



후지우 요시하루(藤生義治)

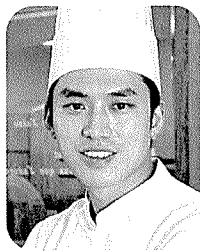
1969년 프랑스 유학

스위스 코바 제과학교 졸업

1980년 일본 '에미리 후로게' 근무

1993년 '파티세리 도 웨프 후지우' 오픈

현 일본양과자협회연합회 지도위원



글·사진 / 전 익 범

일본 '천연호모빵 미츠' ·

'파티세리 도 웨프 후지우' 근무

동경제과학교 졸업

2002년 일본 캘리포니아 레이즌 콘테스트 대상 수상

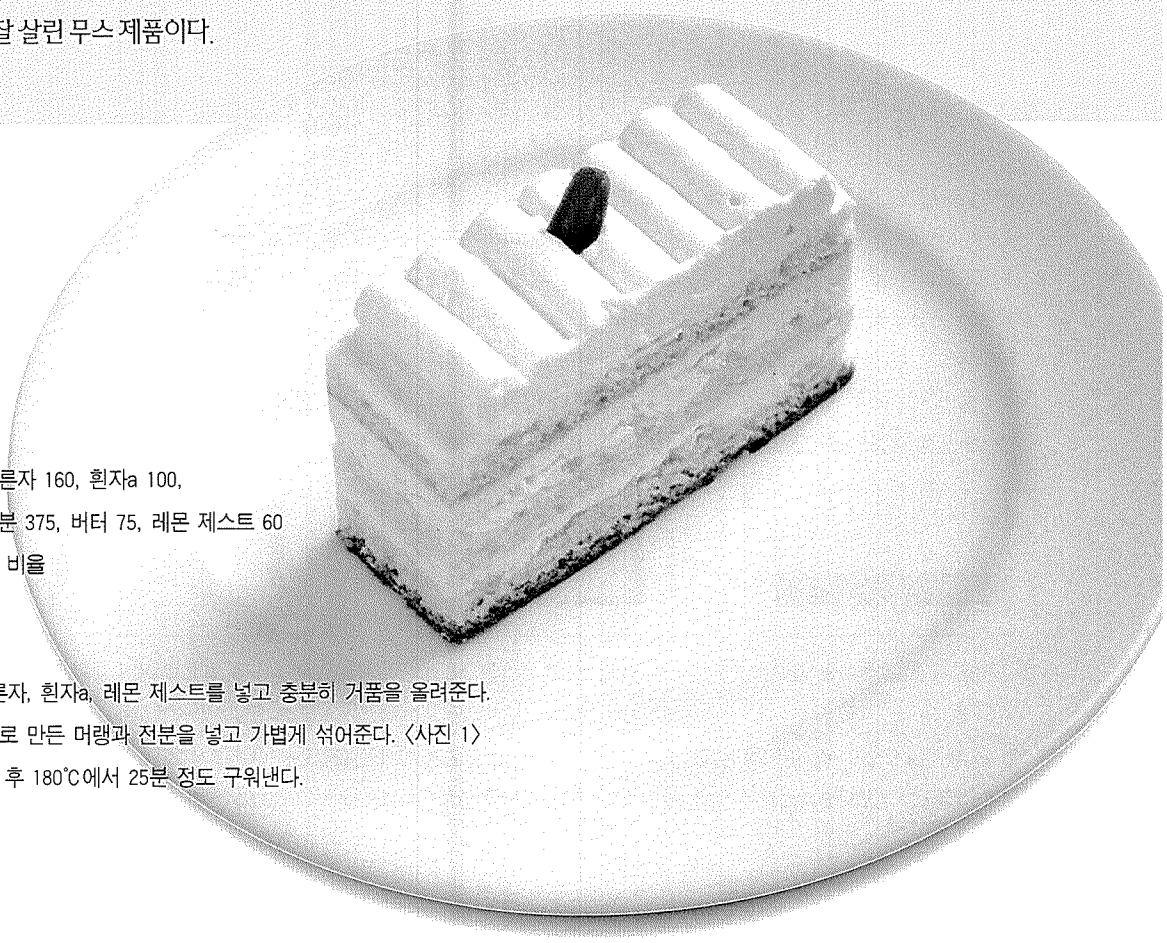
현 동경제과학교 교사로 재직 중

# 프로마주 블랑 Fromage blancs

'파티세리 도 웨프 후지우' 는 100년 이상 된 프랑스 전통 과자배합을 이용한  
제품 제조로 유명한 일본의 베이커리 숍이다.

비스퀴 제조시 전분을 재료로 해 가벼운 식감이 특징인

이 제품은 크림치즈의 풍미를 잘 살린 무스 제품이다.



## 비스퀴 / 재료 중량(g)

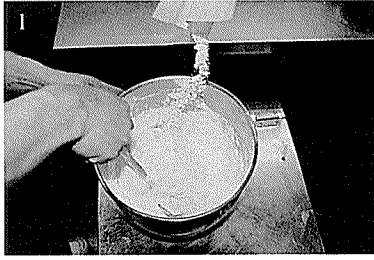
T.P.T 300, 분당 200, 계란 110, 노른자 160, 흰자a 100,

흰자b 280, 그라뉴당(설탕) 35, 전분 375, 버터 75, 레몬 제스트 60

※T.P.T: 분당과 아몬드파우더 1:1 비율

## 만드는 법

1. 믹싱볼에 T.P.T, 분당, 계란, 노른자, 흰자a, 레몬 제스트를 넣고 충분히 거품을 올려준다.
2. ①에 흰자b와 그라뉴당(설탕)으로 만든 머랭과 전분을 넣고 가볍게 섞어준다. <사진 1>
3. ②에 녹인 버터를 넣고 잘 섞은 후 180°C에서 25분 정도 구워낸다.

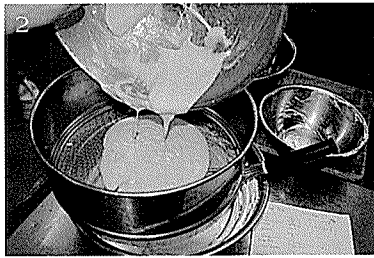


### 무스 오 프로마주 블랑 / 재료 중량(g)

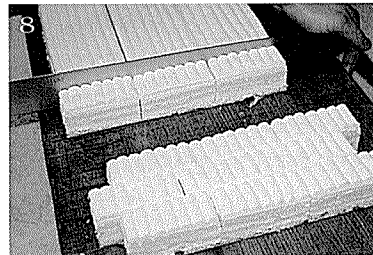
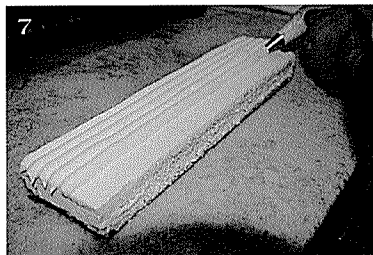
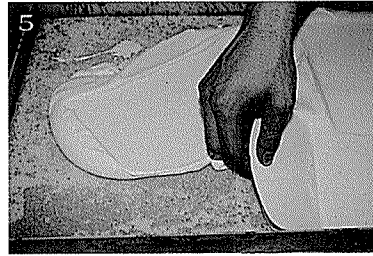
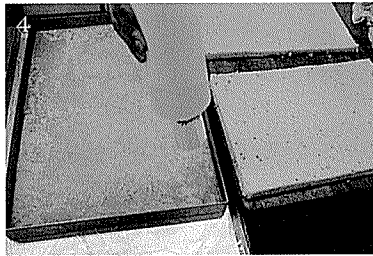
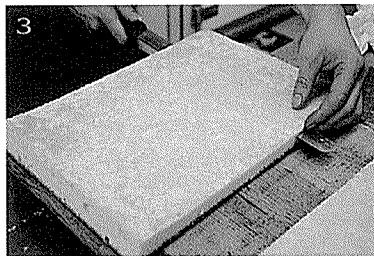
노른자 120, 분당 200, 레몬즙 · 껍질 2개분, 바닐라빈 1/2개,  
젤라틴 20, 크림치즈 750, 프로마주 블랑(치즈) 500, 생크림(42%) 500

### 만드는 법

1. 크림치즈, 프로마주 블랑을 중탕으로 부드럽게 녹인다.
2. 동냄비에 노른자, 분당, 레몬즙 · 껍질, 바닐라빈을 넣고 84°C까지 끓인다.
3. ②에 미리 불려둔 젤라틴을 넣고 섞는다.
4. ③을 식힌 후 체에 걸러가며 ①과 섞어준다. <사진 2>
5. ④에 거품 올린 생크림을 넣고 가볍게 섞는다.



# Fromage blanc



### 시럽 / 재료 중량(g)

보메 17° 시럽 200, 레몬즙 50

### 마무리하는 법

1. 구워낸 '비스퀴'를 3등분한 후 사각틀에 한 장 깔고 시럽을 발라준다. <사진 3, 4>
2. ① 위에 '무스 오 프로마주 블랑'을 짜준 후 '비스퀴' 한 장을 올린다. <사진 5>
3. ② 위에 다시 '무스 오 프로마주 블랑'을 짜준 후 '비스퀴' 한 장을 올리고 냉동고에서 굳힌다.
4. ③을 틀에서 꺼내 윗면에 남겨놓은 500g의 '무스 오 프로마주 블랑'을 바른 후 휘핑크림을 표면에 발라준다. <사진 6>
5. 윗면에 휘핑크림을 모양내어 짜준 후 컷팅한다. <사진 7, 8>