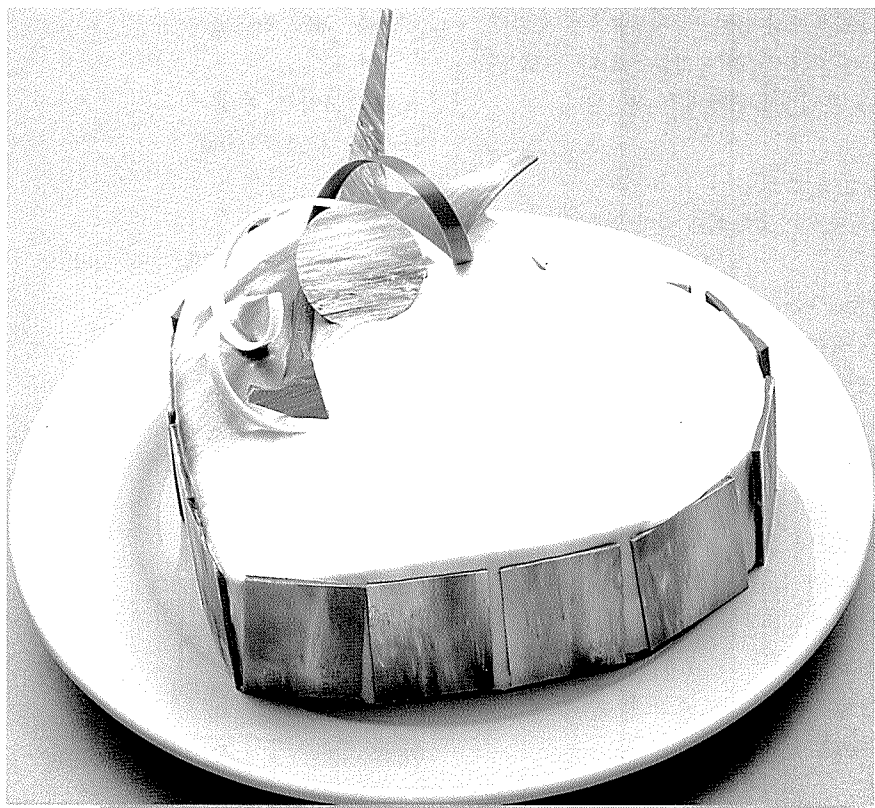


시원한 맛의 세계 무스 제품

21c 과업인 세미나

제과인들의 모임인 21c 과업인(회장 오규철)이 창동 김상업제과기술학원에서 회원들과 제과학원생들을 위한 세미나를 개최했다.

초청 강사 신현수(라도레 근무)씨의 실연으로 진행된 이번 세미나에서는 여름철 시원하게 즐길 수 있는 3가지 종류의 무스 제품과 현장에서 응용할 수 있는 간단한 초컬릿 공예 기술이 선보였다. <진행 /강인옥 inok@mbakery.co.kr>



앙트르메 락테

샹티이 락테 / 재료 및 중량(g)

휘핑크림 500, 밀크 초컬릿 150
밀크 초컬릿을 45°C로 녹인 후 휘핑크림과 잘 섞는다.

화이트 코팅 초컬릿 / 재료 및 중량(g)

우유 200, 물엿 80, 화이트 초컬릿 200,
화이트 파타 글라세(코팅용 초컬릿) 260,
젤라틴 8
우유, 물엿을 끓인 후 잘게 다진 초컬릿과 파타 글라세를 넣어 섞고 물에 불려 건진 젤라틴을 섞어 하루 정도 숙성시킨다.

마무리하는 법

1. 하트형의 무스를 안에 '호두 시트'를 깔고 '크렘 레제르'를 넣은 후 다시 '호두 시트'를 깔고 '샹티이 락테'를 채워 윗면을 정리하고 냉동고에서 굳힌다.
2. ①을 틀에서 빼낸 후 위에 '화이트 코팅 초컬릿'을 붓고 스페툴라로 펴 바른다.
3. 윗면 한쪽에 녹인 다크 초컬릿을 약간 부어 스페툴라로 펴 바르고 옆면과 윗면을 초컬릿으로 장식한다.

호두 시트 / 재료 및 중량(g)

호두가루 300, 분당 200, 노른자 320, 흰자 370, 설탕 200, 박력분 200

만드는 법

1. 호두가루, 분당, 노른자를 넣고 약 5분간 믹싱한 후 흰자와 설탕으로 머랭을 올려 함께 섞는다.
2. 체친 박력분과 ①을 섞어 팬닝한 후 200°C에서 약 15분간 굽는다.

크렘 레제르 / 재료 및 중량(g)

커스타드 크림 500, 젤라틴 5, 휘핑크림 500, 양주 5
커스타드 크림에 젤라틴을 녹여 섞은 후 휘핑크림과 양주를 넣고 섞는다.

다쿠와즈 / 재료 및 중량(g)

흰자 150, 설탕 80, 분당 135, 아몬드분말 135

만드는 법

1. 흰자를 70% 믹싱한 후 설탕을 천천히 넣으면서 머랭을 만든다.
2. 체친 분당과 아몬드분말을 ①에 2~3회 나누어 넣고 고루 섞는다.
3. ②를 짤주머니에 넣어 직경 15cm 크기의 달팽이 모양으로 짜준 후 윗불 170°C, 밑불 150°C에서 20분간 굽는다.

파타 시가렛 / 재료 및 중량(g)

버터 50, 분당 50, 흰자 50, 박력분 50, 색소 약간

만드는 법

1. 녹인 버터에 분당을 섞은 후 흰자를 2~3회 나누어 넣고 섞는다.
2. ①에 박력분과 색소를 넣고 섞어 여러 가지 색의 반죽을 만든다.
3. 실리콘 페이퍼 위에 다양한 색의 반죽을 원하는 모양으로 바른 후 10분간 냉동고에서 굳힌다.

무늬 비스킷 / 재료 및 중량(g)

흰자 150, 설탕a 80, 노른자 100, 설탕b 45, 박력분 60, 전분 60, 파타 시가렛

만드는 법

1. 흰자를 70% 믹싱한 후 설탕a를 천천히 넣으면서 머랭을 만든다.
2. 노른자와 설탕b를 넣고 믹싱한 후 ①의 2/3를 넣고 가볍게 섞는다.
3. ②에 체친 박력분과 전분을 섞어준 후 나머지 머랭 1/3을 넣고 섞는다.
4. 냉동고에서 굳힌 '파타 시가렛' 반죽 위에 ③을 얇게 고루 퍼준 후 밑불 없이 윗불 200~210°C에서 7~9분간 굽는다.

망고크림치즈 필링 / 재료 및 중량(g)

크림치즈 300, 노른자 50, 생크림 150, 망고 냉동퓨레 80

만드는 법

1. 크림치즈를 부드럽게 풀어준 후 노른자를 2번에 나누어 넣으면서 믹싱한다.
2. 70% 휘핑한 생크림을 ①에 넣고 거품기로 가볍게 섞은 후 반죽의 2/3를 덜어내 망고 냉동퓨레 녹인 것과 살짝 섞는다.

산딸기크림치즈 필링 / 재료 및 중량(g)

산딸기 냉동퓨레 75, *크림치즈 필링 반죽 1/3,

망고크림치즈 필링에 사용하고 남은 반죽 1/3과 산딸기 냉동퓨레 녹인 것을 가볍게 섞어준다.

마무리 재료 냉동 산딸기 50g, 미로와, 색소, 초컬릿, 과일

마무리하는 법

1. 높이 4.5cm 무스틀에 비닐띠를 두르고 바닥에 '다쿠와즈'를 깎 후, 옆면에 '무늬 비스킷'을 세운다.
2. 1/3 정도 높이까지 '망고크림치즈 필링'을 채우고 '다쿠와즈'를 깎 후, '산딸기크림치즈 필링'을 넣는다.
3. ② 위에 냉동 산딸기를 고루 뿌려준 뒤 다시 '다쿠와즈'를 올리고 '망고크림치즈 필링'을 채워 윗면을 정리하고 냉동고에서 굳힌다.
4. 굳힌 ③위에 미로와를 바르고 분말 색소를 뿌린 뒤 다시 미로와를 붓고 스페툴라로 퍼 바른다.
5. 틀을 빼낸 후 위에 초컬릿과 과일을 올려 장식한다.



과일 크림치즈 케이크

호두 시트

재료 중량(g) 및 공정은 96쪽과 동일

호두 캐러멜 / 재료 및 중량(g)

호두 100, 설탕 100, 물 30

설탕과 물을 끓여 121°C가 되면 불을 끄고 180°C 오븐에서 구운 호두를 넣고 고루 섞어 실리콘 페이퍼나 기름 종이 위에 펼쳐서 식힌다.

초코 프랄리네 크림 / 재료 및 중량(g)

다크 초콜릿 10, 프랄린 엑스트라 100, 생크림a 100, 생크림b 200, 호두 캐러멜 70, 젤라틴 6

*프랄린 엑스트라는 94쪽 재료색인 참조

만드는 법

1. 프랄린 엑스트라를 작업대 위에서 치대 부드럽게 만든 후 다크 초콜릿 녹인 것과 함께 섞는다.
2. 생크림a를 끓여 ①과 잘 섞은 후 물에 불려 건진 젤라틴을 넣고 섞는다.
3. '호두 캐러멜'을 부워 ②에 넣고 섞은 후, 85% 휘핑한 생크림b를 조금씩 나눠 넣으면서 잘 섞는다.

파타 시가렛 / 재료 및 중량(g)

97쪽의 색소를 넣기 전 반죽을 사용

만드는 법

1. 실리콘 페이퍼 위에 반죽을 작은 수저로 떠서 올린 후 손가락으로 반죽을 문질러 원형으로 만들어 굽는다.
2. 일부는 일정량을 덜어내 삼각칼로 밀어퍼 무늬를 내고 250°C에서 구운 후 뜨거울 때 감아서 원하는 모양을 만든다.

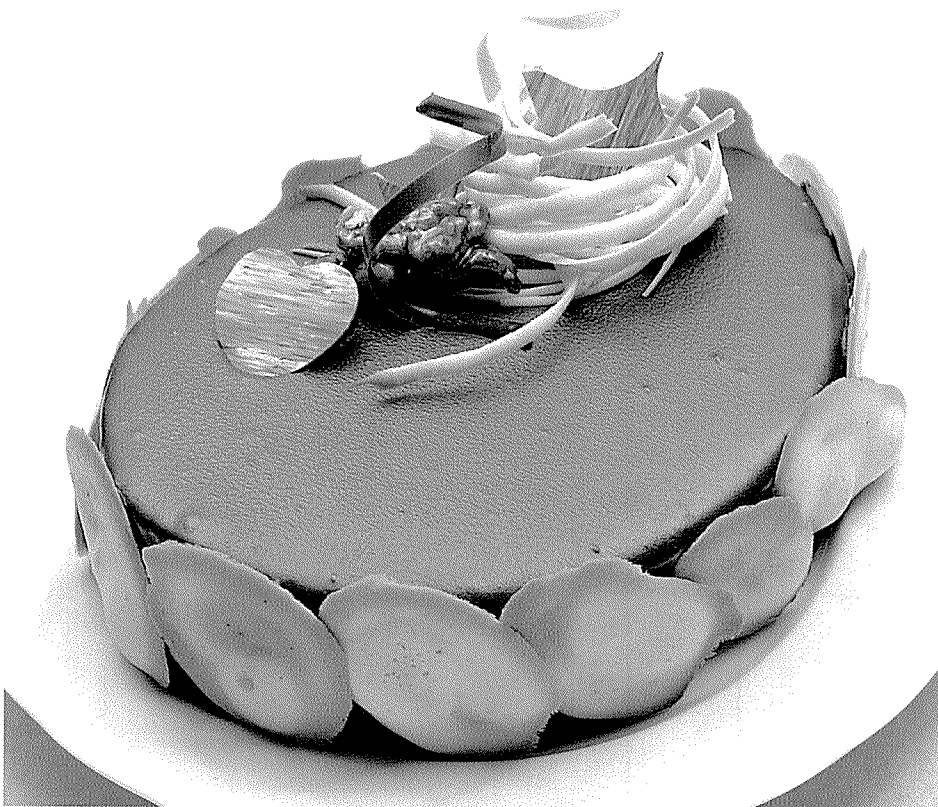
광택 초콜릿 / 재료 및 중량(g)

다크 초콜릿 100, 코팅용 다크 초콜릿 300, 시럽 30°보메 140, 생크림 200, 물엿 54

시럽과 생크림, 물엿을 냄비에 넣고 살짝 끓인 후 잘게 다져놓은 초콜릿과 고루 섞어준다.

마무리하는 법

1. 타원형의 무스를 안에 '호두 시트'를 깎아 후 '초코 프랄리네 크림'을 넣고 다시 '호두 시트'와 '초코 프랄리네 크림'을 올려 윗면을 정리하고 냉동고에서 굳힌다.
2. ①을 틀에서 빼낸 후 위에 '광택 초콜릿'을 붓고 스패툴라로 펴 바른다.
3. 옆면에 원형의 '파타 시가렛'을 붙이고 윗면에 초콜릿과 '호두 캐러멜', 실타래 모양의 '파타 시가렛'을 올려 장식한다.



초코 프랄리네 케이크