

# 테라이 노리히코 초청 양과자 세미나

## 대한제과기술학원 주최



실연강사 : 테라이 노리히코  
'03 월드페이스트리컵 일본 대표 선수

### 구겔 호프 / 재료 중량(g)

설탕 300, 로마지팬(50%) 260, 계란 370, 우유 120,  
버터 48, 코코아 파우더 70, 박력분 340, 베이킹 파우더 7,  
다크 초콜릿 다진 것 245, 럼에 절인 포도 245

### 만드는 법

1. 로마지팬을 비터로 풀어준 후 설탕 1/2과 계란을 조금씩 섞는다.
2. ①에 우유와 나머지 설탕을 넣고 덩어리가 생기지 않도록 거품 올린다.
3. 체친 코코아 파우더, 박력분, 베이킹 파우더를  
②에 조금씩 섞는다.
4. ③에 다크 초콜릿과 럼주에 절인 포도를 섞는다.
5. 버터를 두른 구겔 호프 틀에 ④를 4/5 가량 채워 굽는다.

### 초콜릿 글라사주 / 재료 중량(g)

코팅용 초콜릿 490, 다크 초콜릿 190, 식용유 490  
모두 섞어서 녹인다.

### 시럽 / 재료 중량(g)

럼주 60, 브랜디 60, 시럽 60  
럼주와 브랜디 섞은 것에 시럽을 섞는다.

### 마무리 재료

피스타치오, 건살구, 슬라이스 아몬드, 장식용 다크 초콜릿, 호두 다진것

### 마무리하는 법

'구겔 호프' 뒷면에 '초콜릿 글라사주'를 묻힌 후  
초콜릿 장식물과 각종 건조 열매를 붙여 마무리한다.



구겔 호프 초콜릿

### 아몬드 제누아즈 / 재료 중량(g)

계란 10개, 설탕 400, 박력분 180, 옥수수 전분 132,  
아몬드 파우더 132, 버터 50

#### 만드는 법

1. 계란과 설탕을 40°C로 중탕한 후 거품 올린다(고속으로 작업하다가 어느 정도 거품이 올라오면 중속에서 약 10분간 더 믹싱한다).
2. 박력분, 옥수수 전분, 아몬드 파우더를 섞는다.
3. 버터에 ①을 조금 섞는다.
4. 나머지 ①과 ②를 섞는다.
5. ③을 ④에 섞는다.
6. 철판에 650g씩 팬닝하고 180°C에서 15~20분간 굽는다.

### 오렌지 바바로와 / 재료 중량(g)

우유 400, 노른자 8개, 설탕 140, 오렌지 주스 120, 젤라틴 18, 바닐라빈 1/5개, 쿠엥트로 60, 오렌지껍질 1/5개분, \*만다린 반죽(오렌지와 풍당을 1:1로 갈아서 제조) 20, 오렌지 과육 100, 생크림 370

#### 만드는 법

1. 우유, 바닐라빈, 설탕 1/4을 끓인다.
2. 오렌지 주스, 노른자, 설탕 3/4을 섞는다.
- \* 오렌지 주스를 바로 우유에 섞으면 분리가 일어나므로 주의.
3. ①이 끓으면 소량을 덜어 ②에 섞은 후 ②를 다시 남은 ①에 넣고 서서히 84~85°C까지 끓인다.
4. ③에 젤라틴을 섞은 후 체에 걸러 32°C까지 식힌다.
5. ④에 쿠엥트로와 오렌지 껍질, 만다린 반죽, 오렌지 과육을 섞는다.
6. 거품을 살짝 낸 생크림에 ⑤를 조금씩 섞는다.

### 총전물 / 재료 중량(g)

레드 커런트 100

### 광택제 / 재료 중량(g)

패션 휘레 300, 살구 휘레 300, 나파주 3,000, 글루코스 200  
나파주와 글루코스를 섞은 후 패션 휘레, 살구 휘레를 섞는다.

### 오렌지 장식물 / 재료 중량(g)

가늘게 채썬 오렌지 껍질 70, 보메 30°시럽 350, 물 100, 석류 시럽 50  
전 재료를 끓인다.

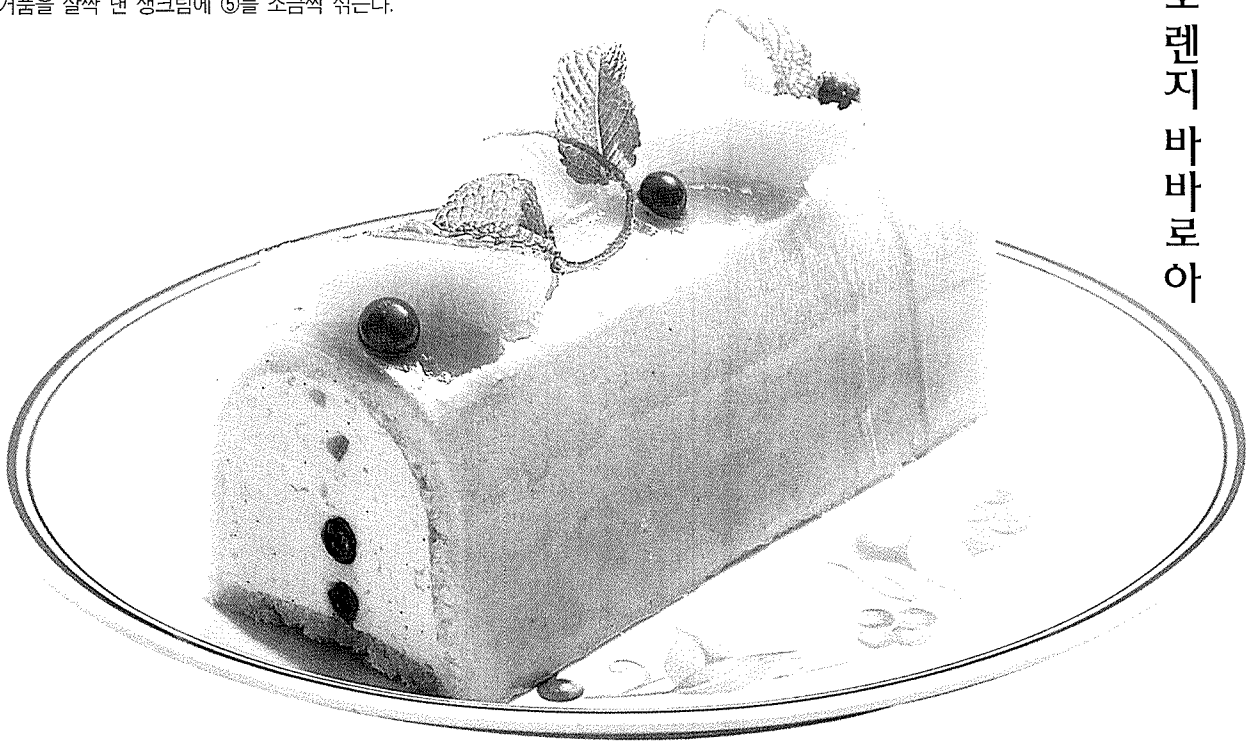
### 마무리 재료

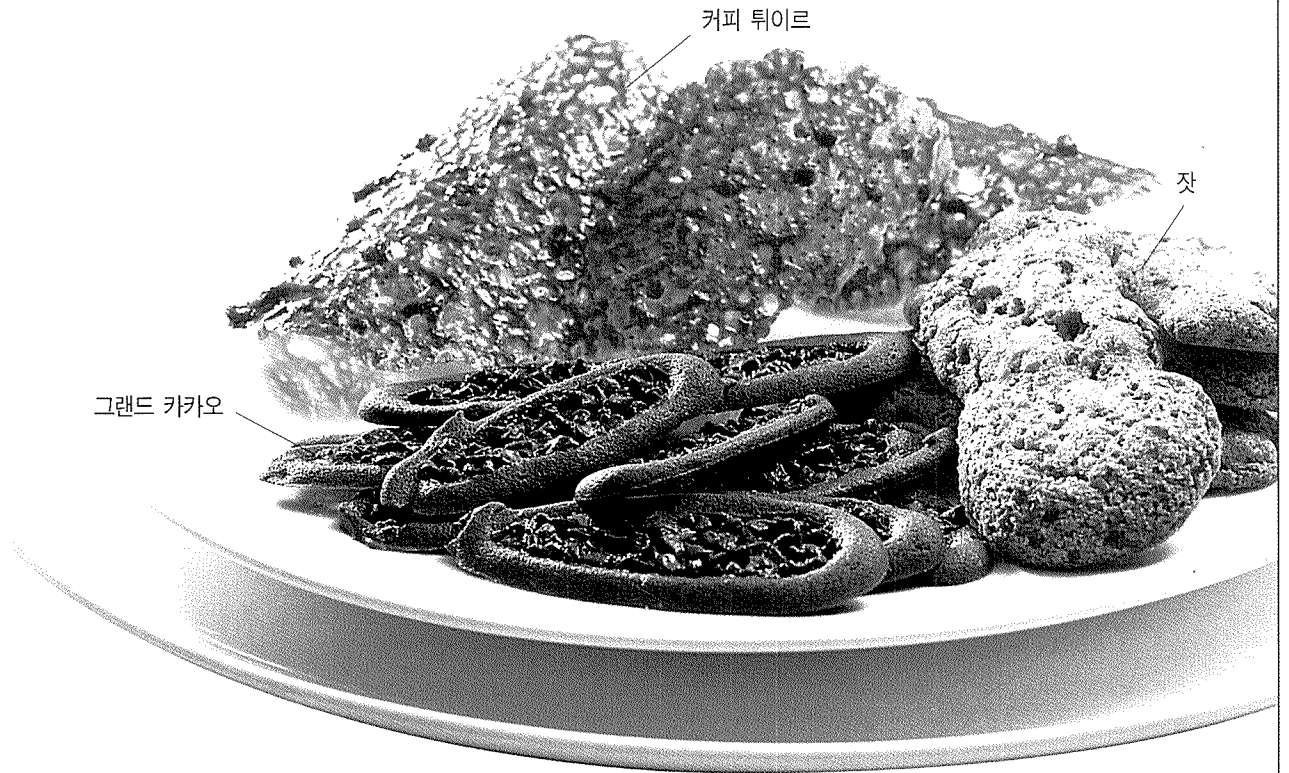
오렌지 장식물, 레드 커런트, 광택제

#### 마무리하는 법

1. '아몬드 제누아즈' 를 틀 크기에 맞춰 재단한 후 '시럽' 을 충분히 바른다.
- \* 제누아즈의 볼륨이 줄어들수록 시럽의 양이 많아야 한다.
2. ①을 유산지를 깐 틀에 담고 '오렌지 바바로와' 를 채운 후 레드 커런트를 뿌린다.
3. ② 위에 '아몬드 제누아즈' 를 덮은 후 냉동고에서 굳힌다.
4. ③에 광택제를 바르고 오렌지와 오렌지 장식물, 레드커런트를 얹어 마무리한다.

## 오렌지 바바로와





## 잣

### 재료 중량(g)

설탕 250, 박력분 120, 잣 60, 흰자 2개, 오렌지 껍질 1/2개

### 만드는 법

1. 흰자를 거품낸 것에 설탕, 박력분을 섞는다.
2. ①에 오렌지 껍질과 잣을 섞어 찰주머니로 짰 후 175°C에 12분간 굽는다.

## 커피 튀이트

### 재료 중량(g)

생크림 300, 버터 225, 설탕 400, 박력분 100, 바닐라 설탕 25, 물엿 50, 원두커피 가루 6, 인스턴트 커피 17, 아몬드 다진 것 60, 커피 엑기스 적당량

### 만드는 법

1. 생크림, 버터, 설탕, 물엿을 끓인다.
  2. ①에 원두 커피가루, 커피 엑기스를 넣고 끓인다.
  3. ②가 끓기 시작하면 불을 끄고 인스턴트 커피, 아몬드 다진 것, 박력분, 바닐라 설탕을 섞는다.
  4. 숟가락으로 떠서 철판에 팬닝한 후 굽는다.
- \*시블레 반죽 위에 짰 후 구워도 된다.

## 그랜드 카카오

### 반죽 / 재료 중량(g)

버터 250, 분당 300, 박력분 300, 코코아 파우더 30, 흰자 150, 소금 4, 바닐라 설탕 5

### 만드는 법

1. 포마드화한 버터에 분당을 섞는다.
2. ①에 소금과 바닐라 설탕을 섞다가 흰자를 조금씩 섞어준다.  
\*흰자를 한꺼번에 넣으면 분리되기 쉬우므로 주의한다.
3. 박력분과 코코아 파우더 섞어둔 것을 ②에 섞는다.
4. ③을 찰주머니에 넣고 타원형으로 짜준다.

### 카카오 누가틴 / 재료 중량(g)

버터 250, 설탕 300, 물엿 190, 카카오 열매 간 것(분쇄한 원두커피도 무방) 350

### 만드는 법

1. 버터와 물엿을 끓이다가 설탕을 넣고 끓인다.
2. ①에 카카오열매 간 것을 섞는다.

### 마무리하는 법

1. 미리 짜둔 타원형의 '반죽' 안에 '카카오 누가틴'을 절반 가량 찐다.  
\* '카카오 누가틴' 양이 많으면 오븐에서 넘치기 쉽다.
2. ①을 170°C에 15분간 굽는다.

### 무스카 크림 / 재료 중량(g)

계란 2개, 설탕 80, 백포도주 55, 레몬주스 17, 버터 140, 판젤라틴 1장

#### 만드는 법

1. 설탕, 버터를 중탕한 후 백포도주, 레몬주스를 넣고 끓인다.
  2. 계란을 풀어 놓은 것에 ①을 넣고 서서히 끓인다.
- \* 걸쭉하게 응고 될 때까지 서서히 끓인다.
3. ②를 체에 거른 후 물에 불린 젤라틴을 섞는다.
  4. 랩으로 싼 타르트 틀에 ③을 2cm 높이로 채운 후 냉동고에서 얼린다.

### 커스터드 크림 / 재료 중량(g)

우유 1,000, 노른자 12개, 설탕 300, 옥수수 전분 90, 바닐라빈 1개

#### 만드는 법

1. 우유와 바닐라빈, 설탕 1/4을 끓인다.
  2. 노른자를 푼 것에 나머지 설탕과 옥수수 전분을 섞는다.
  3. ①이 끓기 시작하면 ②를 조금씩 섞는다.
- \*중불에서 서서히 끓여야 맛이 좋다.

### 파타 풍세 / 재료 중량(g)

박력분 360, 버터 270, 물 60, 노른자 1개, 분당 40, 소금 8

#### 만드는 법

1. 박력분, 버터를 글루텐이 형성되지 않게 비터로 살짝 섞어준다.
  2. 물, 노른자, 분당, 소금을 섞는다.
  3. ①에 ②를 섞은 후 냉동고에서 휴지시킨다.
- \* 사용하기 하루 전에 만들어 놓으면 좋다.

### 레몬 프랑지판 / 재료 중량(g)

버터 700, 아몬드 파우더 730, 계란 730, 분당 700, 박력분 140, 레몬술 60, 커스터드 크림 560, 레몬 쥬스(레몬즙 1 : 풍당 1) 350, 버터 적당량, 아몬드 다진 것 적당량

#### 만드는 법

1. 크림화한 버터에 분당을 섞은 후 거품 올린다.
  2. ①에 계란을 조금씩 섞는다
- \*분리될 수 있으므로 주의한다.
3. ②에 체친 아몬드 파우더와 박력분을 섞는다.
  4. 타르트에 녹인 버터를 칠한 후 아몬드 다진 것을 묻혀 냉동고에서 보관한다.
  5. ④의 틀을 두께 3mm로 밀어 편 '파타 풍세' 위에 올리고 직경보다 조금 크게 '파타 풍세'를 잘라낸다.
  6. ⑤에 ③을 3/4 높이로 채운 후 170°C에서 20분간 굽는다.
  7. ⑥의 틀을 눌러 나머지 반죽을 떼어낸다.
  8. 레몬 쥬스를 끓인 것에 레몬술을 섞어 식힌 후 '커스터드 크림'을 섞는다.
  9. ⑥을 ⑦ 위에 채운다.

마무리 재료 딸기, 레드 커런트, 장식용 허브, 미로와

#### 마무리하는 법

1. '레몬 프랑지판'에 미로와를 바른 '무스카 크림'을 얹는다.
  2. 미로와를 '무스카 크림' 둘레에 바른 후 딸기로 장식한다.
- \* 미로와는 겹착제 역할을 한다.
3. 허브 잎과 레드 커런트 등으로 장식하여 마무리한다.

딸기  
물린



# 브라우니 초콜릿 무스



## 브라우니 비스킷 / 재료 중량(g)

버터 100, 다크 초콜릿 80, 계란 80, 설탕 120,  
박력분 50, 베이킹 파우더 2.6, 다진 호두 90

## 만드는 법

1. 버터와 설탕을 섞어 거품 올린다.
2. ①에 계란, 박력분, 베이킹 파우더, 호두,  
다크 초콜릿 녹인 것을 섞는다.
3. 타르트 틀에 ②를 붓고 180°C 오븐에 20분간 굽는다.

## 시럽 / 재료 중량(g)

물 20, 코코아 파우더 10, 보메 30°시럽 100, 꼬냑 10  
물에 코코아 파우더를 완전히 섞은 후 시럽, 꼬냑을 섞는다.

## 브라우니 초콜릿 무스 / 재료 중량(g)

설탕 60, 생크림 120, 인스턴트 커피 4, 노른자 4개,  
다크 초콜릿 250, 커피 엑기스 6, 휘핑크림 400

## 만드는 법

1. 설탕을 캐러멜화 한다.
- \* 쓴맛을 내려면 캐러멜화를 강하게 한다.

2. ①에 생크림과 인스턴트 커피, 커피 엑기스를 섞는다.
  3. ②에 노른자를 섞은 후 걸쭉한 상태가 될 때까지 살짝 끓인다.
  4. 녹인 초콜릿에 ③을 조금씩 섞는다.
  5. 휘핑크림을 ④에 나누어 섞는다.
- \* 거품이 너무 많으면 주저 앉을 수 있으므로 주걱으로 볼륨을 죽여가며 섞는다.

## 분사용 초콜릿 / 재료 중량(g)

카카오 버터 250, 다크 초콜릿 250

## 마무리 재료

발로나 글라사주, 장식용 화이트 초콜릿, 코코아 파우더, 금박

## 마무리하는 법

1. 타르트 틀에 '시럽'을 바른 '브라우니 비스킷'을 깔고  
'브라우니 초콜릿 무스'를 채운 후 냉동고에서 굳힌다.
2. ① 위에 찢주머니로 '브라우니 초콜릿 무스'를 짰 후  
초콜릿 분사를 한다.
3. ② 옆면에 발로나 글라사주를 바른 후  
장식용 화이트 초콜릿을 붙이고 금박으로 장식하여 마무리한다.