

# 새로운 맛의 비결을 찾아서

## 무스편-11

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 제작기술과 재료를 사용한 제품들을 소개하고 있다. 본지에서는 동심회 회원들이 추천하는 일급제품을 통해 뛰어난 테크닉을 엿볼 수 있는 제품의 배합을 주제별로 연재한다.  
<진행 박연희>



이지환 / 레디슨 프라자 호텔

## 망고무스

새콤 달콤한 망고는 우리의 입맛에 가장 잘 맞는 과일 중 하나, 생크림과 망고퓨레를 1:1로 섞어 더욱 부드럽고 독특한 풍미를 느낄 수 있다.

### 무스 / 재료 중량(g)

망고퓨레 1,000, 판젤라틴 18장, 계란 5개  
노른자 3개, 설탕 22.5, 생크림 1,000, 트리플색(술) 20

### 만드는 법

- 1 냄비에 망고퓨레와 찬물에 불린 판젤라틴을 넣고 약 2분간 끓인 후 식힌다.
- 2 계란에 설탕을 넣고 100% 휘핑한다.
- 3 생크림에 트리플색을 넣고 90%정도 휘핑한다.
- 4 ①, ②, ③을 순서대로 넣고 섞어 완성한다.

### 스펀지 / 재료 중량(g)

계란 12개, 설탕 325, 바닐라 3, 박력분 300, 버터 70  
만드는 법은 생략

### 마무리 재료

조콘드 스펀지, 스펀지, 시럽(일반 시럽 1,000g, 오렌지 주스 1,000g, 트리플색 적당량), 과일, 초컬릿 장식

### 마무리하는 법

- 1 원하는 모형틀의 옆면에 조콘드 스펀지를 세우고 (약 2.5cm) 밑에는 스펀지를 깎는다.
- 2 ①위에 시럽을 바르고 준비한 '무스' 충전물을 가득 채운 후 냉동시킨다.
- 3 ②를 틀에서 빼낸 후 광택제를 바르고 과일과 초컬릿 등으로 장식한다.



## 스트로베리무스

스트로베리 무스는 딸기의 풍미를 최대한 살리기 위해 설탕 대신 스트로베리시럽을 사용해 제작했다. 빨간 딸기와 하얀 생크림의 색상대비로 더욱 고급스럽게 보인다.



### 비스킷 / 재료 중량(g)

버터 600, 분당 225, 계란 3개, 소금 2.5, 바닐라 약간, 레몬즙 약간, 중력분 1,000, 베이킹파우더 15

### 만드는 법

- 1 버터에 분당을 넣고 고루 섞일 정도만 믹싱한다.
- 2 ①에 계란을 넣고 섞는다.
- 3 소금, 바닐라, 레몬즙을 넣고 섞은 후 체친 중력분과 베이킹파우더를 넣고 가볍게 섞는다.
- 4 ③을 냉장고에서 휴지시킨 후 원하는 팬에 팬닝하여 200°C에서 7분간 굽는다.

### 무스 / 재료 중량(g)

스트로베리 퓨레 1,000, 스트로베리 시럽 300  
판젤라틴 26장, 생크림 1,500, 트리플색(술) 30

### 만드는 법

- 1 스트로베리 퓨레에 물에 불린 판젤라틴을 넣고 약 2분간 끓인다.
- 2 생크림에 트리플색을 넣고 90%정도 휘핑한다.
- 3 ①과 ②를 섞은 후 스트로베리 시럽을 넣고 섞는다.

### 미무리이는 법

- 1 준비한 틀에 '비스킷' 반죽 구운 것을 깔고 옆에는 일반적으로 사용하는 조공드를 세운다.
- 2 ①에 준비한 '무스'를 충전하고 냉장고에서 1시간 정도 굳힌다.
- 3 ②에 광택제를 바르고 과일, 생크림으로 장식한다.

## 플레인 요구르트무스

요구르트와 레몬이 조화를 이뤄 새콤한 풍미를 얻을 수 있는 제품, 설탕을 넣어 만든 슈를 구워 생크림과 함께 장식한 것이 이 제품의 포인트이다.



### 무스 / 재료 중량(g)

요구르트 10개, 플레인 요구르트 150, 설탕 160  
생크림 500, 레몬주스 3개, 젤라틴 20

### 만드는 법

- 1 젤라틴을 찬물에 충분히 불린 후 녹여 준비한다.
- 2 볼에 플레인 요구르트, 요구르트, 레몬주스를 넣고 섞는다.
- 3 생크림에 설탕을 넣고 90%정도 휘핑한 후
  - ①, ②, ③을 차례로 섞는다.

### 스펀지 / 재료 중량(g)

계란 12개, 설탕 325, 바닐라 3, 박력분 300, 버터 70  
만드는 법은 생략

### 슈 / 재료 중량(g)

물 1,000, 버터 400, 강력분 600, 계란 20, 설탕 80, 소금 5

### 만드는 법

- 1 냄비에 물과 버터를 넣고 끓기 시작하면 강력분을 넣고 약 3분간 익힌다.
- 2 ①에 계란을 차례로 넣으며 반죽한 후 설탕과 소금을 넣고 완성한다.
- 3 철판에 실리콘 페이퍼를 깔고 적당한 반죽을 팬닝하여 200°C 오븐에 20분간 구운 후 뜨거울 때 원하는 모양으로 잘라 장식한다. 이 때 아몬드와 피스타치오 다진 것을 뿌린다.

### 마무리하는 법

- 1 지름 18cm의 원형틀에 1cm두께로 깔고 시럽을 바른 후 '무스'를 충전한다.
- 2 ①에 다시 '스펀지'를 올리고 냉장시킨다.
- 3 1시간 후 냉장실에서 빼낸 후 생크림으로 윗부분만을 아이싱한 후 '슈', 아몬드과자, 피스타치오 등으로 장식한다.

# 후르츠 샤를로트

후르츠 샤를로트의 특징은 풍성한 데커레이션에 있다. 옆면은 미리 구워 준비한 레이디 핑거 스펀지를 세우고 다양한 색깔의 과일을 케이크 가득 장식해 풍성함을 연출한다.



## 레이디 핑거 스펀지

### 재료 중량(g)

노른자 6개, 흰자 6개, 설탕 125, 박력분 125  
슬라이스 아몬드 50, 초코칩 50

### 만드는 법

- 1 흰자를 100% 휘핑한 후 다시 계란 노른자를 넣고 섞는다.
- 2 ①에 노른자를 천천히 넣고 섞는다.
- 3 ②에 박력분을 넣고 가볍게 섞은 후 지름 0.5cm 모양까지로 철판에 짠 후 슬라이스아몬드와 초코칩을 뿌리고  
윗불 250°C에서 굽는다.

## 무스 / 재료 중량(g)

노른자 16개, 설탕 300, 우유 18개, 판젤라틴 18장  
바닐라빈 1개, 생크림 1,500, 트리플색(술) 30

## 만드는 법

- 1 노른자에 설탕을 넣고 100% 휘핑한다.
- 2 냄비에 우유, 바닐라빈, 물에 불린 판젤라틴을 넣고 1분간 끓인다.
- 3 생크림에 트리플색을 넣고 90% 믹싱한다.
- 4 ①, ②, ③을 차례로 섞은 후 얼음을 위에서 식하며 농도를 조절한다.

## 스펀지 / 재료 중량(g)

계란 12개, 설탕 325, 바닐라 3, 박력분 300, 버터 70

## 마무리하는 법

- 1 원형틀에 '레이디 핑거 스펀지'를 틀보다 약간 올라오도록 세우고 바닥에는 '스펀지'를 깐다.
- 2 ①에 '무스'를 충전한 후 냉장고에서 굳힌다.
- 3 여러 가지 과일로 장식한 후 광택제를 발라 마무리한다.