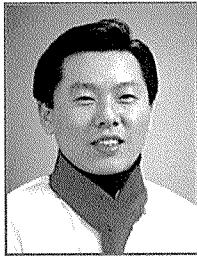


1인당기

# 도란 슈노아



## 일류 기술인이 선보이는 1人 1名技



황호양  
씨에프랑스 과자점

· 경력 : 21년  
· 김중복 과자점, 주재근 베이커리, 태극당 등을 거쳐 현재 씨에프랑스과자점 운영

### ■ 제작자의 말

이 제품은 샌드용 크림에서 푸레 대신 버터를 사용해 1주일간 판매해도 될 정도로 보관성이 뛰어난 것이 특징이다. 시트에 아몬드가루를 사용하고 샌드용 크림에는 버터와 구운 호두를 사용해 전체적으로 고소하고 시원한 맛을 낸다. 제조시 샌드용 크림을 섞은 후 각 재료가 분리되지 않도록 미지근한 물에 다시 한번 중탕해 잘 저어 주는 것에 유의해야 한다. 현재 이 제품은 2호 크기는 15,000원, 3호 크기는 18,000원에 판매하고 있다.

### ■ 시트(2호 3개, 3호 3개 총 6개분)

재료	중량(g)
계란	1,039(20개)
설탕	618
박력분	99
전분	99
아몬드가루	618
바닐라향	소량

### ■ 만드는 법 생각

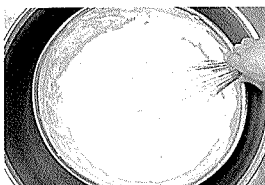
### ■ 샌드용 크림

재료	중량(g)
버터	1,350
설탕a	240
노른자	450(30개)
흰자	220(7.3개)
설탕b	80
물	20
생크림	360
럼주	100
우유	90
호두(구운 후 다진 것)	210

### ■ 만드는 법

1. 부드럽게 푼 버터를 90%까지 휘핑한다.
2. 설탕a와 노른자를 60°C로 데운 후 100%까지 휘핑한다.
3. 흰자를 휘핑하는 중간에 설탕b와 물을 115°C로 끓여 되기를 맞춘(청은 잡은) 것을 넣어가며 이탈리안 머랭을 만든다.
4. 생크림을 60%까지 휘핑한다.
5. ①②③④를 차례대로 섞고 럼주, 우유와 다진 구운 호두를 섞는다.
6. ⑤를 미지근한 물에 중탕으로 다시 잘 저어준다.

\* 중탕을 해 다시 저어 주는 것은 각 재료가 분리되지 않도록 하기 위해서다.



### ■ 비스킷 쇼공드

#### ▲ 비스킷 데코르

재료	중량(g)
노른자	10개
설탕a	120
흰자	18개
설탕b	120
아몬드가루	120
박력분	120
강력분	120
버터	90
바닐라향	소량

#### ■ 만드는 법

1. 40°C로 중탕한 노른자와 설탕a를 100%까지 휘핑한다.
2. 흰자와 설탕b로 휘핑한 머랭의 1/3을 ①에 넣고 섞는다.
3. 체에 친 가루 재료를 ②에 섞고 나머지 2/3의 머랭과 녹인 버터를 넣고 잘 섞는다.

#### ■ 레몬 시럽

재료	중량(g)
레몬 시럽	200cc
쿠앵트로	30

#### ■ 마무리하는 법

1. 세르클를 안에 무스 테이프를 두르고 안쪽에 '비스킷 쇼공드'를 세운다.
2. '시트' 1장을 깔고 '레몬시럽'을 바른 후 '충전용 크림'을 짜서 고르게 편다.
3. 시트 1장을 깔고 레몬 시럽을 바른 후 '충전용 크림'을 짜서 고르게 펴바르고 냉동고에 굳힌다.
4. 12군데에 버터크림을 짜주고 그 위에 호두를 올려 장식한 후 분당을 뿌려 마무리한다.

