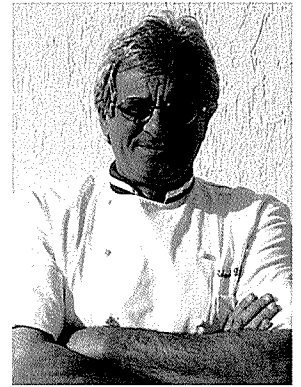
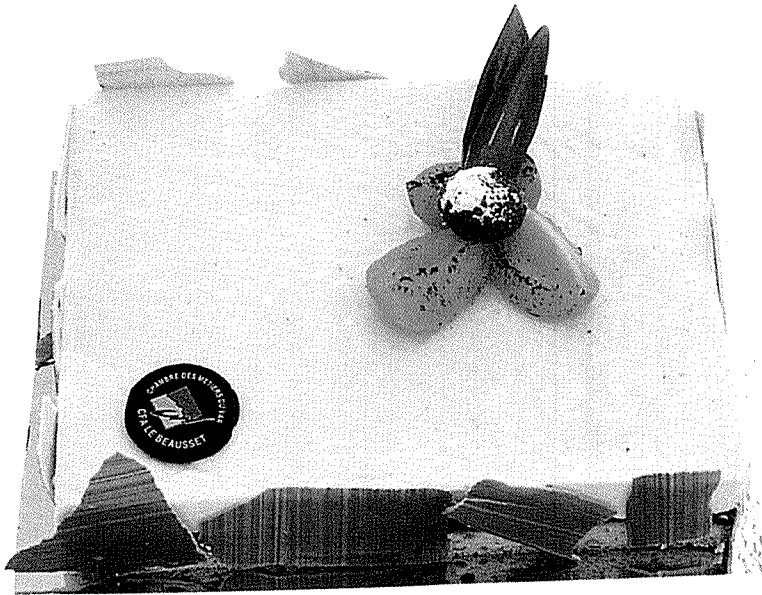


세계 최고의 제과 기술을 만난다

M.O.F 세미나



실연강사 : Roland Del Monte



앙트르메 아라브리코
에블랑망제 아라망드 아메르

비스퀴 마들렌 / 재료 중량(g)

버터 1,800, 꿀 200, 설탕 800, 계란 3개,
박력분 1,800, 베이킹 파우더 30, 다진 아몬드 250

만드는 법

1. 버터, 꿀, 설탕을 비터로 풀어준다.
2. ①에 계란을 하나씩 넣으면서 잘 섞는다.
3. ②에 체친 가루재료와 다진 아몬드를 섞는다.
4. 철판에 팬닝한 후 160°C에서 15분간 굽는다.
5. 식힌 후 냉동시킨다.

애플리코트 오 뽀아브리 / 재료 중량(g)

물 350, 설탕 250, 바닐라빈 1개, 살구 통조림 1,000,
젤라틴 12, 후추 1/2 티스푼

만드는 법

1. 물, 설탕, 바닐라빈, 후추, 살구 통조림의 과육을 섞어 2시간 동안 숙성시킨 후 160°C에서 45분간 굽는다.
2. 과육을 건져내고 남은 살구 통조림 과즙에 젤라틴을 넣어 균한다.

블랑 망제 / 재료 중량(g)

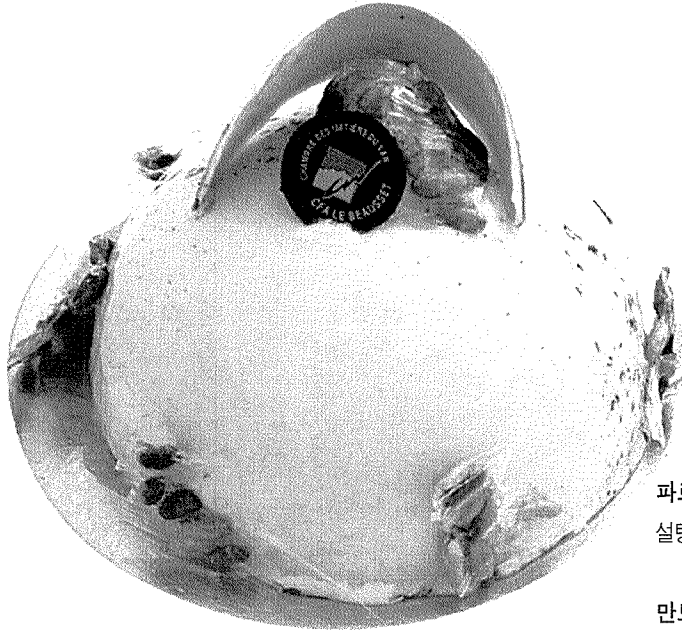
생크림 2,000, 염소 치즈 350, 연유 800, 아몬드 다진 것 50, 젤라틴 9장

만드는 법

1. 냄비에 젤라틴을 제외한 전 재료를 넣고 끓인다.
2. ①을 하루 동안 숙성시킨 후 가열하여 젤라틴을 섞고 체에 거른다.

마무리하는 법

1. 세르클 바닥에 '비스퀴 마들렌'을 깔고 '애플리코트 오 뽀아브리'를 채운다.
2. ① 위에 '블랑 망제'를 채운 후 냉동고에 넣는다.
3. ② 위에 미로와를 바른 후 초콜릿 장식물을 붙여 완성한다.



뽀뽀 글라세 라마리

파르페 키르슈 / 재료 중량(g)

설탕 225, 물 70, 노른자 180, 키르슈(체리술) 80, 생크림 600

만드는 법

1. 설탕에 물을 넣고 118°C까지 끓인 후 노른자에 조금씩 부으면서 거품 올린다.
2. ①에 키르슈를 섞은 후 거품 올린 생크림을 섞는다.

크림 글라세 프랄리네 / 재료 중량(g)

우유 945, 설탕 150, 트리올린 66, 젤라틴 9,
헤이즐넛 프랄린 150, 생크림 236, 탈지 분유 60, 노른자 75

만드는 법

1. 젤라틴과 노른자, 소량의 설탕을 제외한 전 재료를 가열한다 (소량의 설탕은 젤라틴과 섞기 위해 따로 둔다).
2. ①이 35°C가 되면 물에 불린 젤라틴과 설탕 섞은 것을 넣는다.
3. ②가 40°C가 되면 노른자를 섞은 후 85°C까지 가열한다.
4. 냉각고에서 하루 동안 숙성시킨 후 아이스크림 기계에 넣는다.

피스타치오 가나슈 / 재료 중량(g)

생크림 100, 피스타치오 페이스트 50, 보메 30°시럽 120,
화이트 초콜릿 250

만드는 법

1. 생크림, 피스타치오 페이스트, 보메 30°시럽을 함께 가열한다.
2. ①에 다진 초콜릿을 섞은 후 냉장 보관한다.

노아제트 캐러멜 리제 / 재료 중량(g)

설탕 100, 물 적당량, 초벌구이한 헤이즐넛 500
물과 설탕으로 캐러멜을 만든 후 헤이즐넛을 잘 섞는다.

코팅물 / 재료 중량(g)

애플리코트 혼당 500, 물엿 400, 보메 30°시럽 300
전 재료를 끓인 후 식힌다.

누가틴 / 재료 중량(g)

화이트 혼당 400, 물엿 200, 피스타치오, 잣 적당량
1. 화이트 혼당과 물엿을 끓인 후 피스타치오와 잣을 섞는다.
2. 실리콘 페이퍼에 놓고 얇게 밀어 편다.

마무리하는 법

1. 작은 돔형 틀에 '파르페 키르슈'를 채운 후 냉동고에서 굳힌다.
2. 돔형 틀에 '크림 글라세 프랄리네'를 채운 후 '피스타치오 가나슈'를 채운다.
3. ②에 ①을 넣고 냉동고에서 굳힌다.
4. ③에 '코팅물'을 섞은 후 '노아제트 캐러멜 리제'와 '누가틴'으로 장식하여 마무리한다.



메리츠

초콜릿 글라사주 / 재료 중량(g)

생크림 200, 보메 30°시럽 225, 물엿 50, 미로와 350,
다크 초콜릿(55%) 2,256, 코코아 파우더 50, 젤라틴 6장

만드는 법

1. 생크림, 시럽, 물엿을 끓인다.
2. ①에 코코아 파우더를 섞은 후 믹싱한다.
3. ②에 젤라틴을 섞은 후 체로 거른다.
4. ③에 다크 초콜릿을 섞은 후 미로와를 넣고 섞는다.

초콜릿 튀이르 / 재료 중량(g)

설탕 1,000, 박력분 120, 코코아 파우더 120,
버터 350, 카카오 매스 350, 물엿 270, 온수 270

만드는 법

1. 버터와 카카오 매스를 녹인다.
2. ①에 남은 재료를 모두 섞어 믹싱한 후 하루 동안 휴지 시킨다.
3. 실리콘 페이퍼에 원하는 모양으로 얇게 밀어 편 후 170°C에서 10분간 굽는다.
4. 오븐에서 꺼내 기와모양으로 만든다.

오렌지 장식물 / 재료 중량(g)

오렌지, 보메 30°시럽 적당량

만드는 법

1. 오렌지를 얇게 썬 후 보메 30°시럽에 하루 동안 담근다.
2. 철판에 펼친 후 하루 정도 말린다.

마무리하는 법

1. 지름 14cm의 세르클 바닥에 '초콜릿 제누아즈'를 깎는다.
2. ② 위에 '초콜릿 무스'를 채운 후 냉동시킨 '바나나 앙글레즈 크림'을 얹는다.
3. ③ 위에 '초콜릿 무스'를 가득 채운 후 냉동고에서 굳힌다.
4. ④에 '초콜릿 글라사주'를 섞은 후 '초콜릿 튀이르'와 '오렌지 장식물'을 붙여 마무리한다.

초콜릿 제누아즈 / 재료 중량(g)

계란 216, 노른자 110, 설탕 150, 박력분 60, 코코아 파우더 60

만드는 법

1. 계란, 노른자, 설탕을 중탕한 후 거품 올린다.
2. 체친 박력분과 코코아 파우더를 섞은 후 구워낸다.

바나나 앙글레즈 크림 / 재료 중량(g)

생크림 11, 노른자 180, 바닐라빈 1개, 젤라틴 4장, 설탕 150

만드는 법

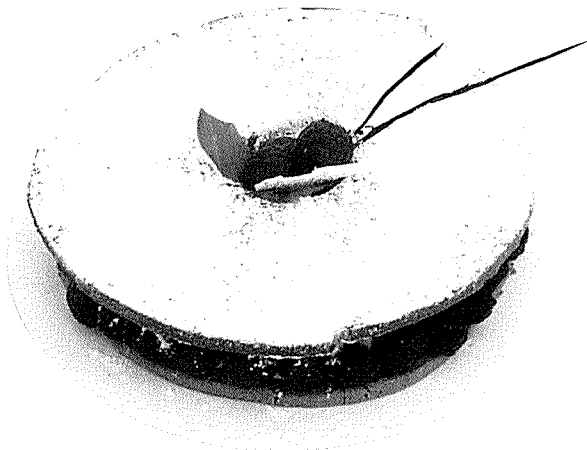
1. 생크림, 노른자, 설탕, 바닐라빈을 섞어 85°C까지 가열한다.
2. ①을 체에 거른 후 물에 불린 젤라틴을 섞어 지름 14cm 틀에 부어 냉동시킨다.

초콜릿 무스 / 재료 중량(g)

설탕 400, 물 170, 계란 150, 노른자 330, 생크림 1,500

만드는 법

1. 130°C까지 끓인 물과 설탕을 거품 올린 계란과 노른자에 조금씩 부으면서 거품 올린다.
2. 생크림을 거품 올린다.
3. 중탕으로 녹인 초콜릿에 소량의 생크림을 섞는다.
4. ①에 ②를 섞은 후 ③을 섞는다.



샤블레 아라 프랑부아즈 에 아라 누아드 꼬꼬

프티 베르 / 재료 중량(g)

박력분 1,150, 아몬드 파우더 450, 분당 350, 버터a 900, 버터b 375

만드는 법

1. 비터를 이용하여 박력분, 아몬드 파우더, 분당, 버터a를 섞는다.
2. ①을 160°C에서 20분간 구운 후 식힌다.
3. ②를 손으로 잘게 부순 후 버터b를 넣고 스크레이퍼로 섞는다.
4. 실리콘 페이퍼에 ③을 붓고 다시 실리콘 페이퍼를 덮어 0.5cm 두께로 밀어편 후 냉장 보관한다.
5. 원하는 크기로 잘라 160°C에서 10분간 굽는다.

코코넛 크림 / 재료 중량(g)

분당 120, 코코넛 슬라이스 240, 생크림 600, 말리브(코코넛 술) 50
분당과 코코넛 슬라이스를 섞은 후 가볍게 휘핑한 생크림과 말리브를 섞는다.

마무리 재료

프랑부아즈(산딸기), 화이트 초콜릿, 바나나 적당량

마무리하는 법

1. '프티 베르' 바닥에 화이트 초콜릿을 바른다.
2. ① 위에 1cm 두께로 '코코넛 크림'을 짜준다.
3. ②의 가장자리에 프랑부아즈를 두른다.
4. ③ 위에 '프티 베르'를 얹은 후 분당을 뿌린다.
5. ④ 위에 프랑부아즈, 바나나, 초콜릿 등으로 장식한다.

비스퀴 / 재료 중량(g)

흰자 350, 설탕 350, 아몬드 파우더 350

흰자와 설탕으로 머랭을 만든 후 아몬드 파우더를 섞는다.

머랭 프랑세즈 / 재료 중량(g)

흰자 200, 설탕 400

흰자와 설탕으로 머랭을 만든다.

프랄리네 무스 / 재료 중량(g)

설탕 650, 물 250, 흰자 400, 노른자 200, 버터 650,

아몬드 프랄리네 400

만드는 법

1. 흰자와 설탕, 물로 이탈리아안 머랭을 만든다.
2. 포마드 상태의 버터에 아몬드 프랄리네와 노른자를 섞는다.
3. ①이 식으면 ②와 섞는다.

아몬드 캐러멜 리제 / 재료 중량(g)

슬라이스 아몬드 500, 보메 30°시럽 100

슬라이스 아몬드를 보메 30°시럽과 함께 오븐에서 캐러멜화 한다.

튀일 아 라 노아제트 / 재료 중량(g)

박력분 350, 소금 소량, 녹인 버터 300, 황설탕 400,

물엿 450, 다진 헤이즐넛 300

만드는 법

1. 전 재료를 믹서기에 넣고 간다.
2. 두 장의 실리콘 페이퍼 사이에 반죽을 넣고 얇게 밀어편 후 180°C에서 20분간 굽는다.

마무리하는 법

1. '비스퀴'를 세르클 바닥에 깎 후 '프랄리네 무스'를 채운다.
2. ① 위에 '머랭 프랑세즈'를 채운다.
3. ② 위에 '프랄리네 무스'를 채운 후 냉동고에서 굳힌다.
4. '아몬드 캐러멜 리제'를 뒷면에 얹고 분당을 뿌린 후 '튀일 아 라 노아제트'로 장식한다.

트와일

