

# 동경제과학교 제5회 유학생 기술경진대회 프로세계에 출사표를 던진다

기대 이상의 제품이 출품된 제 5회 유학생 기술대회. 각각의 제품에서 아직은 미숙하지만 최고가 되기 위해 노력하는 그들의 열정이 느껴진다. 성황리에 끝마친 유학생 기술경진대회와 수상작 3제품의 레시피를 공개한다.



매년 동경제과학교 유학생회(회장 안중섭) 주최로 기술 경진대회가 개최된다. 그러나 제 5회 유학생 기술 경진대회는 시작부터 예년과 사뭇 다르게 진행됐다.

지금까지 동일 재료의 테커레이션만으로 치뤄졌던 것과는 달리 올해부터 2학년생들은 제품제한 없이 자유롭게 참가할 수 있는 창작 경진대회로 그 모습이 바뀌었다.

이번 대회는 학생들이 그동안 공부했던 이론과 실기를 토대로 제품을 구상, 자신의 기량을 마음껏 펼칠 수 있는 실력발휘의 장이 되었다는 평가다.

수상자 명단

	2학년	1학년
최우수상	고경권	
우수상	김홍선	강 석
장려상	정현철	문혜진
노력상	고찬호	박찬순

## 최우수상/ 고경권

## 무스 프랄리네

아몬드와 헤이즐넛을 캐러멜로 만들어 생크림과 조화시킨 풍미가 독특한 무스 케이크이다.

### ■ 비스퀴

#### · 재료(중량 g)

흰자 2개, 그라뉴당 50, 노른자 2개, 박력분 40, 아몬드 분말 30, 피스타치오 약간

#### · 만드는 법

- 1 흰자를 거품을 올리며 그라뉴당을 섞어 힘있는 머랭을 만든다.
- 2 노른자를 거품 올려 체친 박력분과 아몬드파우더를 섞은 후 ①과 섞는다.
- 3 1cm 모양과자를 끼운 찰주머니로 18cm 원형으로 찐다.
- 4 소금물에 데친 피스타치오를 잘게 썰어 ③에 뿌린다.
- 5 180°C 오븐에서 색이 나지 않도록 하며 굽는다.

### ■ 바바로아

#### · 재료(중량 g)

프랄리네 페이스트 70, 노른자 1개, 우유 60, 그라뉴당 20, 생크림 200, 젤라틴 5

#### · 만드는 법

- 1 노른자에 그라뉴당을 조금씩 넣으며 거품을 올린다.
- 2 우유와 그라뉴당을 냄비에 넣고 80~85°C까지

#### 끓인다.

- 3 ②를 ①에 넣은 후 체로 걸러 노른자가 살균될 정도로 저어가며 가열한다.
- 4 냉수에 불린 젤라틴을 넣고 생크림을 넣어 섞는다.

### ■ 그레이스

#### · 재료(중량 g)

물 80, 물엿 20, 그라뉴당 70, 코코아 30, 생크림 60, 판젤라틴 5

#### · 만드는 법

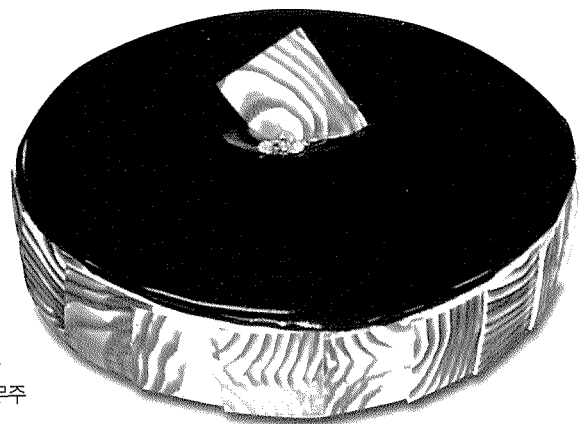
- 1 냄비에 물과 물엿을 넣어 끓인다.
- 2 ①에 생크림을 넣고 섞은 후 그라뉴당과 코코아를 섞어 넣고 불을 조절하며 나무주걱으로 섞는다.
- 3 물에 불린 판젤라틴을 ②에 넣고 섞은 후 완성한다.

\* 나무주걱에 묻힌 후 손가락으로 그어 보았을 때 자국이 남으면 OK.

### ■ 마무리

#### · 재료 - 다크 초콜릿, 화이트 초콜릿, 시럽

\* 장식용 초콜릿 - OPP필름용지에 템퍼링한 다크초콜릿을 바른 후 초콜릿용 도구로 무늬를 낸 후 화이트 초콜릿을 발라 굳힌다.



#### · 마무리하는 법

- 1 세르클 틀에 비스퀴를 깔고 시럽을 발라 바바로아를 충전한 후 다시 비스퀴를 덮는다.
- 2 ①에 시럽을 바른 후 바바로아를 채운 후 냉동실에 굳힌다.
- 3 ②에 그레이스를 발라준 후 마무리용 초콜릿을 적당한 크기로 잘라 장식한다.

# 인삼 무스

인삼과 건강차를 이용한 건강케이크. 인삼의 진한 풍미를 조절하는 데 포인트를 두었다.

### ■ 비스퀴 아라 퀴에르

- 재료 (중량 g)  
노른자 100, 계란 1개, 그라뉴당① 125, 박력분 150, 흰자 150, 그라뉴당② 25

### · 만드는 법

- 1 노른자, 계란, 그라뉴당①를 믹싱볼에 넣고 거품을 올린다.
- 2 흰자와 그라뉴당②로 튼튼한 머랭을 만든다.
- 3 ①에 ②를 1/3 가량 넣고 섞은 후 체친 박력분을 넣고 섞는다.
- 4 ③에 나머지 머랭을 넣고 섞은 후 철판에 둥글게 짜 200°C에서 굽는다.

### ■ 헬시 무스

- 재료 (중량 g)  
노른자 3개, 설탕 60, 건강차 분말(울무차) 45, 우유 250, 젤라틴 12, 생크림 220, 호두 · 아몬드 · 피스타치오 적당량

### · 만드는 법

- 1 볼에 노른자와 설탕, 울무차 가루를 넣고 잘 섞는다.
- 2 우유를 80°C까지 가열하여 ①에 넣고 섞는다.
- 3 젤라틴을 젤라틴 중량 5배 가량의 물에 불려 녹인 후 ②에 넣는다.

- 4 ③이 식으면 휘핑크림을 넣고 섞는다.

### ■ 인삼 무스

- 재료 (중량 g)  
물 200, 인삼차 분말 10, 설탕 40, 꿀 25, 생크림 200, 젤라틴 12

### · 만드는 법

- 1 물을 냄비에 넣고 끓인 후 인삼차분말과 설탕, 꿀을 넣고 인삼차를 만든다.
- 2 ①이 식기전에 물에 불린 젤라틴을 넣고 녹인다.
- 3 ②가 식으면 휘핑크림을 넣고 섞는다.

### · 장식용 재료

- 호두 2개, 피스타치오 7개, 아몬드 1개, 인삼 1개, 민트잎 5장
- \* 견과류는 살짝 구워 준비하고 민트 잎은 차가운 물에 담겨 놓는다.

### ■ 마무리

- 재료 - 호두, 아몬드, 피스타치오, 나파주



### · 마무리하는 법

- 1 세르클들에 비스퀴 아라 퀴에르를 깔고 옆면에 세워준다.
- 2 헬시 무스를 올린다. 이 때 적당한 크기로 자른 호두, 피스타치오, 아몬드를 뿌려준다.
- 3 ②에 다시 비스퀴 아라 퀴에르를 깐 후 인삼 무스를 가득 부어준다.
- 4 ③의 표면에 나파주를 바르고 장식용 재료를 올려 마무리한다.

# 무스 오 프랑부아즈

새콤달콤한 프랑부아즈를 이용한 케이크로 풍미를 더하고 계란의 비릿함을 없애기 위해 프랑부아즈 시럽을 비스퀴 아라 퀴에르에 발라 주었다.

### ■ 비스퀴 아라 퀴에르

- 재료 (중량 g)  
계란 4개, 그라뉴당 85, 박력분 80, 바닐라 오일 1

### · 만드는 법

- 1 계란에 그라뉴당을 넣고 거품을 올린 후 체친 박력분과 바닐라오일을 넣고 빠르게 젓는다.
- 2 짤주머니와 등근 모양짜지를 이용하여 직경 10cm의 원모양으로 짤 후 굽는다.

### ■ 무스 프랑부아즈

- 재료 (중량 g)  
프랑부아즈 워레 130, 그라뉴당 60, 레몬즙 8, 젤라틴 6, 생크림 225, 우유 25, 프랑부아즈 리큐르 7

### · 만드는 법

- 1 냄비에 프랑부아즈 워레와 리큐르를 넣고 끓인다.
- 2 ①을 불에서 내려 레몬즙과 물에 불린 젤라틴을 넣고 녹인다.
- 3 휘핑크림과 우유를 ②에 넣고 마지막으로 프랑부아즈 리큐르를 넣는다.

### ■ 프랑부아즈 시럽

- 재료 (중량 g)  
프랑부아즈 워레 40, 물 30, 그라뉴당 20,

### 레몬즙 5

### · 만드는 법

- 냄비에 프랑부아즈 워레, 물, 그라뉴당을 넣고 끓인 후 불에서 내려 레몬즙을 넣고 섞는다

- \* 프랑부아즈 시럽을 만드는 이유는 비스퀴 아라 퀴에르에까지 프랑부아즈 맛을 배게 하기 위함이다.

### ■ 소스 프랑부아즈

- 재료 (중량 g)  
프랑부아즈 워레 60, 그라뉴당 24, 레몬즙 3.6, 젤라틴 3.6, 물 36

### · 만드는 법

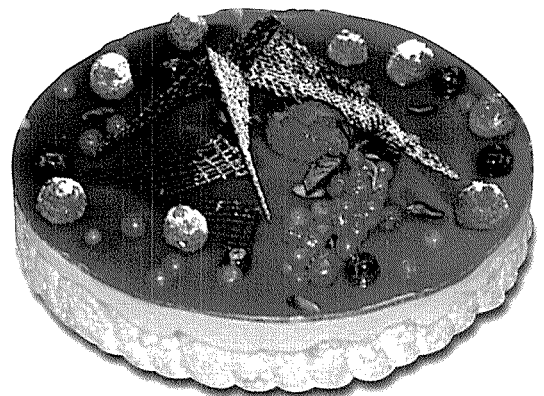
- 1 냄비에 프랑부아즈 워레와 그라뉴당을 넣고 끓인다.
- 2 ①에 레몬즙과 물에 불린 젤라틴을 섞어 완성한다.

### ■ 마무리

- 재료 - 프랑부아즈 열매, 블랙체리, 프랑부아즈 나파주, 초콜릿, 딸기 등

### · 마무리하는 법

- 1 세르클 틀에 비스퀴 아라 퀴에르를 깔고, 세



### 운 후 시럽을 붓으로 바른다.

- 2 ①위에 무스 프랑부아즈를 1/2 붓고 프랑부아즈 열매를 뿌린다.
- 3 세르클 틀보다 약간 작은 크기의 비스퀴 아라 퀴에르의 앞 뒷면에 시럽을 바른 후 ②위에 덮는다.
- 4 나머지 무스 프랑부아즈를 부은 후 냉동실에서 굳힌다.
- 5 ④의 뒷면에 준비한 소스 프랑부아즈가 덩어리지기 전에 부어 굳힌다.
- 6 여러 가지 마무리 재료로 장식한다.