

NP 정기 기술 세미나

제과인들의 모임인 NP(Nous Sommes Patisserie, 회장 서대원)가 지난 11월 20일 김상업제과기술학원에서 정기 기술 세미나를 개최했다. 매년 2회의 기술 세미나를 개최하고 있는 NP의 올해 두 번째 세미나는 박여근(라띠에르)씨가 실연 강사를 맡아 타르트, 슈 등의 제품과 크리스마스에 활용할 수 있는 장식물 제조법에 대해 선보였다.

〈취재 / 강인옥 inok@mbakery.co.kr〉



비스킷 슈

슈 / 재료 중량(g)

우유 500, 물 500, 버터 400, 소금 10, 설탕 30, 박력분 500, 계란 22~23개

만드는 법

1. 우유, 물, 버터, 소금, 설탕을 넣고 볼 위에서 거품기로 저으며 끓여준다.
 2. 박력분을 넣고 볼에서 내린 후 거품기로 잘 섞어주고 계란을 5회 정도로 나누어 넣으면서 섞는다.
 3. ②를 찰주머니에 넣어 철판에 일정간격으로 짜준 후 냉동실에 보관한다.
- * 많은 양을 만든 후 냉동실에 보관하고 필요할 때마다 꺼내 해동시켜 사용하면 작업성을 높일 수 있다.

비스킷 / 재료 중량(g)

버터 450, 설탕 450, 아몬드 슬라이스 200, 박력분 600

만드는 법

1. 버터를 부드럽게 풀어준 후 설탕을 넣고 비터로 섞는다.
2. 박력분과 손으로 부순 백아몬드 슬라이스를 ①에 넣고 섞는다.
3. 500g씩 분할해 막대모양으로 만든 후 A4 크기의 유산지로 싸서 냉동실에 보관한다.

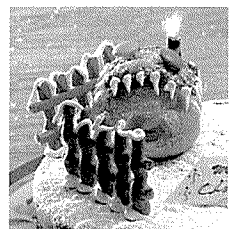
4. 약간 해동시킨 후 5mm 두께로 잘라 사용한다.

마무리하는 법

1. 실온에서 해동시킨 '슈' 위에 물을 스프레이한 후 5mm 두께로 자른 '비스킷'을 올린다.
2. 윗불 140°C, 밑불 160°C에서 15분간 구운 후 윗불을 150~160°C로 올리고 밑불을 끈 후 20~25분 정도 구워준다.
3. ②를 식혀 반을 자르고 커스타드 크림 : 생크림을 2 : 1 비율로 섞은 크림을 속에 충전시킨 후 위에 분당을 뿌려 마무리한다.

※ 슈를 이용한 크리스마스 장식물

구운 '슈'를 식힌 후 원형까지로 옆면을 뚫어 문을 만들어준다.
코코넛 튀이리로 지붕을 만들어 엮고 로얄 아이싱, 초콜릿 시가렛, 초코볼, 슝 등으로 장식해 미니하우스를 완성한다.



크림치즈 라르트



파트 슈크레 / 재료 중량(g)

버터 600, 분당 225, 계란 120, 아몬드 분말 150, 박력분 600

만드는 법

1. 버터를 부드럽게 풀어준 후 분당과 함께 섞는다.
2. 계란을 중탕으로 데운 후 ①에 3~4회 나누어 넣으면서 섞는다.
3. 체친 아몬드 분말, 박력분을 넣고 섞은 후 하루정도 냉동실에서 휴지시킨다.

충전물 / 재료 중량(g)

크림치즈 425, 설탕 100, 계란 250, 박력분 20,

콘스타치 15, 생크림 550

만드는 법

1. 크림치즈를 부드럽게 풀어준 후 설탕을 넣고 섞는다.
2. 계란을 2~3회 나누어 ②에 넣고 섞은 후 박력분, 콘스타치를 섞는다.
3. 생크림을 넣고 섞은 후 체에 걸러 기포를 제거하고 랩을 씌워 2시간 이상 냉장 휴지시킨다.

마무리하는 법

1. '파트 슈크레'를 약간 해동시킨 후 3mm 두께로 밀어퍼 세르클 안에 깔아주고 윗불 160°C, 밑불 140°C에서 20~25분간 굽는다.
2. ① 안에 노른자를 칠한 후 '충전물'을 넣고 윗불 150°C, 밑불 130°C에서 30~40분간 구워준다.

라띠에르



재료 중량(g)

다크 초콜릿 514, 버터 338, 코코아 분말 200, 생크림 514,

노른자 388, 설탕a 108, 박력분 163, 흰자 310, 설탕b 284

만드는 법

1. 중탕으로 녹인 다크 초콜릿에 부드러운 상태의 버터를 2~3회 나누어 넣고 섞는다.
* 초콜릿은 여름에는 35~37°C로, 겨울에는 40~45°C 정도로 녹여 사용한다.
2. 코코아 분말을 ①에 넣고 섞은 후 중탕으로 데운 생크림(37°C)을 3~4회 나누어 섞는다.
3. 노른자, 설탕a를 80~90% 믹싱한 후 ②에 여러 번 나누어 섞고 박력분을 섞어준다.
4. 흰자, 설탕b를 80% 믹싱해 머랭을 만든 후 ③에 넣고 섞는다.
5. ④를 팬닝해 윗불, 밑불 150°C에서 30분간 구운 후 10초 동안 오븐 문을 열어둔다.
6. 윗불 140°C, 밑불 120°C로 낮춰 40분 정도 더 구워준 후 위에 분당을 체쳐 뿌린다.
* 라띠에르는 제조 후 하루 정도 냉동고에 보관한 다음 꺼내 먹으면 더욱 맛이 좋다.