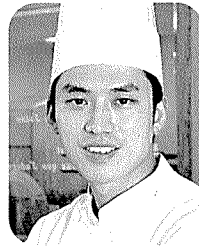


무스 아 로통누 Mousse à l'automne

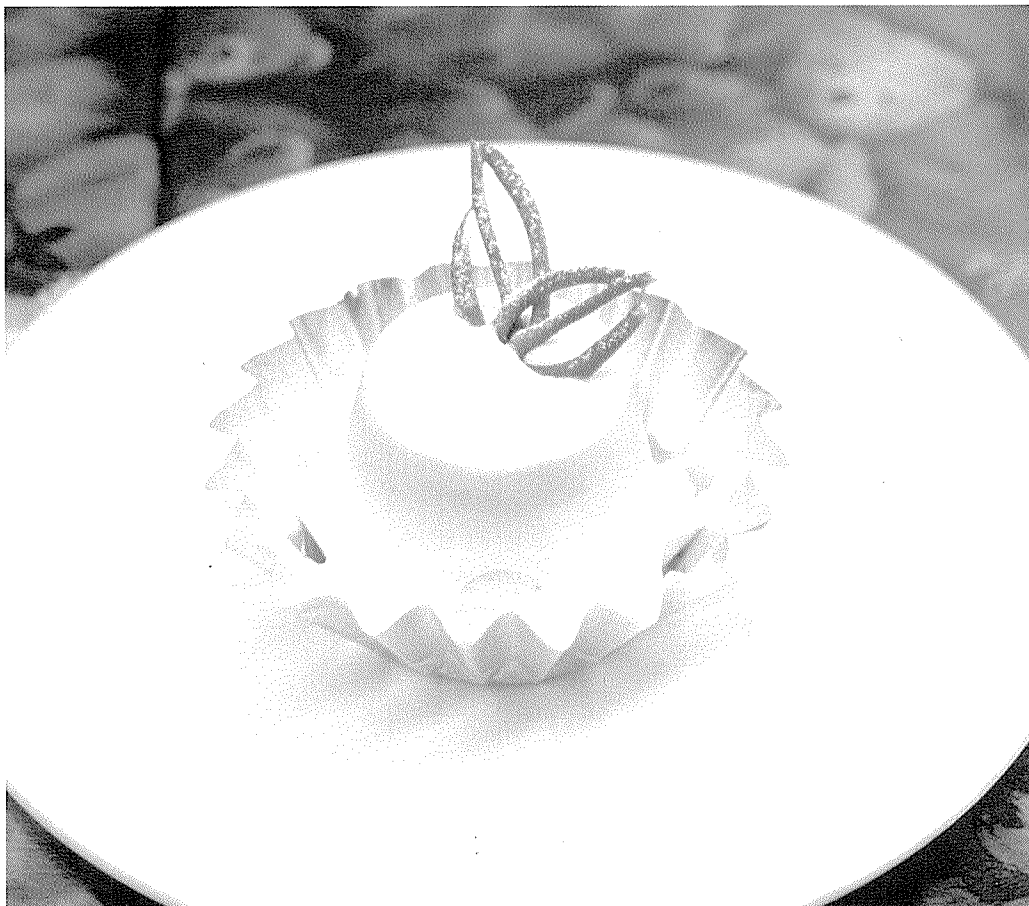
'파티세리 도 셰프 후지우'는 100년 이상 된 프랑스 전통 과자배합을 이용한 제품 제조로 유명한 일본의 베이커리 숍이다. '무스 아 로통누'는 지난 가을 첫선을 보인 신제품으로 구수한 밤페이스트와 진한 우유의 맛이 어우러져 심플하면서도 농후한 맛을 내는 것이 특징이다.



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 일본양과자협회연합회 지도위원



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



지름 4cm 푸딩컵 16개분

파트 아 비스퀴 / 재료 중량(g)

흰자 175, 노른자 100, 그라뉴당(설탕) 125, 박력분 125

일반적인 별립법으로 제조. 둥근 모양 깎지로 짤 후 190°C에서 굽는다.

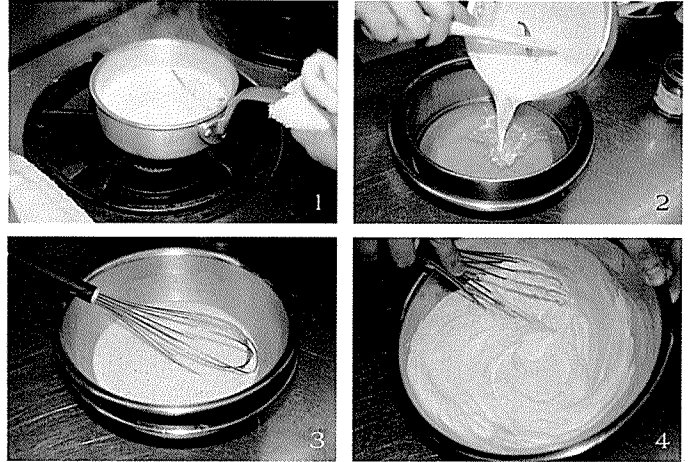
무스 오 마롱 / 재료 중량(g)

우유 250, 바닐라스틱 1/2개, 젤라틴 10,

마롱(밤)페이스트 125, 럼주 15, 생크림 250

만드는 법

1. 냄비에 우유와 바닐라스틱을 넣고 끓인다. <사진 1>
2. ①에 찬물에 불려둔 젤라틴을 넣은 후 체에 거른다. <사진 2>
3. ②에 마롱(밤)페이스트를 넣고 섞은 후 럼주를 넣어준다.
4. ③을 얼음물로 받쳐 식힌다. <사진 3>
5. ④에 거품 올린 생크림을 넣고 가볍게 잘 섞어준다. <사진 4>

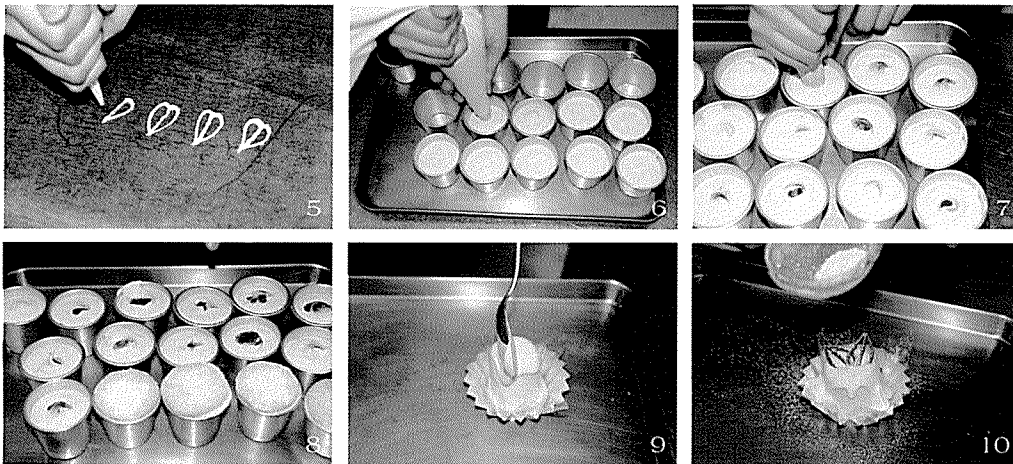


시럽 / 재료 중량(g)

보메 15도 60, 럼주 30

장식용 과자 / 재료 중량(g)

'파트 아 비스퀴' 반죽과 커스커드 크림을 1:1로 섞은 후 철판에 짜고 200°C에서 구워낸다. <사진 5>



마무리하는 법

1. 푸딩컵에 '무스 오 마롱'을 짜서 넣는다. <사진 6>
2. 따로 준비해둔 마롱(밤)페이스트를 개당 7~8g 정도 '무스 오 마롱' 안에 짜준다. <사진 7>
3. '시럽'을 충분히 바른 '파트 아 비스퀴'를 ② 위에 덮어준다. <사진 8>
4. ③을 냉장고에 넣어 차갑게 식힌다.
5. ④를 냉장고에서 꺼내 뒤집은 후 50% 정도 거품 올린 생크림을 가볍게 얹는다. <사진 9>
6. '장식용 과자'와 분당으로 데코레이션 한다. <사진 10>