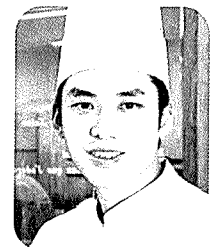


로얄 샹파뉴 (Le Royal Champagne)



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

'파티세리 도 웨프 후지우'는 100년 이상 된 프랑스의 전통 과자배합을 이용한 제품 제조로 유명한 일본의 베이커리 숍이다. 이번 호에 소개되는 제품은 삼페인이 들어간 무스케이크로 상큼하고 시원한 입맛을 돋궂주는 제품이다. 입맛을 잃기 쉬운 여름철에 잘 어울리는 제품으로 소비자들의 미각을 충족시키기에 제격이다. <편집자 주>



글·사진 / 전 익 범
 신리당·엠마·빵굽터 근무
 일본 '천연효모빵 미츠'·
 '파티세리 도 웨프 후지우' 근무
 동경제과학교 졸업
 현 동경제과학교 교사로 재직 중



Le Royal Champagne



지름 5cm, 높이 4.5cm 세르클 65개분

비스퀴 조콩드 / 재료 중량(g) - 큰 철판 3개분

T.P.T 565, 계란 450, 흰자 300, 설탕 53, 박력분 150, 녹인 버터 57

만드는 법

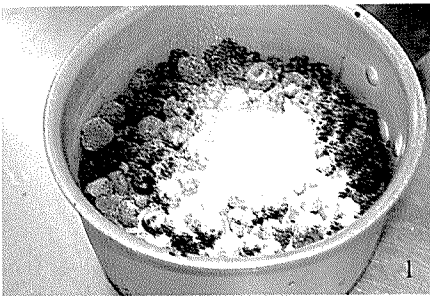
1. T.P.T와 계란을 잘 섞은 후 흰자와 설탕으로 만든 머랭을 섞는다.
2. 박력분과 녹인 버터를 ①에 순서대로 넣고 섞는다.
3. 냉동고에서 굳힌 '파트 아 데코르' 위에 ②를 팬닝해 180°C에서 굽는다.

파트 아 데코르 / 재료 중량(g)

버터 100, 분당 100, 박력분 100, 흰자 90, 빨간 식용색소·코코아 약간

만드는 법

1. 전 재료를 볼에 넣고 섞어준 후 베이킹 시트를 깐 철판에 팬닝한다.
2. ① 위에 나뭇결 무늬를 낸 후 냉동고에서 완전히 굳힌다.



비스퀴 아 라 퀴에르 / 재료 중량(g)

노른자 100, 설탕 125, 흰자 175, 박력분 125

만드는 법

1. 설탕과 흰자로 머랭을 만든 후 잘 풀어놓은 노른자와 섞는다.
2. 박력분을 ①에 넣어 섞은 후 짤주머니에 담아 지름 4cm 정도로 찌서 굽는다.



파레트 콜리 오 프루 루즈 / 재료 중량(g)

블랙베리 250, 프랑부아즈 250, 산딸기 250, 설탕 150, 젤라틴 22

만드는 법

1. 젤라틴을 제외한 전 재료를 냄비에 넣고 약한 불 위에서 끓인다. <사진 1>
2. 과일이 부드럽게 풀어지면 불을 끄고 물에 불려 놓은 젤라틴을 넣어 잘 섞어준다. <사진 2>
3. 랩을 깐 팬 위에 ②를 넣고 냉동고에서 얼린 후 가로, 세로 2cm 정사각형으로 자른다. <사진 3>



퐁슈 프루 루즈 / 재료 중량(g)

30보메 시럽 450, 샴페인 75, 블랙베리 50, 프랑부아즈 50, 산딸기 50

만드는 법

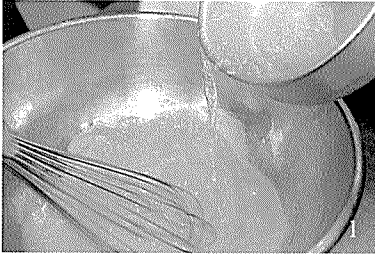
1. 30보메 시럽, 블랙베리, 프랑부아즈, 산딸기를 넣고 끓인다.
2. ①을 체에 걸러 식힌 후 샴페인을 섞는다.

사바옹 상파뉴 / 재료 중량(g)

설탕 215, 물 70, 노른자 179, 계란 55, 샴페인 320, 젤라틴 24, 생크림(유지방 45%) 750

만드는 법

1. 설탕과 물을 107°C까지 끓인다.
2. 노른자와 계란을 섞은 후 ①을 부으면서 믹싱해 '파타 봄브'를 만든다. <사진 1>
3. ②를 84°C까지 불 위에서 잘 저어준 후 믹서에 옮겨 중속→고속으로 공기가 충분히 들어가게 믹싱하고 샴페인을 넣는다. <사진 2>
4. 중탕으로 녹인 젤라틴을 ③에 넣고 잘 섞는다.
5. 휘핑한 생크림과 ④를 섞는다. <사진 3>



마무리하는 법

1. 구운 '비스퀴 조공드'를 폭 4cm, 길이 16cm로 자른다. <사진 1>
2. 세르클에 비닐 무스띠를 두르고 자른 '비스퀴 조공드'를 옆면에 두른다. <사진 2>
3. '비스퀴 아 라 퀴에르'를 세르클 바닥에 깔아준다. <사진 3>
4. '퐁슈 프루 루즈(시럽)'를 ③ 위에 바른 후 '사바옹 상파뉴'를 넣고 '파레트 콜리 오 프루 루즈'를 올린다. <사진 4, 5>
5. '비스퀴 아 라 퀴에르'를 '퐁슈 프루 루즈'에 충분히 적셔 ④ 위에 올린 후 '사바옹 상파뉴'를 채워 굳힌다. <사진 6, 7>
6. ⑤ 위에 광택제를 바르고 프랑부이즈, 블랙베리, 딸기를 올린 후 다시 광택제를 짜준다. <사진 8>

