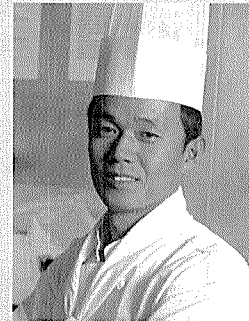


무스 오븐



일본 다찌바와의 “무스 오 뽀무”

무스 오 뽀무는 일본 동경에 있는 다찌바와 제과점의 양과자 제품이다. 이번 제품을 소개한 방윤진 씨는 지난 90년부터 약 2년 동안 다찌바와 양과자부에서 근무했다. 다찌바와는 양과자, 생과자, 화과자의 3개 부서가 있는데 방윤진 씨가 근무한 양과자부는 13명의 직원으로 이루어졌다고 한다. 그가 소개하는 ‘무스 오 뽀무’는 담백한 맛이 특징으로 현지 450엔(3,000원)의 가격에 하루 30개 정도가 꾸준히 판매된 제품이다. 젊은 층의 호응이 가장 컸던 제품으로, 무스의 동실동실한 식감과 사브레의 담백함이 잘 조화된 맛이 특징이다.



방윤진/스위스그랜드호텔 제과부

제조시 주의사항

- 크림 다만드와 슈크림의 비율을 1:1로 잡아야 당도와 점도가 적당하다.
- 크림 다만드를 만들 때 설탕 대신 슈크림을 넣으면 맛과 식감이 더 좋아진다.

제품의 특징

- 부드러운 크림과 사브레 받침의 바삭함이 한데 어우러져 고소하고 담백한 맛을 주고 있다.
- 무스 부분의 산딸기퓨레 맛이 맛있는 맛을 향기롭게 바꿔준다.

■ 빠오 사브레

재료	중량(g)
박력분	500
버터	300
분당	150
계란	2개
바닐라향	약간

■ 만드는 법

- 1 버터와 분당을 잘 섞고 계란을 넣어 섞는다.
- 2 ①에 박력분과 바닐라향을 섞는다

■ 크림 다만드

재료	중량(g)
버터	240
계란	4개
아몬드가루	240
강력분	60

슈크림 완성된 크림다만드와 같은 양.

■ 만드는 법

- 1 버터를 80~90% 익힌다.
- 2 계란을 ①에 조금씩 넣고 섞는다.
- 3 아몬드가루와 강력분을 섞는다.

- 4 크림 다만드와 슈크림을 1:1로 섞는다.

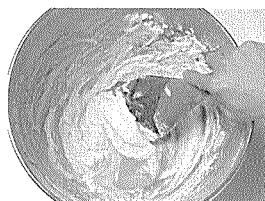
- 5 빠오 사브레에 크림 다만드를 넣고 컨벡션오븐 180℃에서 20분 굽는다.

■ 뽀무

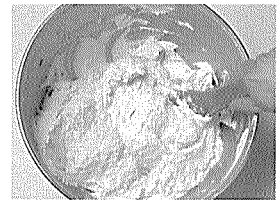
재료	중량(g)
설탕	300
사과퓨레 ①	1800
젤라틴	40
노른자	15개
설탕 ②	300
물	약간
사과	5개
설탕 ③	150
버터	50
생크림	2500
사과리큐르	120cc
산딸기퓨레	적당량
앞사귀 머랭	적당량

■ 만드는 법

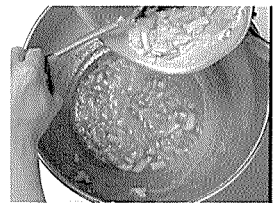
- 1 재료①중 사과퓨레에 설탕을 넣고 끓인 후 젤라틴을 넣어 저어준다. 여기에 재료 ②를 섞는다.



- 2 재료 ③을 불에 잠깐 볶아 ①과 섞는다.



- 3 사과리큐르, 생크림(70% 휘핑)을 넣고 섞어 3~4℃ 냉동실에 3시간 정도 보관한다.



- 4 완성된 빠오 사브레에 뽀무를 올리고 산딸기퓨레를 바른 후 생크림과 각종 앞사귀 머랭으로 장식한다.

