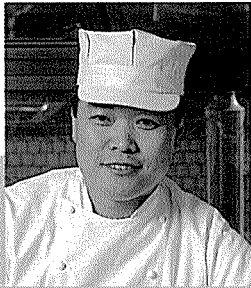


# 후르츠 오 쇼콜라 클래식



이번호부터 일류 기술인들이 자신의 이름을 걸고 우수 제품을 선보이는 1인 1명기 코너를 연재한다. 33세~43세까지의 10년 이상 경력자 중에서 우수 기술인을 엄선해 진행하는 이 지면에서는 제품 배합의 정확성은 물론 제조상 노하우를 공개함으로써 독자들에게 상품성 높은 제품을 선보이고 기술 발전에도 도움이 되도록 할 예정이다.

□ 편집자 주



김용환 / 케익하우스 원

- 경력 24년
- 프린스제과, 프라자제과, (주)신라탕을 거쳐 현재 케익하우스 원에서 근무 중

## 일류 기술인이 선보이는 1인 1名技

### 후르츠 오 쇼콜라 클래식

#### 제작자의 말

이 제품은 몇몇 제품의 독특한 맛의 특성들을 복합해 응용한 새로운 제품이다. 건조 과일이 입에서 씹히는 식감, 약간의 쓴맛과 특유의 향이 특징이므로 맛과 향이 강한 편이다. 따라서 조각 형태로 판매하고 좌석 이용 고객에게는 생크림을 함께 제공해 짝어 먹을 수 있도록 하는 것도 좋은 판매 요령이다.

## 비스퀴

### □ 재료(단위 g)

설탕 70, 버터 130, 노른자 2개, 박력분 160, 아몬드 파우더 50, 바닐라 오일 소량

### □ 만드는 법

1. 설탕과 버터를 포마드 상태로 만든 후 노른자 2개 넣어 섞는다.
2. 박력분과 아몬드 파우더를 체에 쳐 ①에 섞고 바닐라 오일을 첨가한다.
3. 2호 사이즈 팬에 팬닝해 오븐에 구운 후 0.5cm 두께로 잘라 놓는다.

## 반죽(2호 사이즈 4개분)

### □ 재료(단위 g)

설탕①	330
무염버터	340
꿀	50
노른자	10개
럼주	25
다크 초콜릿	120
카카오마스	120
흰자	300
설탕②	50
박력분	110
아몬드 파우더	60
베이킹파우더	6
콘스탄치	60
트로피칼믹스	580

○ 트로피칼믹스-건조 망고 건조 파인애플 건조 파피야 건포도를 혼합한 것. 127쪽의 '재료 색인' 참조.

### □ 만드는 법

1. 휘퍼로 버터를 풀어준 후 설탕 ①, 꿀을 넣어 섞고 3회에 걸쳐 노른자를 넣어 섞으면서 포마드 상태로 만든다.



○ 휘젓는 작업이 과다하면 완제품이 주저앉게 되므로 주의. 포마드 상태가 적정.

2. 럼을 첨가한 후 잘게 다진 다크 초콜릿과 카카오마스를 중탕해 35℃ 상태에서 ①에 넣어 섞는다.



○ 카카오마스를 사용한 것은 완제품에 약간의 쓴맛을 내기 위해서임. 중탕한 초콜릿과 카카오마스의 온도가 너무 높으면 ①에 섞었을 때 반죽이 짙게 돼 완제품이 균열이 생기게 되므로 중탕 후 온도가 35℃가 되도록 한다.

3. 흰자를 휘핑하면서 설탕②를 넣고 걸쭉한 상태의 머랭을 만들어 머랭의 1/2을 ②에 섞고 휘젓는다.



○ 이때 머랭의 상태는 일반적인 '튼튼한 머랭'과 비교해 60% 정도의 되기를 지닌 걸쭉한 형태를 띤다. 이는 일반적인 머랭 제조시 사용되는 설탕량보다 적은 양을 사용하므로 이런 상태의 머랭이 만들어지게 된 것이다. '튼튼한 머랭'을 만들어 사용하면 전체 반죽이 짙은 상태이므

로 머랭 때문에 완제품이 주저앉게 된다. 따라서 이를 방지하기 위해 설탕을 적게 사용해 걸쭉한 상태의 머랭을 만들어 사용하는 것이다.

4. 박력분, 아몬드파우더, 베이킹파우더, 콘스탄치를 체에 쳐서 ③에 섞고 나머지 1/2 머랭을 넣고 섞은 후 트로피칼 믹스를 섞는다.



5. 구워 슬라이스 해 놓은 비스퀴 한장을 2호 사이즈 팬에 깔고 그 위에 ④를 팬닝한 후 윗불 아랫불 170℃로 굽는다.

6. 표면에 무늬틀을 깔고 분당을 뿌려 무늬를 내거나 체를 이용해 분당을 뿌리는 방법으로 마무리한다.