

새로운 맛의 비결을 찾아서

무스편 IV



김영석/ 디워호텔

한국관광호텔 제과사협회 (동심회 : 회장 경희태)는 지속적인 경기모임과 기술세미나를 통해 회원간의 활발한 기술교류와 경보교환을 하고 있는 단체이다. 특히 외국인 기술자들과 자주 견학 수 있는 이점을 살려 새로운 제각기술과 재료를 사용한 제품들을 소개하고 있다. 본지에서는 동심회 회원들이 추천하는 일급제품을 통해 뛰어난 테크닉을 엿볼 수 있는 제품의 배합을 주제별로 연재한다.

<진행 / 박현희>

화이트 초콜릿 무스

무스 (5개분)

재료 중량(g)

화이트 커버추어 초콜릿 1,000, 노른자 70
설탕 100, 생크림 1,000, 젤라틴 10

만드는 법

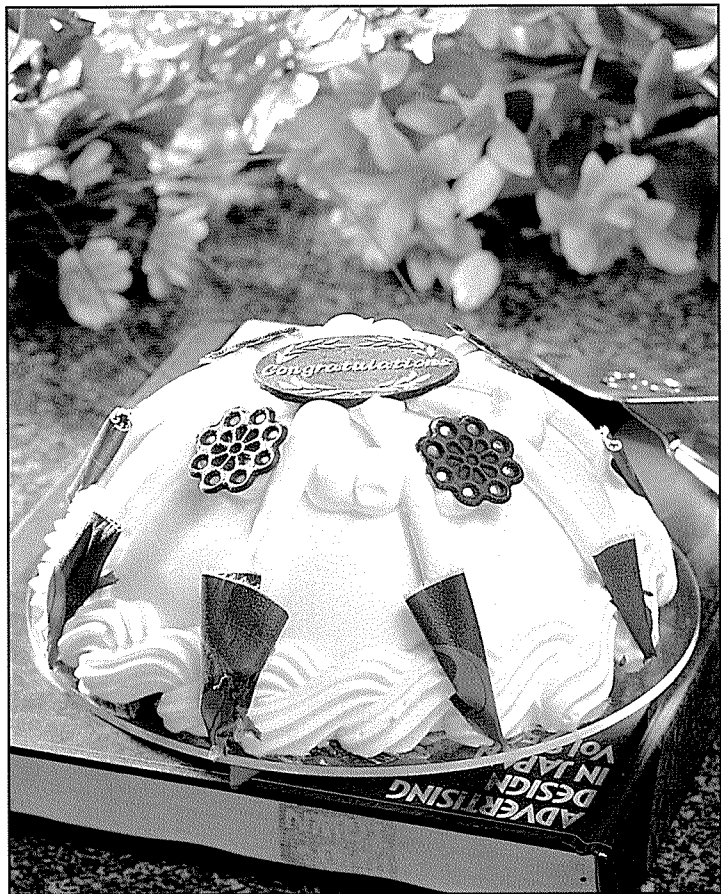
- 1 화이트 커버추어 초콜릿을 중탕으로 녹인다.
- 2 노른자는 거품을 올리다 설탕에 물을 넣어 105°C까지 끓인 것을 넣어 섞는다.
- 3 ①에 ②를 넣어 섞은 후 휘핑한 생크림을 섞는다.

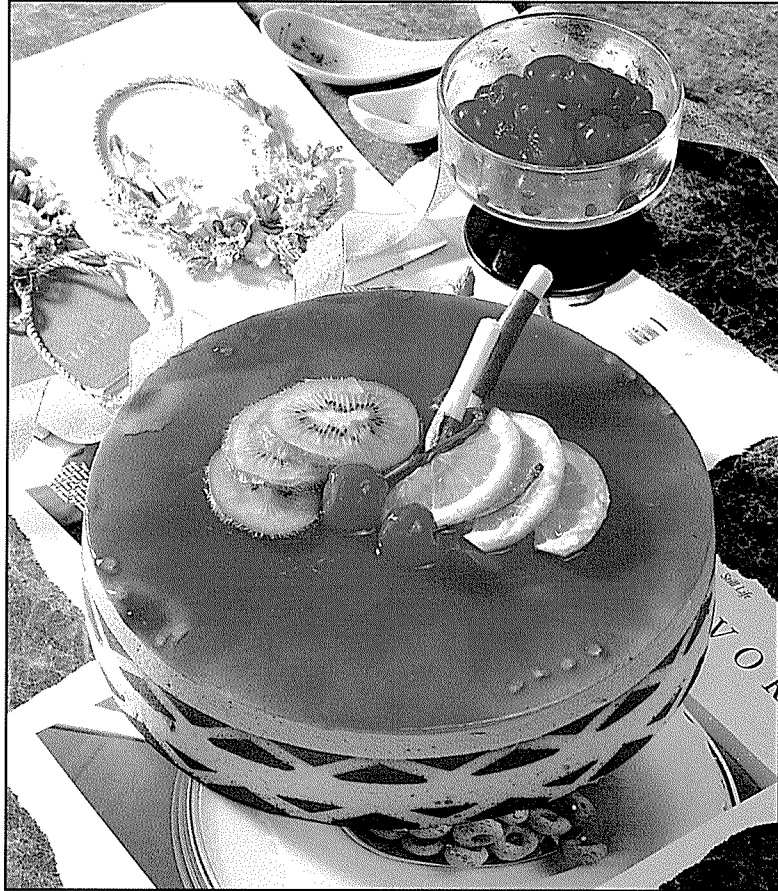
마무리 재료 중량(g)

생크림 200, 젤라틴 20, 초콜릿, 과일, 생크림

마무리하는 법

- 1 만들어 놓은 '무스'를 반원틀에 붓고 일반적으로 사용하는 스펀지를 덮는다.
- 2 ①을 냉장고에 보관한다.
- 3 하루정도 지나면 꺼내 생크림 200g을 30% 정도 휘핑한 것에 물에 불려 녹인 젤라틴 20g을 섞은 것으로 코팅해 준다.
- 4 생크림, 초콜릿, 과일로 장식한다.





산딸기 무스

비스퀴 조콘드

시가렛 / 재료 중량(g)

분당 200, 버터 200, 중력분 200, 흰자 200, 코코아 20

만드는 법

- 1 분당에 버터를 넣고 믹싱한다.
- 2 흰자를 여러번에 나누어 넣고 섞는다.
- 3 중력분과 코코아를 체쳐 넣고 ②에 넣고 섞은 후 실리콘 페이퍼에 무늬를 내 냉장고에 하루 정도 보관한다.

조콘드 / 재료 중량(g)

계란 1,500, 분당 1,000, 아몬드 가루 1,000, 중력분 300, 버터 240, 흰자 1,800, 설탕 500

만드는 법

- 1 계란을 믹싱볼에 넣고 믹싱한다.
- 2 흰자에 설탕을 조금씩 넣으며 80%정도의 머랭을 올린다.
- 3 ①에 ②를 1/3정도 섞은 후 체친 분당, 아몬드가루, 중력분을 넣고 섞는다.
- 4 나머지 머랭을 넣고 섞은 후 녹인 버터를 넣고 섞는다.
- 5 냉장보관한 '시가렛' 위에 팬닝해 180~190°C에서 15분간 굽는다.

- 4개분 -

무스 / 재료 중량(g)

산딸기 퓨레 1,000, 젤라틴 36, 흰자 100, 설탕 150, 생크림 800, 설탕 300

만드는 법

- 1 산딸기 퓨레와 설탕을 300g 중탕으로 녹인다.
- 2 젤라틴은 물에 불려 중탕으로 녹여 준비한다.
- 3 흰자를 70%정도 거품을 올리며 105°C로 끓인 설탕을 넣어 이탈리아 머랭을 만들고 실온 정도가 될 때까지 휘핑한다.
- 4 생크림은 80%정도 휘핑한다.
- 5 ①에 ③을 넣고 섞는다.
- 6 ⑤에 ②를 넣고 섞은 후 휘핑한 생크림을 넣고 섞는다.

마무리재료 일반 스펀지, 과일, 초콜릿, 광택제

마무리하는 법

- 1 원형틀 옆에 준비한 '비스퀴조콘드'를 두르고 밑에는 일반 스펀지를 깎는다.
- 2 ①에 준비한 '무스'를 부운 후 냉장고에서 굳힌다.
- 3 굳으면 광택제를 바른 후 과일과 초콜릿으로 장식한다.



살구 크림치즈 무스

비스퀴 조공드

시가렛 / 재료 중량(g)

분당 200, 버터 200, 중력분 200, 흰자 200, 코코아 20

만드는 법

- 1 분당에 버터를 넣고 믹싱한다.
- 2 흰자를 여러번에 나누어 넣고 섞는다.
- 3 중력분과 코코아를 체쳐 넣고 ②에 넣고 섞은 후 실리콘 페이퍼에 무늬를 내 냉장고에 하루 정도 보관한다.

조공드 / 재료 중량(g)

계란 1,500, 분당 1,000, 아몬드 가루 1,000, 중력분 300, 버터 240, 흰자 1,800, 설탕 500

만드는 법

- 1 계란을 믹싱볼에 넣고 믹싱한다.
- 2 흰자에 설탕을 조금씩 넣으며 80%정도의 머랭을 올린다.
- 3 ①에 ②를 1/3정도 섞은 후 체친 분당, 아몬드가루, 중력분을 넣고 섞는다.
- 4 나머지 머랭을 넣고 섞은 후 녹인 버터를 넣고 섞는다.
- 5 냉장 보관한 '시가렛' 위에 팬닝해 180~190°C에서 15분간 굽는다.

크림치즈 무스 / 재료 중량(g)

살구 퓨레 500, 크림치즈 500, 설탕 150, 흰자 100
설탕 100, 생크림 600, 술 20, 젤라틴 20

만드는 법

- 1 살구퓨레와 설탕 150g, 크림치즈 500g을 잘 풀어지게 섞으며 끓인다.
- 2 흰자와 설탕으로 이탈리아안 머랭을 만들어 준비한다.
- 3 ①과 ②를 섞는다.
- 4 젤라틴은 불에 불린 후 중탕으로 녹인 후 ③에 넣는다.
- 5 술을 넣고 휘핑한 생크림을 ④에 넣고 섞는다.

마무리 재료 일반스펀지, 과일, 나파주

마무리하는 법

- 1 원형을 옆에 준비한 '비스퀴 조공드'를 두르고 밑에는 스펀지를 깐다.
- 2 ①에 준비한 '크림치즈무스'를 부은 후 냉장고에서 굳힌다.
- 3 틀에서 빼낸 후 과일을 올리고 나파주를 발라 마무리한다.



후르츠 타르트

커피번스 쿠키 / 재료 중량(g)

버터 750, 설탕 900, 중력분 1,800, 베이킹파우더 100
커피엑기스 30, 건포도 400, 우유 300, 계란 3개

만드는 법

- 1 버터, 설탕을 믹싱볼에 넣고 10~15분간 믹싱한다.
- 2 ①에 하얗게 올라오면 계란을 넣고 섞은 후 커피엑기스를 넣고 섞는다.
- 3 체친 중력분과 베이킹파우더를 ②에 넣고 섞는다.
- 4 ③에 건포도, 우유를 넣고 섞은 후 50g씩 분할하여 200°C에서 15~20분간 구워낸다.

딸기무스 / 재료 중량(g)

딸기퓨레 200, 설탕 100, 젤라틴 15, 생크림 400

만드는 법

- 1 딸기퓨레와 설탕은 중탕으로 녹인다.
- 2 젤라틴은 물에 불려 중탕으로 녹인 후 ①에 넣고 섞는다.
- 3 생크림은 휘핑하여 ②에 섞는다.

마무리하는 법

- 1 용기에 '커피번스 쿠키'를 깔고 그 위에 '딸기무스'를 찐다.
 - 2 ①위에 과일을 장식한 후 나파주를 바른다.
- * 용기에 커피번스 대신 슈거 도우를 깔아도 좋다.