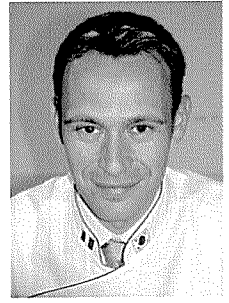


패티스 프랑스 양과자 세미나

(주)제원인터내쇼날 주최



실연 강사 : Laurent Cluzelaud

(주)제원인터내쇼날은 지난 11월 12일과 13일 양일간 패티스 프랑스사의 데몬스트레이터인 로랑 클로즈로드씨(Laurent Cluzelaud)를 초청, 양과자 세미나를 개최했다. 한국제과고등기술학교에서 열린 이날 세미나에서는 각종 프리믹스와 프탈린류를 이용한 제품이 선보였다.

〈취재·김민정 / 사진·박경배〉

※ *표시는 (주)제원인터내쇼날 취급품 : (02)998-5858



엘레강스

만드는 법

1. 우유를 끓인다.
2. 노른자와 설탕 섞은 것에 ①을 넣고 85°C까지 가열한다.
3. ②에 녹인 밀크 초콜릿과 프라리렉스를 넣고 잘 섞는다.
4. ③에 바버리안 젤리를 섞은 후 냉장고에서 식힌다.
5. ④에 휘핑한 생크림을 섞는다.

초콜릿 스펀지 / 재료 중량(g)

*초콜릿 젠믹스(초콜릿 향의 스펀지 믹스) 500,
계란 300, 물 90

만드는 법

1. 초콜릿 젠믹스와 계란을 믹서기에 넣고 저속에서 1분, 고속에서 6분간 믹싱한다.
2. ①에 물을 넣고 중속에서 2분간 믹싱한다.

3. 원형틀에 팬닝한 후 200°C에서 25분간 굽는다.

마무리 재료 다크 초콜릿 미로와, 초콜릿 장식물

마무리하는 법

1. '헤이즐넛 크런치'를 세르클 바닥에 간 후 '잔두야 바바루아'를 테두리 부분에 조금 짜준다.
2. ① 안에 '초콜릿 스펀지'를 올린 후 다시 '잔두야 바바루아'를 채워 냉동고에서 굳힌다.
3. ②를 다크 초콜릿 미로와로 코팅한 후 초콜릿 장식물을 올린다.

헤이즐넛 크런치 / 재료 중량(g)

밀크 초콜릿 300, 다크 초콜릿 500, *프라리렉스(헤이즐넛 페이스트) 500,

*크루스티크랩(팬케이크를 잘게 부순 재료) 350

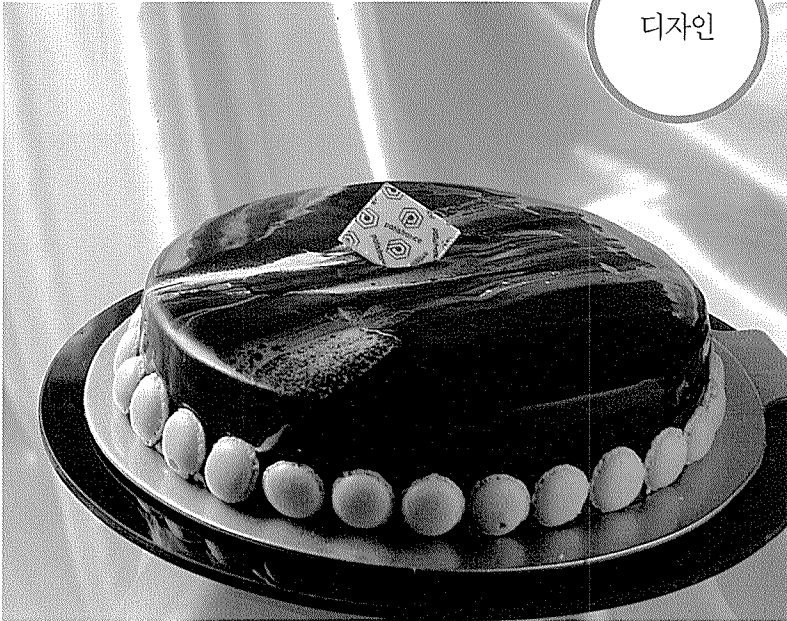
밀크, 다크 초콜릿을 모두 녹인 후 프라리렉스와 크루스티크랩을 넣고 섞는다.

잔두야 바바루아 / 재료 중량(g)

우유 750, 노른자 230, 설탕 200, 밀크 초콜릿 500,

*프라리렉스 400, *바버리안 젤리(응고제로 젤라틴양의 10배를 넣어서 사용) 200, 생크림 1,000

디자인



프리블 비스킷 / 재료 중량(g)

흰자 280, 설탕 300, 노른자 225, 코코아 파우더 100, 박력분 20
만드는 법

1. 60~70% 정도 거품 올린 흰자에 설탕을 넣고 믹싱해 튼튼한 머랭을 올린다.

2. ①에 노른자를 살짝 섞은 후 체친 가루재료를 넣고 잘 섞는다.
3. ②를 원형틀에 2.5cm 두께로 팬닝한 후 220°C에서 10분간 굽는다.

초콜릿 바바루아 / 재료 중량(g)

우유 750, 노른자 230, 설탕 200, 다크 초콜릿 750,
*바바리안 젤리 200, 생크림 1,000

만드는 법은 154쪽 '엘레강스'의 '진두야 바바루아' 참조.

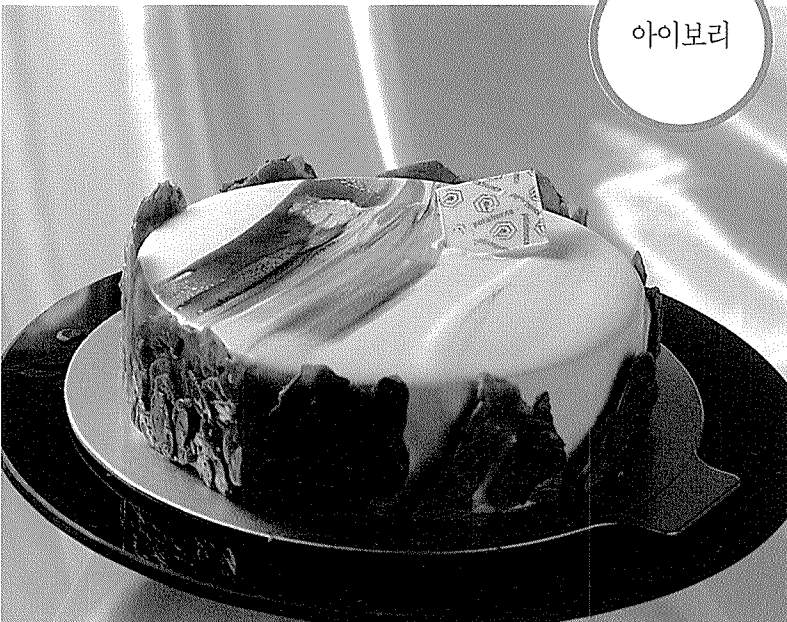
마무리 재료

산딸기 미로와, 다크 초콜릿 미로와,
화이트 초콜릿 미로와, 마카롱, 초콜릿 장식물 등

마무리하는 법

1. '프리블 비스킷'을 세르클 바닥에 깔 후 산딸기 미로와를 바른다.
2. ① 위에 '초콜릿 바바루아'를 조금 넣고 '프리블 비스킷'을 얹는다.
3. ②의 윗면에 다시 '초콜릿 바바루아'를 채워 냉동고에서 굳힌다.
4. ③을 다크 초콜릿 미로와로 코팅하고 화이트 초콜릿 미로와로 무늬낸 후 마카롱, 초콜릿 장식물 등으로 마무리한다.

아이보리



바닐라 무스 / 재료 중량(g)

커스터드 크림 600, 생크림 600,
*바바리안 젤리 100, 바닐라 엑기스 소량

만드는 법

1. 커스터드 크림과 바바리안 젤리를 잘 섞는다.
2. ①에 휘핑한 생크림과 바닐라 엑기스를 섞는다.

바닐라 스펀지 / 재료 중량(g)

*젠믹스(스펀지 믹스) 500, 계란 300, 물 90

만드는 법은 154쪽 '엘레강스'의 '초콜릿 스펀지' 참조.

마무리 재료

산딸기, 누가틴, 화이트 초콜릿 미로와, 초콜릿 장식물

마무리하는 법

1. '코코넛 다쿠아즈'를 세르클 바닥에 깔고 '바닐라 무스'를 조금 넣는다.
2. ①의 윗면에 '바닐라 스펀지'를 얹고 그 위에 산딸기를 적당히 박아준다.
3. ② 위에 다시 '바닐라 무스'를 채운 후 냉동고에서 굳힌다.
4. ③을 화이트 초콜릿 미로와로 코팅하고 다크 초콜릿 미로와로 무늬낸 후 누가틴, 초콜릿 장식물 등으로 마무리한다.

코코넛 다쿠아즈 / 재료 중량(g)

아몬드 파우더 500, 흰자 600, 설탕 100, 분당 500, 코코넛 파우더 100
만드는 법

1. 60~70% 정도 거품 올린 흰자에 설탕을 넣고 믹싱해 튼튼한 머랭을 올린다.
2. ①에 체친 가루재료를 섞어 원형팬에 팬닝한 후 170°C에서 20분간 굽는다.

자바라



카푸치노 크런치 / 재료 중량(g)

밀크 초콜릿 700, 다크 초콜릿 250, *커피 프라린 600, *크루스티크랩 350
초콜릿을 모두 녹인 후 커피 프라린과 크루스티크랩을 섞는다.

카푸치노 메이유 / 재료 중량(g)

우유 100, 생크림 750, 노른자 160, 설탕 100, *커피 프라린 300,
*바바리안 젤리 300

만드는 법

1. 우유와 생크림을 끓인다.
2. 노른자와 설탕 섞은 것에 ①을 넣고 85°C까지 가열한다.
3. ②에 커피 프라린을 섞은 후 바바리안 젤리를 조금씩 섞어 냉장고에서 식혀둔다.

프리볼 비스킷

재료 및 만드는 법은 155쪽 '디자인' 참조.

밀크 초콜릿 무스 / 재료 중량(g)

생크림 1,000, 밀크 초콜릿 300

녹인 밀크 초콜릿에 휘핑한 생크림을 조금 넣고 재빨리 섞은 후 나머지 생크림을 넣고 잘 섞는다.

마무리하는 법

1. 세르클 바닥에 '카푸치노 크런치'를 깬 후 '카푸치노 메이유'를 조금 붓는다.
2. ① 위에 '프리볼 비스킷'을 올리고 살짝 눌러준 후 '밀크 초콜릿 무스'를 가득 부어 냉동고에서 굳힌다.
3. ②를 밀크 초콜릿 미로와로 코팅한 후 초콜릿 장식을 붙여 마무리한다.
*밀크 초콜릿 미로와는 다크·화이트 초콜릿 미로와를 적당량 섞은 것.

돔 엘로디



아몬드 다쿠아즈 / 재료 중량(g)

아몬드 파우더 600, 흰자 600, 설탕 100, 분당 500
만드는 법은 155쪽 '아이보리'의 '코코넛 다쿠아즈' 참조.

오렌지 프라린 메이유 / 재료 중량(g)

우유 100, 생크림 750, 노른자 160, 설탕 100, *오렌지 프라린 300,
*바바리안 젤리 300

만드는 법

1. 우유와 생크림을 끓인다.

2. 노른자와 설탕을 섞은 것에 ①을 넣고 85°C까지 가열한다.
3. ②에 오렌지 프라린을 섞은 후 바바리안 젤리를 조금씩 섞어 냉장고에서 식혀둔다.

화이트 초콜릿 무스 / 재료 중량(g)

생크림 1,000, 화이트 초콜릿 300

녹인 화이트 초콜릿에 휘핑한 생크림을 넣고 잘 섞는다.

레드 초콜릿 벨벳 스프레이 / 재료 중량(g)

카카오 버터 500, 화이트 초콜릿 300, 다크 초콜릿 100, 적색 색소 소량

마무리하는 법

1. 돔형 틀에 '화이트 초콜릿 무스'를 조금 붓고 그 위에 '아몬드 다쿠아즈'를 올린다.
2. ① 위에 다시 '화이트 초콜릿 무스'를 조금 붓고 '오렌지 프라린 메이유'를 올린다.
3. ② 위에 다시 '화이트 초콜릿 무스'를 채운 후 '아몬드 다쿠아즈'를 덮어 냉동고에서 굳힌다.
4. 틀에서 빼내 '레드 초콜릿 벨벳 스프레이'로 분사한 후 옆면에 초콜릿 장식을 붙이고 윗면에 초콜릿을 써서 마무리한다.



바카라

만드는 법은 156쪽 '돔 엘로디'의 '오렌지 프라린 메이유' 참조.

바닐라 무스

재료 및 만드는 법은 155쪽 '아이보리' 참조.

오렌지 벨벳 스프레이 / 재료 중량(g)

카카오 버터 500, 화이트 초콜릿 300, 다크 초콜릿 100, 황색 색소 소량

사블레 브레통

재료 및 만드는 법은 아래의 '페어볼 타르트' 참조.

마무리 재료 초콜릿 장식물, 산딸기 등 각종 과일

피스타치오 크런치 / 재료 중량(g)

화이트 초콜릿 500, 다크 초콜릿 300, *피스타치오 프라린 300,

*피스타치오 페이스트 70, *크루스티크랩 350

녹인 초콜릿에 나머지 재료를 섞는다.

프리블 비스킷 재료 및 만드는 법은 155쪽 '디자인' 참조.

피스타치오 프라린 메이유 / 재료 중량(g)

우유 100, 생크림 750, 노른자 160, 설탕 100, *피스타치오 프라린 300,

*바바리안 젤리 300

마무리하는 법

1. 사각형으로 재단한 '사블레 브레통'을 바닥에 깔고 그 위에 세르클을 놓은 후 '피스타치오 크런치'를 올리고 '바닐라 무스'를 소량 넣는다.
2. ① 위에 '프리블 비스킷'을 올린 후 다시 '바닐라 무스'를 소량 넣는다.
3. ②의 중앙에 '피스타치오 프라린 메이유'를 짠 후 다시 '바닐라 무스'를 채워 냉동고에 굳힌다.
4. ③에 '오렌지 벨벳 스프레이'를 분사한 후 산딸기와 초콜릿 장식물, 각종 과일을 옆에 얹어 마무리한다.



페어볼 타르트

* 반죽을 냉장고에서 휴지시키면 구울 때 수축하는 것을 막을 수 있다.

4. ③을 팬닝한 후 165°C에서 20분간 굽는다.

오렌지 크런치 / 재료 중량(g)

밀크 초콜릿 600, 다크 초콜릿 250, *오렌지 프라린 500, *크루스티크랩 350

초콜릿을 녹인 후 오렌지 프라린과 크루스티크랩을 섞는다.

소프트 크림 캐러멜 / 재료 중량(g)

생크림 1,000, 커스터드 크림 400, *캐러멜 미로와 450, *바바리안 젤리 150

만드는 법

1. 커스터드 크림과 휘핑한 생크림을 잘 섞는다.
2. ①에 캐러멜 미로와와 바바리안 젤리를 섞어 원형팬에 팬닝한 후 냉동고에서 굳힌다.

사블레 브레통 / 재료 중량(g)

박력분 1,200, 설탕 800, 버터 900, 노른자 360, 베이킹 파우더 10,

소금 25, 바닐라 엑기스 소량

만드는 법

1. 포마드 상태의 버터에 설탕, 바닐라 엑기스를 넣고 섞은 후 노른자를 조금씩 섞으면서 거품 올린다.
2. ①에 체친 박력분, 베이킹 파우더, 소금을 섞는다.
3. ②를 밀대로 밀어펴준 후 냉장고에서 10~15분 정도 휴지시킨다.

마무리 재료 캐러멜 미로와, *페어볼(통조림 배), 초콜릿 장식물 등

마무리하는 법

1. '사블레 브레통' 위에 '오렌지 크런치'를 소량 넣은 후 '소프트 크림 캐러멜'을 얹는다.
2. 뒷면에 캐러멜 미로와를 바르고 가장자리를 따라 통조림 배를 올린 후 초콜릿 장식물을 얹어 마무리한다.