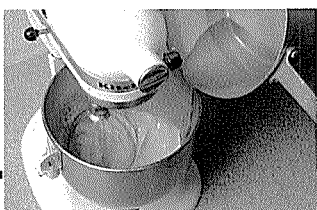
- 1 계란과 설탕을 섞은 후 중탕하면서 휘핑한다.
- 2 박력분과 코코아분말을 각각 체로 친 후 ①과 섞는다.
- 3 200℃ 오븐에서 30분간 굽는다.

### 파트 아 봉브(pâte à bombe)

재료	중량(g)
설탕	250
물	80
노른자	280

#### 만드는 법

- 1 설탕과 물을 121℃까지 끓인다. (손으로 설탕물을 만질 경우 작은 알맹이가 만들어질 정도의 점도)
- 2 노른자를 휘핑하면서 ①을 천천히 부어준다.



- 3 ②가 식을때까지 계속 휘핑한다. (손으로 볼을 만졌을때 미지근한 정도로)

### 무스 쇼콜라

재료	중량(g)
파트 아 봉브	150
초컬릿	90
생크림	340

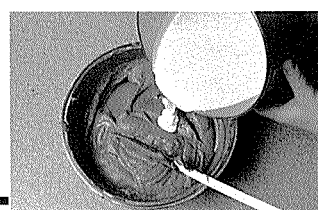
\* 파트 아 봉브를 다 사용할 경우에는 제품이 너무 달기 때문에 150g만 사용한다.

#### 만드는 법

- 1 초컬릿은 중탕으로 녹이고 생크림은 휘핑한 후 서로 섞어준다.



- 2 파트 아 봉브와 ①을 섞어준다.

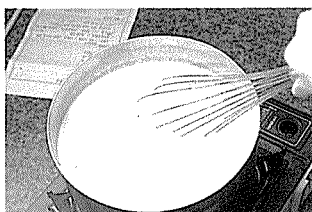


### 토판들

재료	중량(g)
생크림	250
설탕	50
물엿	50
초컬릿	250
버터	50

#### 만드는 법

- 1 생크림, 설탕, 물엿을 함께 넣고 끓인다.



- 2 중탕으로 녹인 초컬릿을 ①과 섞는다.



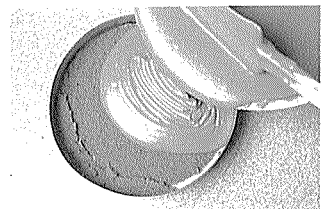
- 3 ②에 버터를 넣는다.

### 마무리 재료

설탕, 물, 코엡트로

### 마무리하는 법

- 1 초컬릿 시트를 3개로 슬라이스 한 후 각각에 시럽을 충분히 바르고 무스 쇼콜라를 샌드한다.



- 2 냉동실에서 30분 정도 굳힌 후 토판들로 코팅을 한다.



- 3 초컬릿 장식물로 모양을 낸 후 마무리한다.