

새로운 맛의 비결을 찾아서

-타르트편 III-



마세린

슈거 도우 4개분(개당 약 270g)

재료 총량(g)

버터 400, 분당 200, 박력분 500, 소금 4, 흰자 40

만드는 법

- 1 볼에 버터, 분당, 박력분, 소금을 넣고 포마드 상태가 될 때까지 믹싱한다.
- 2 ①에 흰자를 넣고 가볍게 섞은 후 냉장고에서 휴지시킨다.
- 3 ②를 4mm 정도로 밀어퍼 원하는 파이팬에 팬닝한다.

필링물 / 재료 총량(g)

아몬드 파우더 120, 분당 100, 노른자 3개, 계란 2개, 흰자 3개, 설탕 20,

* 믹스필 36, 건포도 36, 마카다미아 20, 아마레또(술) 20

* '믹스필'은 110쪽 재료색인 참조

만드는 법

- 1 계란노른자와 계란을 휘핑한다.
- 2 흰자에 설탕을 넣고 휘핑해 머랭을 만든다.
- 3 아몬드 파우더와 분당을 섞어 치댄 후 ①에 넣고 살짝 섞은 후 ②의 머랭과 섞는다.
- 4 아마레또에 믹스필, 건포도, 마카다미아를 넣고 절여 놓는다.
- 5 ④를 ③에 넣고 섞는다.

마무리하는 법

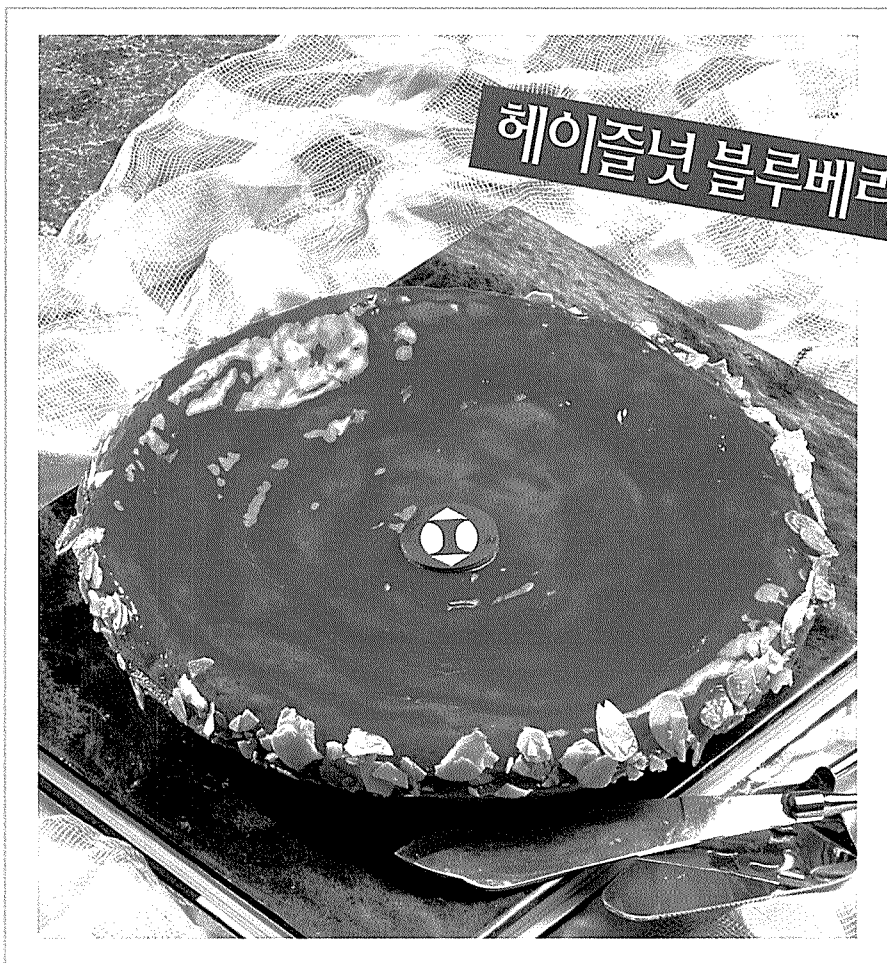
- 1 준비된 '슈거 도우'에 '필링물'을 파이팬 3/4 높이로 넣어준다.
- 2 180°C 오븐에서 30분간 굽는다.
- 3 ②를 식힌 후 원하는 모양의 망을 대고 분당을 뿌려 장식한다.



서인준 / 호텔 인터컨티넨탈 서울

한국관광호텔 제과사협의회 동심회(회장 정희택)는 지속적인 정기모임과 기술세미나를 통해 회원간의 활발한 기술교류와 정보교환을 하고 있는 단체이다. 특히 외국인 기술자들과 자주 접할 수 있는 이점을 살려 새로운 제과기술과 재료를 사용한 제품들을 소개하고 있다. 본지에서는 동심회 회원들이 추천하는 일급제품을 통해 뛰어난 테크닉을 엿볼 수 있는 제품의 배합을 주제별로 연재한다.

<진행 / 박현희>



슈거 도우 만드는 법은 00쪽 마세린과 동일하다.

필링물 / 재료 중량(g)

흰자 250, 설탕 131, 아몬드 파우더 80, 헤이즐넛 파우더 60
분당 131, 전분 60, 버터(녹인 것) 20,

만드는 법

- 1 아몬드 파우더와 헤이즐넛 파우더, 분당, 전분을 섞어 체친다.
- 2 흰자와 설탕으로 머랭을 만든다.
- 3 ①을 ②에 골고루 섞은 후 녹인 버터를 넣고 섞는다.

마무리 재료

블루베리 필링 160, 나파주, 슬라이스 아몬드, 색소

마무리 하는 법

- 1 준비된 '슈거 도우'에 필링물을 얇게 펴준다.
- 2 블루베리 필링을 찹주머니에 넣고 ①위에 동그랗게 돌려가며 짜준다.
- 3 나머지 필링물을 둥근 모양깍지와 찹주머니로 돌려가며 찐다.
* 이때 빈틈이 생기지 않도록 주의하며 구워도 모양이 그대로 유지되므로 보기 좋게 짜주어야 한다.
- 4 180°C 오븐에서 30분간 굽는다.
- 5 ④를 식힌 후 나파주에 붉은 색소를 넣어 윗면에 바른다.
- 6 붉은 슬라이스 아몬드를 옆면에 묻힌다.



파인넛 타르트

슈거 도우 4개분(개당 약 270g)
 재료 총량(g)
 버터 400, 분당 200, 박력분 500, 소금 4, 흰자 40

만드는 법
 1 불에 버터, 분당, 박력분, 소금을 넣고 포마드 상태가 될 때까지 믹싱한다.
 2 ①에 흰자를 넣고 가볍게 섞은 후 냉장고에서 휴지시킨다.
 3 ②를 4mm 정도로 밀어 펴 원하는 파이팬에 팬닝한다.

* 아몬드 크림 / 재료 총량(g)
 버터 100, 설탕 100, 계란 2개, 아몬드 파우더 100, 중력분 20

만드는 법
 1 버터와 설탕을 믹싱한 후 계란을 서서히 넣으며 휘핑한다.
 2 체친 아몬드 파우더와 중력분을 ①에 넣고 가볍게 섞는다.

* 크림 / 재료 총량(g)
 계란 4개, 우유 1,000, 설탕 150, 중력분 100

만드는 법
 1 계란과 설탕을 믹싱볼에 넣고 섞은 후 중력분을 넣어 섞는다.
 2 우유를 냄비에 넣고 끓인 후 1/2은 ①에 넣어 섞고 나머지는 불 위에 둔다.
 3 ②에 나머지 우유를 넣고 섞어 크림을 만든다.

파인넛 타르트 크림 / 재료 총량(g)
 * 아몬드 크림 500, * 크림 200, 쿠앵트로(술) 20, 건포도 50

만드는 법
 건포도를 쿠앵트로에 담궈 두었다가 아몬드 크림, 크림과 섞는다.

마무리 재료 살구잼, 잣

마무리하는 법
 1 준비된 '슈거 도우'에 살구잼을 붓으로 바른다.
 2 '파인넛 타르트 크림'을 파이팬 높이만큼 팬닝한다.
 3 ②위에 잣을 보기 좋게 뿌린 후 180°C 오븐에서 30분간 굽는다.
 4 ③이 식으면 살구잼을 발라 마무리한다.



아몬드 애플 타르트

슈거 도우 4개분(개당 약 270g)

재료 중량(g)

버터 400, 분당 200, 박력분 500, 소금 4, 흰자 40

만드는 법

- 1 볼에 버터, 분당, 박력분, 소금을 넣고 포마드 상태가 될 때까지 믹싱한다.
- 2 ①에 흰자를 넣고 가볍게 섞은 후 냉장고에서 휴지시킨다.
- 3 ②를 4mm 정도로 밀어퍼 원하는 파이팬에 팬닝한다.

아몬드크림 / 재료 중량(g)

버터 100, 설탕 100, 계란 2개, 아몬드 파우더 100, 중력분 20

만드는 법

- 1 버터와 설탕을 믹싱한 후 계란을 서서히 넣으며 휘핑한다.
- 2 체친 아몬드 파우더와 중력분을 ①에 넣고 가볍게 섞는다.

프로렌틴 / 재료 중량(g)

슬라이스 아몬드 1,000, 설탕 500, 흰자 200

만드는 법

흰자에 설탕을 섞어 설탕을 모두 녹인 후 슬라이스 아몬드를 넣고 부서지지 않도록 주의해 섞는다.

사과 전처리

- 1 사과 1개를 가로, 세로 1cm의 정사각형으로 자른 후 계피가루를 적당히 묻힌다.
- 2 후라이팬에 버터를 넣고 사과가 완전히 익을 때까지 볶는다.

마무리하는 법

- 1 준비된 '슈거도우'에 '아몬드 크림'을 5mm정도 깔고 볶아 식혀 놓은 사과를 올린다.
- 2 ①위에 '프로렌틴'을 올려 살짝 눌러준다.
- 3 윗불 150°C, 밑불 180°C에서 30분간 굽는다.
- * 프로렌틴에 설탕이 함유되어 있어 색이 나기 쉬우므로 오픈온도에 주의한다.
- 4 ③을 식힌 후 분당을 살짝 뿌려 마무리한다.