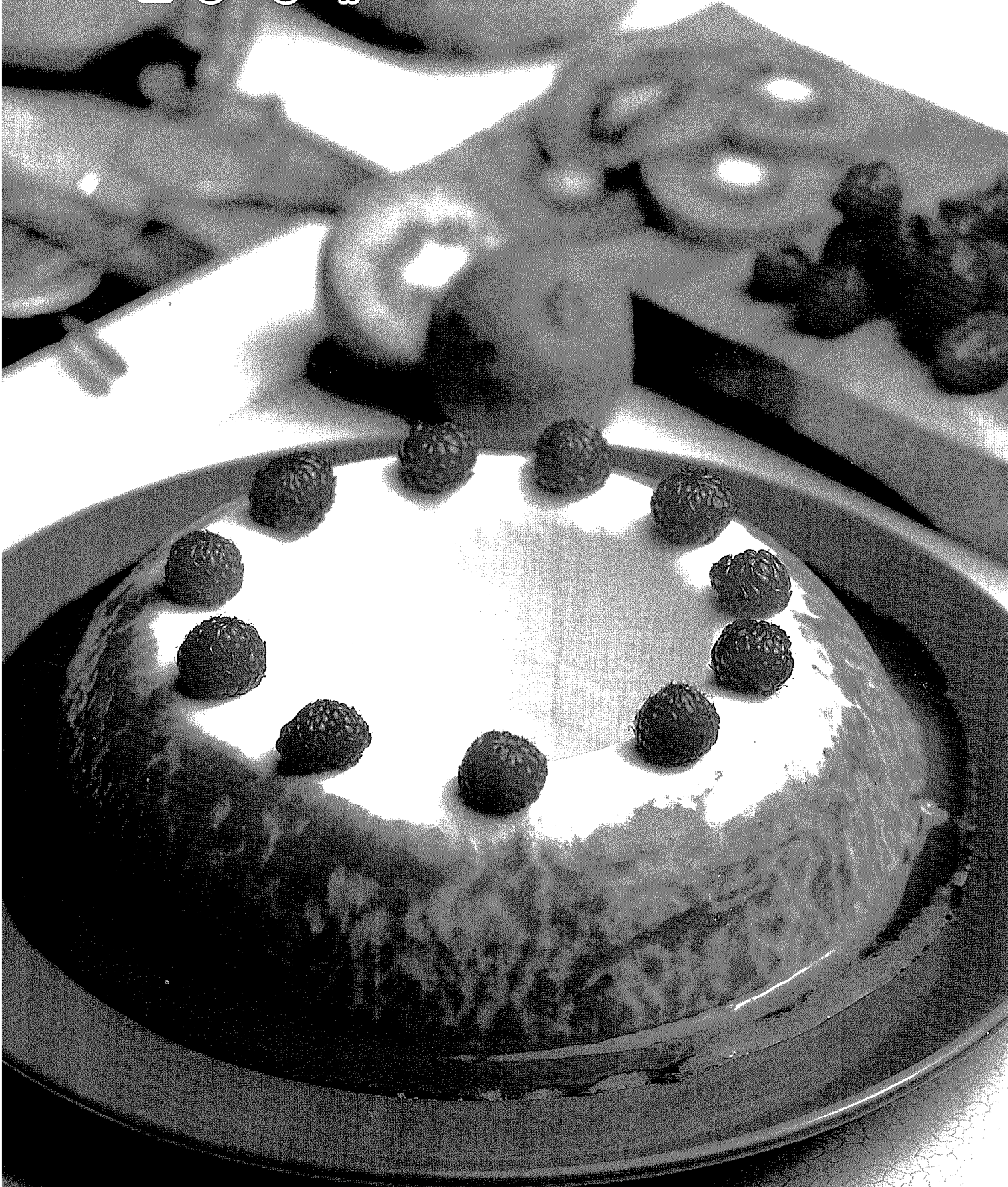


블랑 망제



특징과 활용

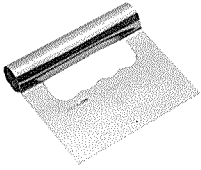
1. 프랑스 전통제품으로 가정에서 쉽게 만들 수 있고 여름 간식용으로 좋다.
2. 볼을 거의 사용하지 않으며 아몬드 향미가 좋다.
3. 우유가 주재료로 사용되기 때문에 맛이 고소하고 담백하며 식감이 보드랍다.

사용 재료 및 중량 (5인분 기준)

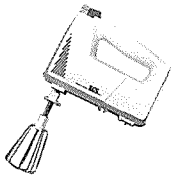
	재료	중량(g)
블랑 망제	아몬드 가루	250
	우유	450cc
	설탕	100
	판젤라틴	5장
산딸기 소스	생크림	250
	산딸기 푸레	250
	분당	70
	레몬즙	10cc

사용도구

스트레이퍼



자동핸드믹서



도구 및 재료협찬 : 쿠키 홈 ☎ (032)324-6313



박은주 / 제품실연 및 도움말

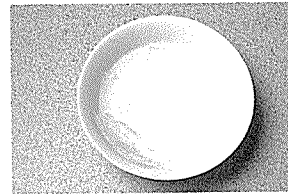
- 쿠키 홈 대표
- 프랑스 코르동 블루 정규과정(제과와 요리) 수료
- 제품 컨설턴트로 활동
- 진행 / 강영주

이렇게 만들기

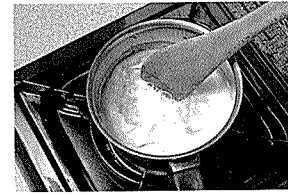
1. 아몬드가루와 우유를 혼합해서 전날밤 냉장고에 넣어 보관한다.
2. ①을 그릇에 손체로(아몬드 찌꺼기를 걸러내기 위해, 스크레이퍼 사용) 내린 후 설탕을 넣고 녹인다.



3. 판젤라틴(응고제)을 물에 불린다.(약 1분 정도, 젤라틴 1장당 10cc의 물, 여기선 약 100cc의 물)



4. ②에 ③을 넣고 판젤라틴이 모두 녹을 정도로 불에 약간 데운다.(판젤라틴에 있는 물기를 손으로 짜준 후 넣어준다)



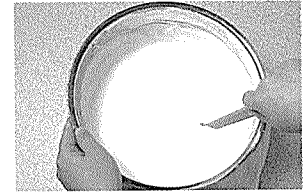
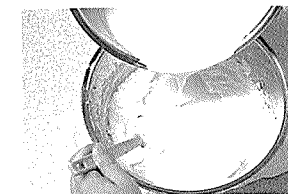
5. ④를 식히기 위해 약간 차가워질 정도로만 냉장하고 넣어둔다



6. ⑤를 식히는 동안 생크림을 약 80%(너무 뽀뽀하지 않을) 정도만 휘핑해 둔다.

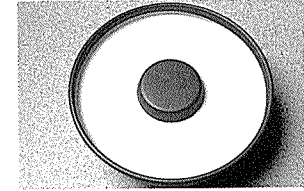


7. ⑤를 우선 1/3정도만 ⑥에 넣고(한꺼번에 넣을 경우 생크림 거품이 죽는다) 혼합한 후 나머지를 서서히 넣어준다.



8. 아몬드 오일을 소량 넣어준다.(향을 위한 것이므로 넣는 양은 개인 취향이다. 쉽게 말해서 요리에 참기름 한 방울을 넣는 것으로 생각하면 된다.)

9. ⑧을 엔젤팬에 넣어 냉장실에서 굳힌다.



10. ⑨를 더운물에 담가 돌리면서 틀에서 제품을 빼낸다.



11. 제품을 접시에 담고 산딸기 소스를 뿌려 함께 먹는다.

... 산딸기 소스 만드는 법 ...

1. 산딸기 푸레(산딸기에 분당을 넣어 믹서에 갈아 씨를 제거하기 위해 체에 걸른 것을 사용해도 된다)와 분당을 섞어서 한 번 끓이도록 한다.



2. 식은 후에 레몬즙을 섞어 향을 좋게 해준다.

KEY POINT

1. 우유와 아몬드가루를 혼합해서 전날밤 냉장고에 넣어두는 이유는, 우유의 보관 특성상 저온 상태에서 아몬드 분말에 우유가 완전히 스며들게 하기 위함이다.
2. 판젤라틴을 물에 불리는 이유는 나중에 응해를 용이하게 하기 위함이다.
3. 판젤라틴을 섞어서 끓인 것(제법④)을 식히기 위해 냉장고에 넣을 경우 장시간 넣어두면 젤라틴이 응고되니 주의해야 한다.
4. 산딸기 푸레 대신 키위를 사용해도 된다.