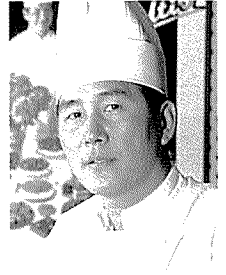


# 소비자의 맛과 식감을 고려한 한국형 실용 양과자 세미나

〈레브 드 셰프〉 주최



실연 / 윤성찬  
제과기능장  
스위스브랑제리 제품개발실장

국내 일급 기술인들의 모임인 레브 드 셰프(회장 배정렬)는 5월 9일 베이커플러스 세미나실에서 제과 기능장이며 스위스브랑제리의 제품개발실장인 윤성찬씨를 강사로 초청해 실용 양과자 세미나를 개최했다.

이날 세미나에서는 재료 원가를 최소화면서도 소비자의 맛과 식감을 고려한 양과자 6제품을 선보였다.

〈취재 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉

## 메종 화이트

여러 겹의 시트를 많이 사용해 식감에 주안점을 두었다. 특별한 재료나 크림을 사용하지 않아 재료 원가가 적게 들고 제조하기도 쉬운 제품이다. 스펀지에 박력분 대신 중력분을 사용해 탄력있는 것이 이 제품의 키포인트.

### 스펀지 / 재료 중량(g)

중력분 250, 베이킹파우더 14, 계란 600, 유화제 36,  
설탕 290, 우유 120, 식용유 70

### 만드는 법

1. 중력분, 베이킹파우더, 계란, 유화제, 설탕을 믹싱한다.
2. 우유와 식용유 섞은 것을 중탕해 ①에 섞고 믹싱한다.
3. ②를 사각 철판에 팬닝해 오븐에서 굽는다.
4. ③을 폭 9cm, 길이 40cm, 두께 2cm로 잘라 준비해 둔다.

4. ③의 스펀지에서 폭 9cm 부분의 1/3을 칼로 잘라낸다.  
\* 3겹의 스펀지 중 가장 윗면의 스펀지까지만 자른다.
5. ④의 남겨진 2/3 스펀지 윗면에 휘핑한 생크림을 얇게 바른다.
6. ⑤의 2/3 스펀지 위에 미리 잘라 놓은 1/3 스펀지를 올린다.
7. ⑥의 윗면이 옆으로 가게 뒤집어 삼각형을 만든 후 2개의 옆면에 휘핑한 생크림을 아이싱해 준다.
8. ⑦ 위에 밀크 초콜릿을 칼로 내려치며 깎아 뿌려서 마무리한다.

시럽 / 재료 중량(g) 설탕 500, 물 1,000, 쿠앵트로 150

### 마무리하는 법

1. 폭 9cm, 길이 40cm, 두께 2cm의 '스펀지' 위에 휘핑한 생크림을 얇게 샌드한다.
2. ① 위에 같은 크기의 '스펀지'를 얹은 후 위에 다시 휘핑한 생크림을 얇게 바른다.
3. ② 위에 같은 크기의 '스펀지'를 다시 올린다.



# 플라리스

비스귀 조콘드에 아몬드파우더를 사용하지 않아 원가를 줄였다.

크림 양이 많은 것을 좋아하지 않는 소비자 취향을 고려해 3장의 시트 사용으로 식감에 주안점을 두었다.

또 고객이 좋아하는 초콜릿과 커스터드크림을 접목시켜 샌드용 크림으로 사용했다.

## 초코 시트

148쪽 '키르슈 케이크' 참조

## 코코아 조콘드 / 재료 중량(g)

박력분 45, 버터 75, 분당(전분 없는 것) 80,  
흰자 20, 코코아파우더 6

## 비스귀 / 재료 중량(g)

흰자 360, 설탕 250, 노른자 180, 박력분

## 비스귀 조콘드 만드는 법

1. '코코아조콘드' 반죽을 가늘게 짜서 냉동고에서 굳힌다.
2. ① 위에 '비스귀' 반죽을 얇게 퍼바르고 오븐에서 굽는다.

시럽 / 재료 중량(g) 물 1,000, 설탕 500, 럼주 20

## 초코 크림 / 재료 중량(g)

젤라틴 4, 다크 초콜릿 90, 우유 340,  
커스터드크림믹스 110, 버터 140

## 만드는 법

1. 녹인 초콜릿에 물에 불린 젤라틴을 섞는다.
2. 우유와 커스터드크림믹스를 섞어 커스터드크림을 만든다.
3. ①과 ②를 2회에 걸쳐 섞고, 녹인 버터를 넣어  
고루 섞일 때까지 믹싱한다.

## 마무리하는 법

1. 세르클 옆에 '비스귀 조콘드'를 두르고 밑면에  
미리 준비한 '초코 시트'를 깎는다.
2. ①의 '초코 시트' 위에 '시럽'을 충분히 바르고 '초코 크림'을 짜준다.
3. ② 위에 '시럽'을 바른 '초코 시트'를 깔고 '초코 크림'을 짜준다.
4. ③ 위에 '초코 시트'를 깔고 냉동고에서 약간 굳힌다.
5. '초콜릿 장식물'을 만들어 데코레이션하고 분당을 뿌려 마무리한다.



# 키르슈 케이크

초콜릿을 좋아하는 어린이를 겨냥한 제품. 이 제품 역시 식감을 높이기 위해 3장의 시트를 사용했고 초코 시트와 어울리는 초코 생크림과 다크 체리를 시트 사이에 넣어 부드럽고 달콤한 맛을 부여했다.

## 초코 시트 / 재료 중량(g)

계란 1,800, 설탕 1,300, 물엿 200, 물 200, 우유 100, 버터 200, 박력분 1,100, 코코아파우더 110

## 만드는 법

1. 계란, 설탕, 물엿을 45°C의 중탕으로 믹싱한다.
2. 물, 우유, 버터를 중탕해 ①에 섞고 가루 재료를 섞는다.
3. 팬에 팬닝해 오븐에서 굽는다.

## 초코 생크림

휘핑한 생크림과 그 양의 30%에 해당하는 녹인 다크 초콜릿을 조금씩 섞어 완성한다.

## 체리 필링 / 재료 중량(g)

다크 스위트 체리 1캔, 설탕 60, 바닐라향, 계피 분말 소량  
전 재료를 불에서 졸인다.

## 가나슈 / 재료 중량(g)

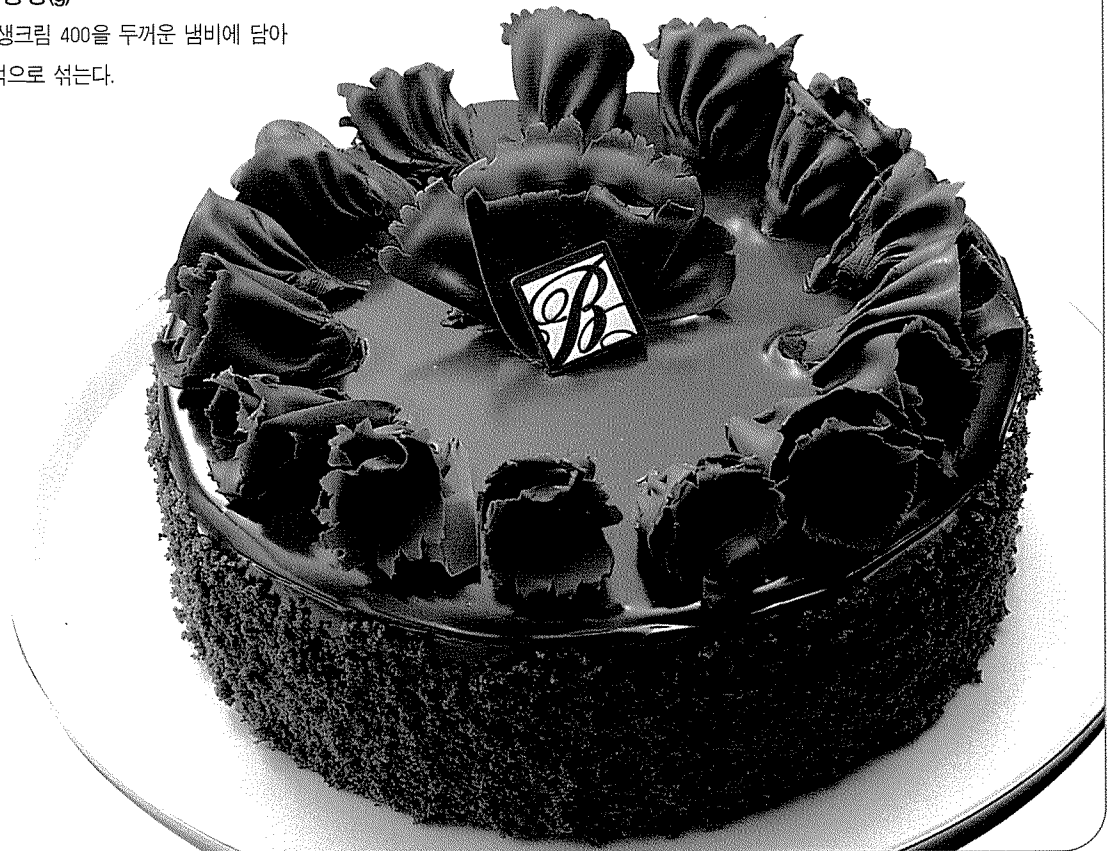
다크 초콜릿 350, 생크림 400을 두꺼운 냄비에 담아 불에서 끓이며 주걱으로 섞는다.

## 시럽 / 재료 중량(g)

설탕 500, 물 1,000, 키르슈(술) 10

## 마무리하는 법

1. 세르클에 '초코 시트'를 깔고 '시럽'을 바른 후 '초코 생크림'을 적당량 샌드한다.
2. ① 위에 '체리 필링'을 적당량 올린 후 '초코 시트'를 깔고 '시럽'을 발라준다.
3. ② 위에 '초코 생크림'을 적당량 샌드하고 다시 '체리 필링'을 적당량 올린다.
4. ③ 위에 '초코 생크림'을 얇게 바르고 '초코 시트'를 얹은 후 '시럽'을 바른다.
5. ④의 옆면과 뒷면을 '초코 생크림'으로 아이싱한 후 냉동고에서 약간 굳힌다.
6. ⑤를 꺼내 '가나슈'로 코팅하고 옆면은 체에 내린 '초코 시트 가루'를 묻힌다.
7. 초콜릿 장식물로 데코레이션해 마무리한다.



# 바나나 초코 파이

구하기 쉽고 원가도 저렴하면서 부드러운 맛을 내는 바나나를 이용한 크림이 돋보이는 제품. 바삭한 파이 크러스트에 바나나 크림을 채우고 그 위에 시트를 깔고 크로칸트를 사용해 식감에 주안점을 주면서 부드러운 맛도 함께 부여했다.

## 파이 크러스트 / 재료 중량(g)

박력분 200, 강력분 50, 버터 45, 쇼트닝 105, 차가운 물 75, 소금 5

## 만드는 법

1. 체친 가루 재료를 짝퉁 썬 버터, 쇼트닝과 섞는다.
2. 물과 소금 섞은 것을 ①과 섞고 살짝 믹싱한다.
3. ②를 밀어퍼 팬에 팬닝하고 오븐에서 굽는다.

## 바나나 크림 / 재료 중량(g)

바나나(깍둑 썬 것) 500, 레몬즙 30, 설탕 80, 황설탕 20, 럼주

## 만드는 법

전 재료를 불에 올려 주걱으로 저으며 바나나가 작은 알갱이의 페이스트 상태가 될 때까지 졸인다.

## 초콜릿 크림 / 재료 중량(g)

우유 1,000, 계란 100, 노른자 100, 설탕 250, 소금 2, 박력분 50, 바닐라향 약간, 다크 초콜릿 150, 버터 80, 젤라틴 10

## 만드는 법

1. 다크 초콜릿, 버터, 젤라틴을 뺀 재료를 이용해 커스터드크림을 만든다.
2. ①에 초콜릿, 녹인 버터, 물에 불린 젤라틴을 차례로 섞어 크림을 완성한다.

## 마무리 재료

일반 스펀지, 시럽, 휘핑크림, 생크림, 크로칸트, 밀크 초콜릿

## 마무리하는 법

1. '바나나 크림' 과 '초콜릿 크림' 을 서로 잘 섞는다.
2. 구운 '파이 크러스트' 위에 ①을 2/3 높이까지 채우고 냉동고에서 굳힌다.
3. ② 위에 미리 준비한 '일반 스펀지' 한 장을 얹고 시럽을 발라준다.
4. ③ 위에 휘핑크림을 바르고 크로칸트를 골고루 뿌려준다.
5. ④의 가장자리에 모양짜지를 이용해 휘핑크림을 짜준다.
6. ⑤의 중앙에는 밀크 초콜릿을 깎아 뿌려 완성한다.



## 듀세스

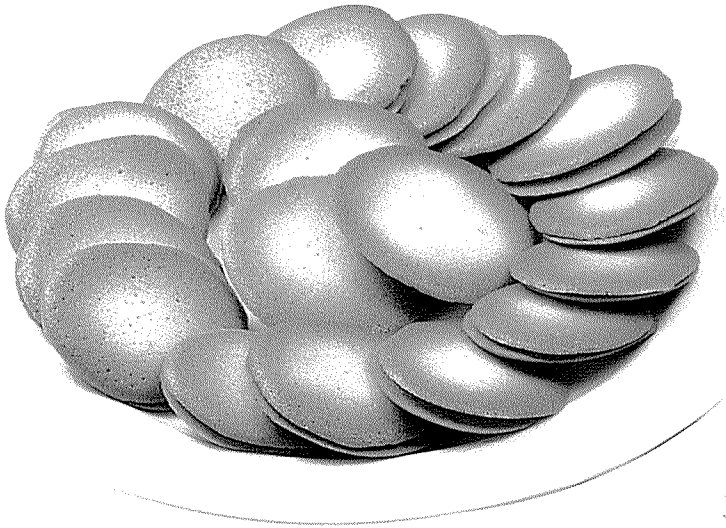
제조 시간이 짧고 공정도 간단해 누구나 부담없이 만들 수 있는 제품. '공작부인'이라는 뜻의 이 제품은 바삭바삭한 쿠키에, 샌드용으로 사용한 아몬드 프랄리네의 맛이 어우러져 남녀노소 누구나 즐길 수 있는 제품.

### 반죽 / 재료 중량(g)

아몬드파우더 160, 분당(전분 없는 것) 160, 박력분 80, 바닐라향 3, 흰자 150, 우유 125, 버터 80

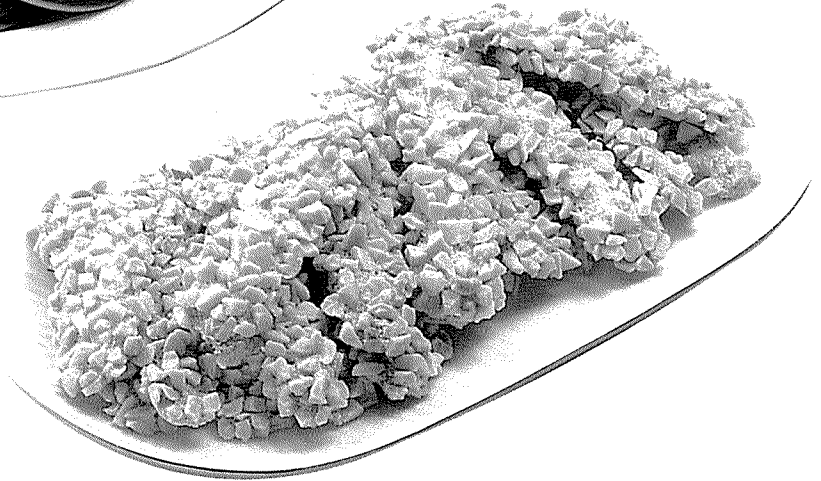
### 만드는 법

1. 체친 가루 재료에 흰자를 60% 거품 올린 것을 서로 섞는다.
2. ①에 우유를 2~3회에 걸쳐 나누어 섞고 중탕한 버터를 섞어준다.
3. ②를 원형 모양까지의 찰주머니에 넣어 실리콘페이퍼를 깔 철판 위에 동그랗게 짜준다.
4. ③을 오븐에서 구운 후 한개의 쿠키(듀세스)에 녹인 아몬드프랄리네를 짜고 쿠키 한개를 덮어 완성한다.



## 바통 마레쇼

머랭의 응용 제품. 이 제품 역시 공정이 쉽고 제조 시간도 짧아 누구나 부담없이 만들 수 있다. 머랭류 제품의 특징인 바삭하고 고소한 맛이 견과류와 잘 어울린다. 원가를 줄이기 위해 견과류 중 가격 부담이 없는 땅콩 분태를 사용했다.



### 반죽 / 재료 중량(g)

흰자 150, 설탕 45, 아몬드파우더 120, 분당 120, 땅콩분태(오븐에서 살짝 구운 것) 550

### 만드는 법

1. 흰자와 설탕으로 머랭을 만든 후 체에 친 가루 재료와 섞는다.
2. ①을 찰주머니에 넣어 실리콘페이퍼를 깔 철판 위에 막대기 모양으로 찐다
3. ② 위에 땅콩 분태를 적당량 뿌려 오븐에서 구워 완성한다.