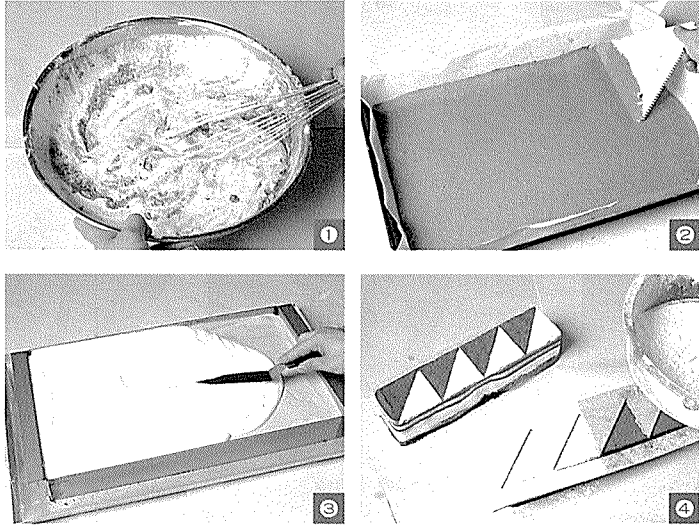


도란슈 오 쇼콜라





만드는 법

1. 계란과 흰자, 설탕을 믹서에 넣고 고속으로 믹싱한다(90% 휘핑).
2. ①에 소다와 물을 섞은 것을 넣으면서 중속으로 믹싱한다(100% 휘핑).
3. ②에 박력분과 코코아를 넣고 섞어 준다. <사진 1>
4. ③을 철판 2장에 나누어 팬닝한다. <사진 2>
5. ④를 윗불 180°C, 아랫불 160°C에서 15분간 구워 비스킷 도란슈를 완성한다.
6. ⑤의 위에 '크렘 산티 쇼콜라'를 샌드하고 그 위에 다시 '크렘 산티 쇼콜라 블랑'을 샌드한다. <사진 3>
7. 위에 올릴 '비스킷 도란슈' 안쪽에 초컬릿을 발라준다.
8. ⑥ 위에 ⑦을 올리고 냉동실에서 12시간 동안 얼린다.
9. ⑧의 윗면에 코코아와 슈거파우더를 체로 뿌린다. <사진 4>

■ 크렘 산티 쇼콜라 / 만드는 법

1. 밀크 초컬릿을 80°C까지 끓인다.
2. 생크림(1,000g)을 60°C에서 휘핑한다.
3. ①에 ②를 3번에 나누어 넣으면서 빨리 섞어 준다.
※ 빨리 섞어주지 않으면 초컬릿이 굳어 버리므로 주의한다.

■ 크렘 산티 쇼콜라 블랑

만드는 법은 크렘 산티 쇼콜라와 동일하다.
(단, 밀크초컬릿 대신에 화이트초컬릿을 쓴다.)

제품특성

1. 여름철 상품으로 먹을 때 시원한 느낌이 좋다.
2. 코코아와 슈거파우더의 색이 서로 대비되어 시각적으로도 시원한 효과가 있다.

제조시 주의사항

1. 비스킷 도란슈 제조시 휘핑을 90% 이하로 한 상태에서 소다물을 투입하면 거품이 줄어 든다.
2. 45°C 이하에서 초컬릿과 생크림을 섞으면 덩어리가 생긴다.

- 개당 판매가(과자점 앙토낭카렘) : 6,000원
- 개당 재료 원가 : 약 1,308원 원가 비율 : 22%

재료 및 배합 10개분

	재료	중량(g)	원가
반죽	계란	600(10개)	783
	흰자	75(3개)	235
	설탕	450	378
	소다	6	9
	물	600	
	박력분	275	138
샌드용	코코아	60	375
	생크림	2,000	7,600
	밀크초컬릿	200	1,720
	화이트초컬릿	200	1,840
합계			13,078

과자점 앙토낭카렘



박민수 공장장

과자점 앙토낭 카렘(대표 신현)은 성남시 분당구 서현동 동남프라자 내에 위치해 있다. 상가에 위치하고는 있지만 사거리 도로쪽으로 출입문이 나와 실제로는 독립적인 성격이 강하다. 인근에 초·중·고교가 있어 매출에 도움이 되고 있으며 효자촌 아파트 단지로 둘러

싸여 있어 유동인구 확보가 용이하다. 점포 규모는 23평으로 입구에 들어서면 정면에 공장이 있어 손님들로 하여금 작업하는 모습을 볼 수 있도록 하여 제품에 대한 신뢰감을 주고 있다. '앙토낭 카렘'이라는 상호는 신세대 고객층을 겨냥하여 조금 특이한 이름으로 지었는데 그것이 적중하여 지금은 젊은 층에게 인기 있는 이름이 되었다고 한다. 이 제품은 자체 세미나 때 동경제과학교 강사를 역임한 애구찌씨를 초빙하여 시연한 제품 중 하나로 점주의 꾸준한 기술개발 의지가 바탕이 되어 만들어 졌다.

도란슈 오 쇼콜라는 겨울보다 여름을 겨냥한 제품으로 냉동 과정을 거쳐서 만들기 때문에 먹을 때 시원함을 느낄 수 있다. 제과점은 여름철이 비수기라고 하지만 이 제품은 여름용 상품으로 더운 날씨가 계속되는 한 고객들의 발길이 끊이지 않을 것으로 보인다. <글·진행 / 정한상>

