

마스카포네를 이용한 양과자 제품

(주)제니코 기술 세미나

(주)제니코는 지난해 11월 22일 자사 세미나실에서
마스카포네와 크림치즈를 이용한 기술 세미나를 개최했다.
새롭게 선보이는 미국산 마스카포네 치즈 '벨조이오소'를 홍보하고
제품 활용법을 알리기 위해 마련된 이번 세미나에는
서강현(평택 케익타운 기술상무)씨가 강사로 초청돼 케이크,
타르트 등 4가지 제품을 선보였다.

〈취재 / 강인옥 inok@mbakery.co.kr〉

후르츠 치즈 토르테

프로마주 시트 / 재료 중량(g)

- 31.5cm×47cm틀 2장분

노른자 495, 설탕a 123, 크림치즈 337, 흰자 405,
설탕b 247, 박력분 192

만드는 법

1. 노른자, 설탕a, 크림치즈를 가볍게 믹싱한 후
흰자와 설탕b를 믹싱해 만든 머랭의 1/2을 넣고 섞는다.
2. ①에 박력분을 넣고 섞은 후 나머지 머랭을 섞고
31.5cm×47cm의 사각틀에 팬닝해
180°C에서 20분간 굽는다.

무스 프로마주 / 재료 중량(g)

생크림 810, 마스카포네 치즈 450, 크림치즈 270, 레몬즙 70, 젤라틴 21, 키르슈 36, 파타 붐브(노른자 144, 설탕 216, 물 36)

만드는 법

1. 노른자, 설탕, 물을 동냄비에 넣고 불 위에서 거품기로 저으며 파타 붐브를 만든다.
2. ①이 뜨거울 때 물에 불린 젤라틴을 넣어 섞고 체에 한 번 거른다.
3. ②를 식힌 후 미리 섞어둔 마스카포네와 크림치즈를 섞어준다.
4. 80~90% 휘핑한 생크림과 키르슈, 레몬즙을 순서대로 섞는다.

마무리 재료 딸기 1,000g, 오렌지 4개, 키위 4개, 미로와, 프랑부아즈 푸레, 오렌지즙

마무리하는 법

1. 구운 '프로마주 시트' 위에 '무스 프로마주'를 2/3 정도 넣는다.
2. ① 위에 반으로 자른 딸기와 슬라이스한 키위, 오렌지를 고루 올린 후 '무스 프로마주'를 150g 남기고 모두 넣는다.
3. ② 위에 '프로마주 시트'를 한 장 올리고 남겨둔 150g의 '무스 프로마주'를 펴 바른다.
4. ③을 냉동고에서 굳힌 후 미로와+프랑부아즈 푸레, 미로와+오렌지즙 섞은 것을 위에 스페툴라로 펴바르고 재단해 장식한다.

마스카포네 치즈 돔

마카롱 쇼콜라 / 재료 중량(g)

아몬드 분말 125, 분당 225, 코코아 분말 10, 흰자 127, 설탕 25, 주석산 소량, 빨강색소 소량

만드는 법

1. 흰자, 설탕을 믹싱해 머랭을 만든 후 체친 아몬드 분말, 분당, 코코아 분말을 섞는다.
2. 주석산, 색소를 넣고 반죽을 마무리한 후 동전 크기로 짜서 40분간 건조시키고 160°C에서 40분 정도 굽는다.

프랑부아즈 무스 / 재료 중량(g)

프랑부아즈 푸레 60, 설탕 23, 생크림 75, 이탈리아인 머랭 28, 젤라틴 2, 프랑부아즈 리큐르 15

만드는 법

1. 푸레와 설탕을 데운 후 물에 불린 젤라틴을 섞고 체에 걸러 식힌다.
2. ①에 80% 휘핑한 생크림, 이탈리아인 머랭과 리큐르를 순서대로 넣고 지름 4cm, 높이 2.5cm의 링틀에 반 정도 팬닝한다.
3. ② 안에 구운 '마카롱 쇼콜라'를 넣은 후 냉동고에서 굳힌다.

마스카포네 무스 / 재료 중량(g)

노른자 6개, 설탕 150, 오렌지 껍질 1/2개, 쿠앵트로 20, 마스카포네 치즈 500, 플레인 요구르트 60, 젤라틴 6, 생크림 100

만드는 법

1. 노른자, 설탕을 동냄비에 넣고 불 위에서 저으며 볼브를 만든다.
2. ①에 젤라틴을 넣어 섞은 후 체에 거르고 미리 섞어둔 마스카포네, 요구르트와 함께 섞어준다.
3. 오렌지 껍질, 생크림, 쿠앵트로를 ②에 넣고 섞는다.

초코 스펀지 / 재료 중량(g)

박력분 140, 강력분 85, 코코아 분말 35, 설탕 375, 계란 500, 생크림 55, 우유 55

글라사주 / 재료 중량(g)

물 300, 설탕 360, 코코아 분말 130, 생크림 240, 젤라틴 12

물, 설탕, 코코아 분말, 생크림을 105°C까지 끓인 후 약간 식혀 젤라틴을 넣고 섞는다. 이것을 체에 걸러 식힌 후 사용한다.

마무리하는 법

1. 플렉시블 돔틀에 '마스카포네 무스'를 팬닝한 후 안에 굳힌 '프랑부아즈 무스'를 넣고 그 위에 다시 '마스카포네 무스'를 넣는다.
2. ① 위에 '초코 스펀지'를 덮어 굳힌 후 '글라사주'로 코팅하고 장식한다.

로얄 치즈 타르트



파트 슈크레 쇼콜라 / 재료 중량(g)

버터 170, 분당 100, 박력분 200, 코코아 분말 70, 계란 100

만드는 법

1. 버터, 분당을 섞은 후 계란을 3~4회 나누어 넣고 60% 정도 믹싱한다.
2. ①에 체친 박력분, 코코아 분말을 넣고 섞은 후 냉장고에서 3시간 이상 휴지시킨다.
3. 두께 2~3mm로 밀어퍼 3호 사이즈 틀에 팬닝한 후 180°C에서 25분간 굽는다.

치즈 크림 / 재료 중량(g)

크림치즈 300, 사워크림 50, 무염버터 50, 생크림 75,

요구르트 75, 콘스타치 20, 설탕 60, 노른자 3개

생크림, 요구르트, 콘스타치, 설탕, 노른자를 동냄비에 넣고

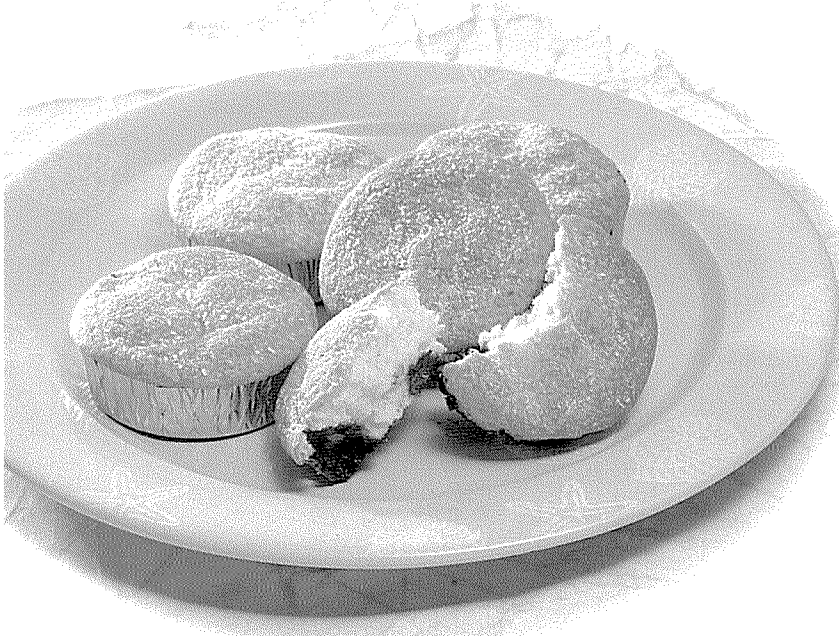
중불에서 거품기로 저으며 크림상태로 끓인 후 크림치즈, 사워크림, 무염버터 섞은 것을 넣고 함께 섞어준다.

마무리 재료 냉동 블랙 커런트, 제누아즈, 생크림

마무리하는 법

1. 구운 '파트 슈크레 쇼콜라' 안에 제누아즈를 한 장 깔고 위에 블랙 커런트를 고루 올린다.
2. ① 위에 '치즈 크림'을 720g 넣고 윗면을 정리한다.
3. 윗불 170°C, 밑불 100°C에서 25~30분간 구워 식힌 후 휘핑크림을 바르고 초콜릿, 코코아 분말로 장식한다.

케이크 프로마주



반죽 / 재료 중량(g)

- 지름 6cm, 높이 1.5cm 원형 금박틀 25개분

크림치즈 175, 버터 125, 마스카포네 치즈 50, 설탕 300,

계란 4개, 레몬 필 3, 박력분 220, 베이킹파우더 5

만드는 법

1. 크림치즈, 버터, 마스카포네, 설탕을 비터로 믹싱한 후 계란을 4~5회 나누어 넣고 섞는다.
2. ①에 체친 박력분, 베이킹파우더를 넣고 섞은 후 레몬 필을 섞어준다.

마무리 재료 파마산 치즈, 냉동 블랙 커런트

마무리하는 법

1. 원형 금박틀 위에 블랙 커런트를 3개씩 올린 후 '반죽'을 찰주머니에 담아 틀의 80% 정도 팬닝한다.
2. 180°C 오븐에서 25~30분간 굽는다. 굽는 중 윗면이 익으면 파마산 치즈를 뿌려 다시 구워준다.