

여름철 겨냥, 식물성 생크림을 이용한 실용 제품

(주) 한국 리치 세미나



니시모토 키요히로 / 리츠 칼튼

(주) 한국 리치는 5월 15일부터 대구를 시작으로 부산, 광주 등지에서 자사 식물성 생크림 제품을 이용한 세미나를 개최했다. 리츠 칼튼 호텔 제과 기술인 니시모토 키요히로씨의 실연으로 진행된 이번 세미나는 식물성 생크림의 사용 확대를 위해 마련됐다. 본지에서는 본격적인 여름철을 앞두고 일반 제과점에서도 응용할 수 있는 무스, 케이크 등 다양한 실용 제품들을 소개한다.

*표시된 골드라벨은 식물성 생크림으로 자사 취급 품목임.



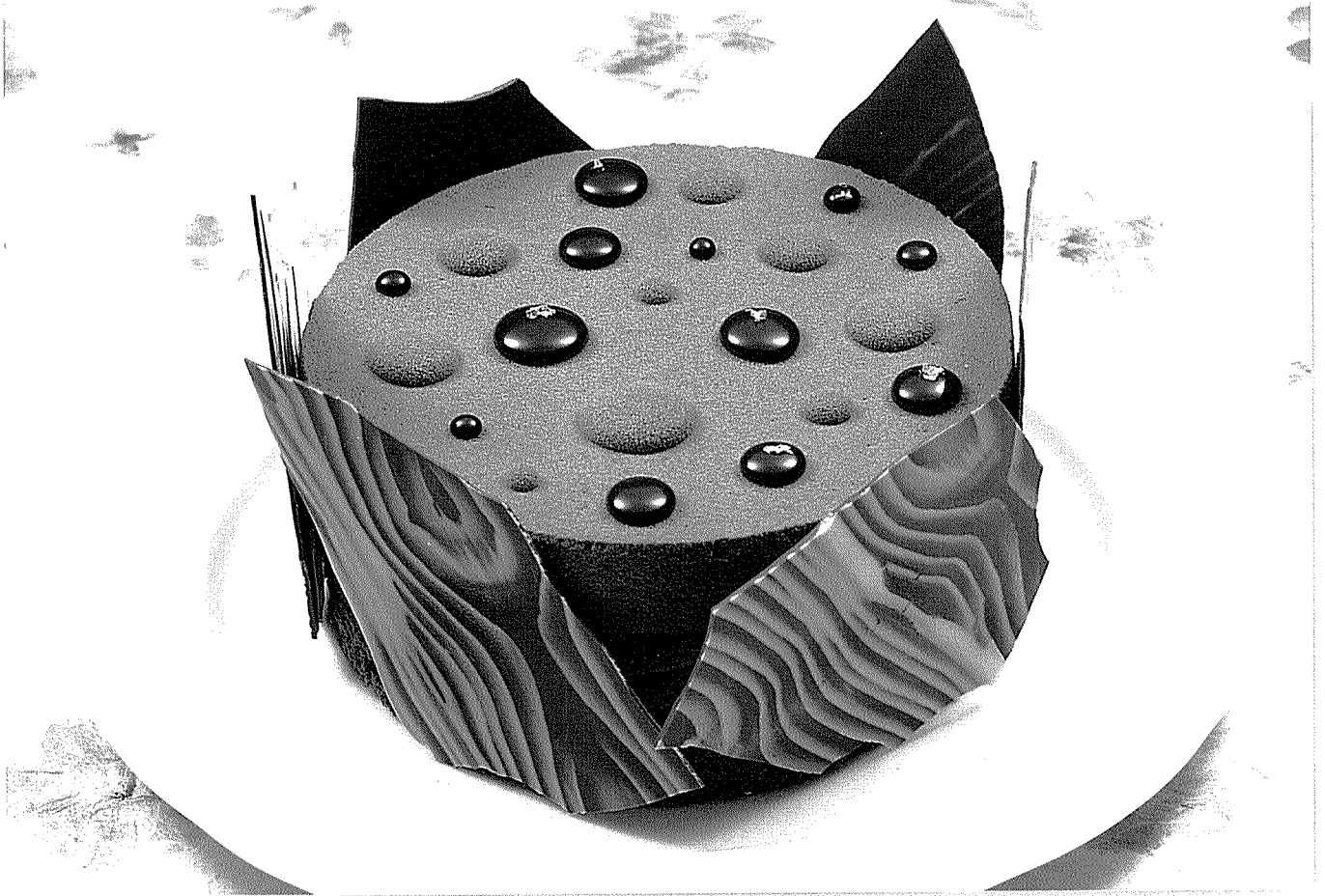
재료 및 중량(g)

망고 500, 설탕 350, 계란 410, 박력분 315,
아몬드 분말 865, 베이킹 파우더 18, 무염 버터 40,
골드라벨(생크림) 130, 그랑 마니에르, 분당 약간

만드는 법

1. 설탕과 계란을 넣고 잘 믹싱한 후 체친 박력분, 아몬드 분말, 베이킹 파우더를 넣고 섞는다.
2. ①에 망고를 적당히 썰어 넣고 섞는다.
3. 버터와 생크림을 중탕으로 녹인 것을 ②에 넣고 잘 섞는다.
4. ③을 팬닝해 160°C에서 50~60분간 굽는다.
5. 구운 후 그랑 마니에르를 바르고 제품이 마르면 분당을 체에 쳐서 뿌려 장식한다.

초컬릿 커피 무스 케이크



초컬릿 호두 스펀지 / 재료 및 중량(g)

버터 150, 설탕 150, 계란 120, 다크 초컬릿 120,
콘스타치 4, 박력분 70, 호두 120

만드는 법

1. 버터와 설탕을 믹싱한 후 초컬릿을 중탕으로 녹인 것과 섞는다.
2. ①에 계란을 잘 풀어서 섞은 다음 체친 콘스타치와 박력분을 넣고 잘 섞는다.
3. ②에 호두를 넣어 섞고 180°C에서 30분간 굽는다.

초컬릿 커피 무스 / 재료 및 중량(g)

설탕 110, 골드라벨a(생크림) 110, 커피분말 10, 노른자 10개,
다크 초컬릿 480, 골드라벨b 615, 갈루아 20

만드는 법

1. 설탕을 냄비에 넣어 캐러멜화한 후, 휘핑크림a를 넣고 섞는다.
2. ①을 노른자와 커피분말 섞은 것에 조금씩 넣어가면서 잘 섞는다.
3. 중탕으로 녹인 초컬릿에 갈루아를 넣어 섞고, 휘핑크림a의 1/3을 넣어 함께 섞는다.
4. ②와 ③을 섞은 후 남은 생크림 2/3를 넣고 섞는다.

마무리 재료 초컬릿, 금분

마무리하는 법

1. 세르클을 바닥에 '초컬릿 호두 스펀지'를 깔고, '초컬릿 커피 무스'를 채운 뒤 냉동고에서 굳힌다.
2. 초컬릿 녹인 것을 스프레이건에 넣어 ① 위에 고루 뿌리고 초컬릿과 금분으로 장식한다.

치즈 토르테



크림치즈 필링 / 재료 및 중량(g)

우유 290, 골드라벨(생크림) 200, 바닐라빈 1개,
노른자 9개, 설탕 120, 콘스타치 25, 박력분 24,
크림치즈 800

만드는 법

1. 우유, 생크림, 바닐라빈을 냄비에 넣고 80°C 까지 끓인다.
2. 노른자에 설탕을 넣고 하얗게 될 때까지 휘핑한 후 체친 콘스타치와 박력분을 넣고 섞는다.
3. ①에 ②를 넣고 커스타드 크림을 만든다.
4. ③이 뜨거울 때 크림치즈를 조금씩 나눠 넣으면서 섞는다.

파이 반죽 / 재료 및 중량(g)

박력분 500, 버터 380, 물 100,

노른자 20, 설탕 10, 소금 12

만드는 법

1. 박력분과 버터를 먼저 섞어 놓는다.
 2. 물, 노른자, 설탕, 소금을 볼에 넣고 섞어 냉장 보관한 후, ①과 섞어 반죽한다.
- * 파이 반죽이므로 글루텐이 생기지 않도록 오래 치대지 않는다.
3. 타르트틀에 팬닝하고 그 위에 콩 등을 올려 180°C에서 20~30분간 색이 날때까지 구운 후 계란 물질을 하고 다시 5분간 굽는다.

스폰지 시트(18cm) / 재료 및 중량(g)

계란 400, 설탕 200, 박력분 90, 버터 30,
플란 파우더(콘스타치) 65, 아몬드 파우더 65

만드는 법

계란과 설탕을 잘 믹싱한 후, 체친 가루재료를 넣어 섞고, 녹인 버터를 섞은 다음 오븐에 굽는다.

마무리 재료 시럽, 키르슈, 나파주, 분당

마무리하는 법

1. 세르클을 바닥에 '파이 반죽' 과 '스폰지 시트'를 차례로 깔고, 시럽과 키르슈 섞은 것을 바른다.
2. ①위에 '크림치즈 필링'을 채우고 냉동고에서 굳힌다.
3. ②위에 분당을 체에 쳐 뿌리고 토치 램프로 윗면에 색을 낸 후 나파주를 바른다.

돔 케이크



커피 무스 / 재료 및 중량(g)

우유 160, 커피분말 20, 판젤라틴 7장,
골드라벨 450, 흰자 120, 설탕 200, 물 90

만드는 법

1. 우유에 커피분말을 넣고 따뜻하게 중탕하면서 섞는다.
2. 찬물에 불려 건진 판젤라틴을 ①에 넣어 섞고 식힌다.
3. 흰자, 설탕, 물로 이탈리아안 머랭을 만들어 식힌 후, ②와 함께 섞는다.

※ 이탈리아안 머랭 만드는 법 : 볼에 흰자와 소량의 설탕(흰자량의 20%)을 넣고 70% 정도 믹싱한 후, 나머지 설탕과 물을 넣고 115°C까지 끓인 시럽을 조금씩 넣으면서 믹싱한다.

4. 생크림을 6분간 휘핑하여 ③과 섞는다.

시트 / 재료 및 중량(g)

박력분 200, 코코아파우더 113, 계란 850,
아몬드 페이스트 300, 설탕 350, 버터 200

만드는 법

1. 아몬드 페이스트와 설탕을 섞은 후 계란을 넣고 100% 믹싱한다.
2. 체친 박력분, 코코아파우더를 ①과 섞은 후 녹인 버터를 넣어 섞고 오븐에 굽는다.

마카롱 / 재료 및 중량(g)

흰자 400, 설탕 400, 아몬드 파우더 490,
분당 390

만드는 법

1. 흰자와 설탕을 믹싱하여 100% 머랭을 만든다.
2. 체친 아몬드 파우더와 분당을 ①에 넣어 잘 섞고 철판에 짠다.
3. 컨벡션 오븐에서 160°C로 10분간 굽는다.
(일반오븐은 250°C에서 5분 구운 후, 160°C로 낮춰 10분간 굽는다)

마무리 재료 코팅용 초콜릿, 금분

마무리하는 법

1. 돔형의 틀에 '커피 무스' 1/2를 넣고 '시트'로 덮은 후 나머지 '커피 무스'를 넣고 다시 '시트'를 덮어 굳힌다.
2. 거꾸로 틀에서 빼낸 후 윗면에 초콜릿을 흘려 코팅하고, 금분과 '마카롱'으로 장식한다.