

몽블랑 Mont Blanc



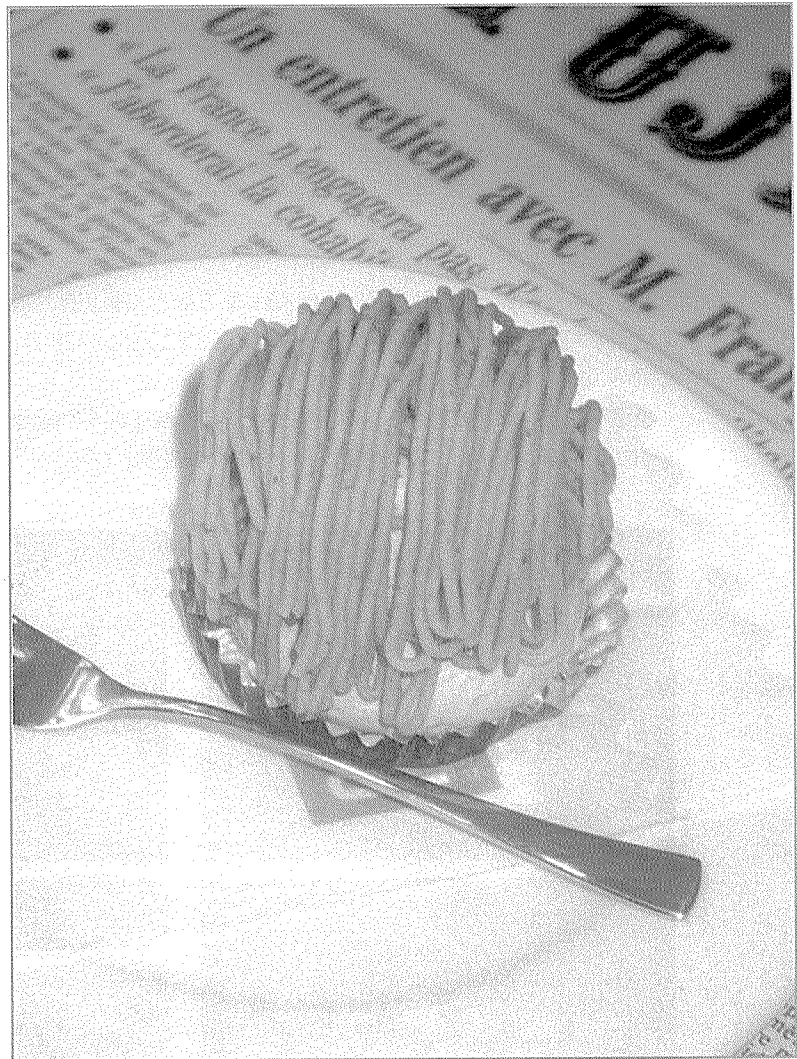
후지우 요시하루(藤生義治)
1969년 프랑스 유학
스위스 코바 제과학교 졸업
1980년 일본 '에미리 후로게' 근무
1993년 '파티세리 도 셰프 후지우' 오픈
현 일본 양과자협회 지도위원



글·사진 / 전 익 범
신라당·엠마·황궁터 근무
일본 '천연효모빵 미츠'
'파티세리 도 셰프 후지우' 근무
동경제과학교 졸업
현 동경제과학교 교사로 재직 중

'파티세리 도 셰프 후지우'는 100년 이상 된
프랑스의 전통 과자배합을 이용한 제품 제조로 유명한
일본의 베이커리숍이다. 이 제품은 이미 잘 알려져 있는 것으로
제조 공정을 잘 지키면 만드는 것이 그다지 어렵지 않을 것이다.

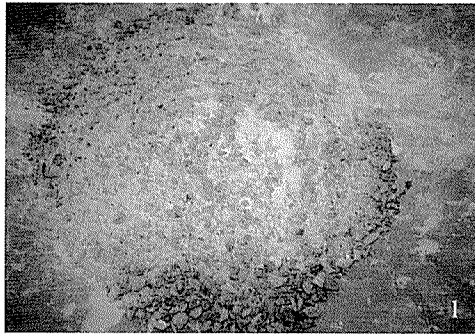
<편집자 주>



머랭 / 재료 및 중량(g) - 60개분

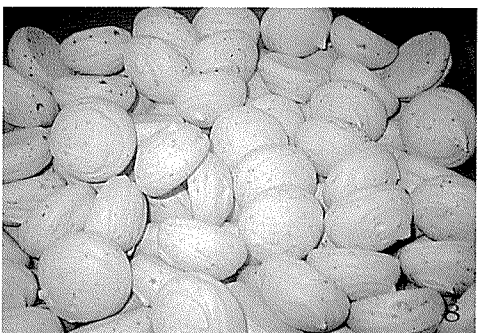
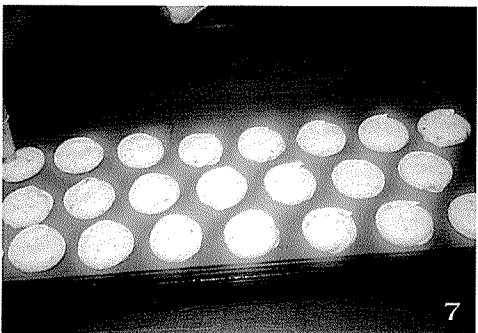
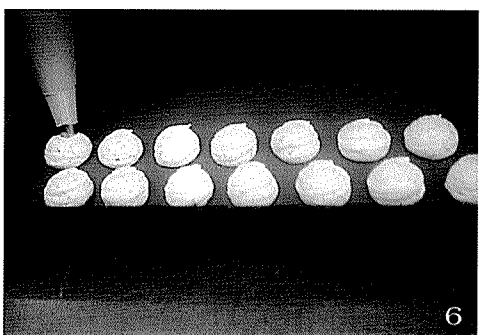
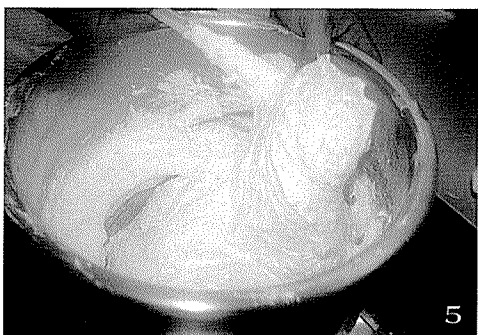
흰자 750, 설탕(그라뉴당) 1,350, 전분 185, 아몬드 150, 헤이즐넛 150

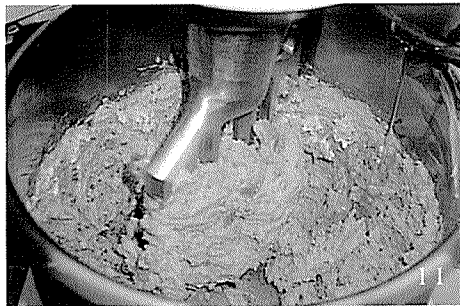
*아몬드와 헤이즐넛은 미리 구워 놓은 것을 사용한다.



만드는 법

1. 오븐에서 미리 잘 구워놓은 아몬드와 헤이즐넛을 잘게 썬 다음 전분, 설탕 270g과 잘 섞는다. <사진 1>
2. 흰자에 나머지 설탕을 2~3회 나눠 넣어주면서 머랭을 만든다. <사진 2>
3. ②에 ①을 넣어서 잘 섞어준다. <사진 3, 4, 5>
4. ③을 짜주머니에 담아 한쪽은 머리부분으로 약간 도톰하게 짜주고 밑부분은 약간 얇게 짜준다. <사진 6, 7>
5. 150°C 오븐에서 약 60~70분 정도 건조시켜가면서 구워준다. <사진 8>



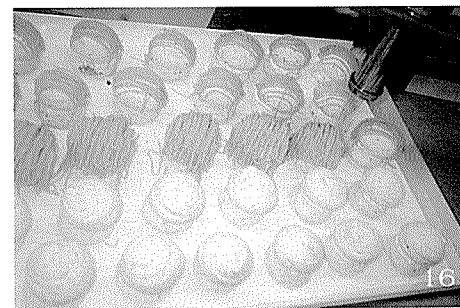
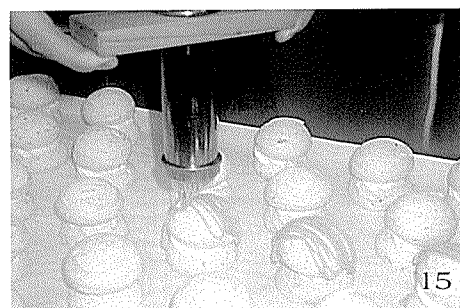
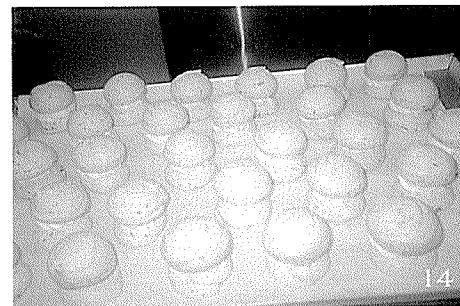


밤크림 / 재료 및 중량(g)

밤페이스트 2,000, 무염버터 500, 물엿 300, 30°보메시럽 200

만드는 법

1. 무염버터를 믹서에 넣고 부드럽게 풀어준다. <사진 9>
2. ①에 밤페이스트를 넣고 섞는다. <사진 10>
3. 중탕에서 부드럽게 풀어준 물엿과 30°보메시럽을 ②와 잘 섞어준다. <사진 11>
4. 크림이 완성되면 체에 걸러서 사용한다. <사진 12>



마무리하는 법

1. 완성된 '머랭' 일부분을 나열한 다음 휘핑한 생크림(유지방 42%)을 짜준다. <사진 13>
2. ①을 냉동고에 넣어서 약간 굳힌 다음 '머랭'의 머리 부분을 붙여 주고 냉동고에서 굳힌다. <사진 14>
3. '밤크림'을 몽블랑용 모양짜지를 낀 짤주머니에 넣고 지그재그로 촘촘히 짜준다. <사진 15, 16>