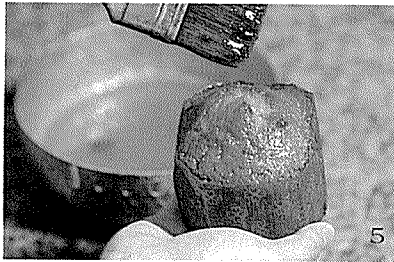
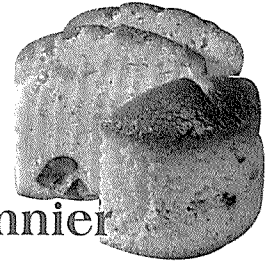


# 마로니에

'마로니에'는 각지에서 세미나를 요청할 만큼 요즘 인기가 많다. 개당 5,000원이어서 비싼 것 같아 망설이던 고객들도 일단 그 깊고 풍부한 맛을 보고선 열렬한 '팬'이 돼버린다는 제품.



## Marronnier



### \*크림 다망드(아몬드 크림) / 재료 중량(g)

설탕 1,000, 버터 1,000, 계란 1,000, 아몬드 파우더 1,000, 박력분 100, 소금 2

#### 만드는 법

1. 버터를 거품기로 저어 크림 상태가 되면 설탕을 섞는다.
2. 계란을 풀어 조금씩 나누어 넣다가 아몬드 파우더, 박력분, 소금을 더해 크림 상태가 될 때까지 섞는다.

### 반죽 / 재료 중량(g)

박력분 750, 강력분 250, 설탕 1,200, 소금 12, 버터 1,200, 계란 1,200, \*크림 다망드 1,500, 마롱 크림 250, 마롱(밤) 550

#### 만드는 법

1. 박력분, 강력분, 설탕, 소금을 체친 후 1단에서 흑으로 완전히 섞일 때까지 믹싱한다.
2. ①에 계란을 조금씩 혼합한 후, 중탕해 식힌 버터를 넣고 1단에서 흑으로 45°C가 될때까지 믹싱한다. <사진 1>
3. '크림 다망드'를 섞은 후 '마롱 크림'과 전처리한 '마롱'을 가볍게 섞는다. <사진 2, 3>
4. 지름 9cm 파운드컵에 350g씩 팬닝한 후 하루밤 정도 냉동 숙성한다. <사진 4>
5. 냉동고에서 꺼낸 ④를 돌오븐에서 윗불 180°C, 밑불 160°C로 40~45분간 구워낸다.
6. ⑤가 뜨거울 때 가장자리를 도려낸 후 시럽을 바르고 냉각시킨다.
7. 살구잼과 나파주를 1:1로 섞어 중불에서 조린 후 ⑥ 위에 한 겹 바른다. <사진 5>
8. ⑦ 위에 풍당을 넉넉하게 발라준 후 윗불·밑불 250°C에서 30초간 구워낸다.

### 재료 TIP

- ① '마롱 크림'은 밤 알맹이를 직접 믹서에 갈아 그대로 사용한다.
- ② '마롱'은 2~3번 시럽에 끓여 전처리 해준다.
- ③ 랑콩뜨레제품은 껍질 채 가공한 '보늬밤'을 직접 주문해 사용한다. 165쪽 '신소재 신제품 II' 참조

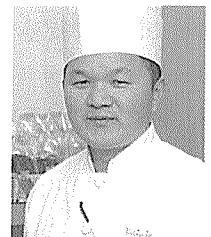
### 이것만은 반드시 지켜주세요!

- ① 고배합 제품이므로 자칫하면 유지가 흘러내려 제품 가운데 점점이 박혀 있어야 할 밤이 밑으로 가라앉을 수 있다.  
➡ 믹싱시 거품이 오를 때까지 섞으면 반죽의 힘이 약해지므로 중간중간 손으로 섞어준다.
- ② 풍당을 바른 후 오븐에서 굳힐 때 풍당이 녹아 내리거나 끊어버릴 수 있다.  
➡ 반드시 '30초와 25°C'를 지킨다.
- ③ 촉촉하게 녹아드는 맛을 위해 수분 유지가 무엇보다 중요.  
➡ 랩으로 한번 싼 후 구움과자용 밀봉포장을 한다.



## 경주 랑콩뜨레과자점

99년 10월 오픈한 경주 랑콩뜨레과자점은 아파트 밀집 지역인 황성동에 위치했다. 오픈 초기에는 수요가 미미했던 구움과자와 양과자 등이 입소문을 빠르게 타면서 매출 급신장으로 이어지고 있다. 박영태 사장은 이러한 성장의 이유를 재료에 대한 '고집'에서 찾는다. '고집'이란 최고급 재료만을 사용하고, 자신만의 새로운 재료의 시도를 게을리 하지 않는 것. 이곳에선 갖가지 재료의 전처리에는 아예 필수 과정이다.



박영태 사장

<진행 / 김미선 sunny@mbakery.co.kr>