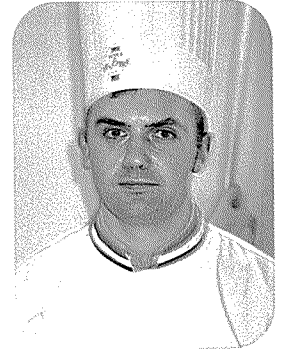


# 프랑스 M.O.F 세미나

학원강사연합회(회장 홍성종)는 지난 3월 2일 한불제과제빵학원에서 스테판 글라시에(Stephane Glacier)씨를 초청해 양과자 2제품과 설탕공예 기법을 선보였다. 이번 세미나에 초빙된 스테판 글라시에씨는 2000년 프랑스의 M.O.F로 선발돼 세계 각국에서 파티세리 교육 및 기술컨설팅을 하고 있다.

<진행 / 허미경 jpyong@mbakery.co.kr>



제품실연 / 스테판 글라시에



**쉬크르 띠레 - 잡아당기는 공예 기법**

**재료 중량(g)**

각설탕 1,000, 물 400, 물엿 200, 주석산 10방울

■ 끓이는 온도: 162~165°C

※ 끓이는 온도가 높으면 작업은 어렵지만

광택이 더 좋다.

**쉬크르 수플레 - 부풀리는 공예 기법**

**재료 중량(g)**

각설탕 1,000, 물 400, 물엿 300, 주석산 6방울

■ 끓이는 온도: 158~160°C

**쉬크르 꿀레 - 주조하는 공예 기법**

**재료 중량(g)**

설탕 1,000, 물 400, 물엿 300

■ 끓이는 온도: 160°C

※ '쉬크르 꿀레'는 틀에 부운 후 굳혀

만드는 방법으로 주석산을 넣으면 모양을

변화시키기 때문에 넣지 않는다.

**설탕공예에 필요한 도구**

설탕용 램프, 설탕용 작은 냄비, 실팍,

설탕용 장갑, 가스종(chalumeau),

설탕용 찌개, 틀, 선풍기, 식용색소, 주석산,

산화 티탄, 설탕용 온도계

### 비스퀴 조공드 / 재료 중량(g)

T.P.T 900, 박력분 120, 계란 600, 버터 90, 흰자 400, 설탕 60

#### 만드는 법

1. T.P.T와 박력분에 계란을 넣고 가볍게 믹싱한다.
2. 흰자에 30%의 설탕을 넣고 믹싱해 거품을 올린 후 나머지 설탕을 조금씩 넣어 단단한 머랭을 만든다.
3. 큰 볼에 ①을 넣고 ②의 머랭을 넣고 섞어준다.
4. ③에 녹인 버터를 넣고 충분히 섞어준다.

### 시가렛 반죽 / 재료 중량(g)

버터 200, 분당 200, 흰자 200, 박력분 200, 색소 적당량

#### 만드는 법

1. 포마드 상태의 버터에 분당을 넣고 섞어준다.
2. ①에 흰자와 박력분을 순서대로 넣고 섞어준다.
3. ②에 적당량의 색소를 넣고 붓을 이용해 실리콘패드에 발라준 후 냉동고에 넣고 굳힌다.

### 피스타치오 비스퀴 / 재료 중량(g)

노른자 140, 설탕 200, 박력분 240, 계란 250, 흰자 550, 분당 300, 아몬드파우더 150, 피스타치오 150, 피스타치오 페이스트 50

#### 만드는 법

1. 분쇄기에 피스타치오, 아몬드파우더, 분당을 순서대로 넣고 같이준다.
2. ①을 믹싱볼에 넣고 노른자와 계란을 조금씩 나누어 넣으며 가볍게 믹싱한다.
3. ②에 피스타치오 페이스트를 넣고 믹싱한다.
4. 흰자에 설탕을 조금씩 넣어가며 단단한 머랭을 만든다.
5. ③의 반죽에 1/3의 머랭과 체친 박력분을 넣고 섞다가 나머지 머랭을 넣고 섞어준다.
6. 170~180°C에서 8~10분 정도 굽는다.

### 바닐라 바바로아 / 재료 중량(g)

우유 250, 생크림a 250, 바닐라빈 1.5, 설탕 150, 노른자 125, 젤라틴 13, 생크림b 450

#### 만드는 법

1. 우유, 생크림a에 반으로 자른 바닐라빈을 넣고 끓여 향을 우려낸다.
2. 노른자와 설탕을 휘핑한 후 ①과 섞어준다.
3. ②를 눌지 않도록 잘 저어가며 85°C까지 끓인다.
4. ③에 찬물에 불린 젤라틴을 넣은 뒤 체로 걸러준다.
5. 얼음물을 받쳐 15°C까지 식힌 후 저온에서 고속으로 휘핑한 생크림b를 넣고 섞는다.

### 키르슈시럽 / 재료 중량(g) 시럽 300, 물 100, 키르슈 150

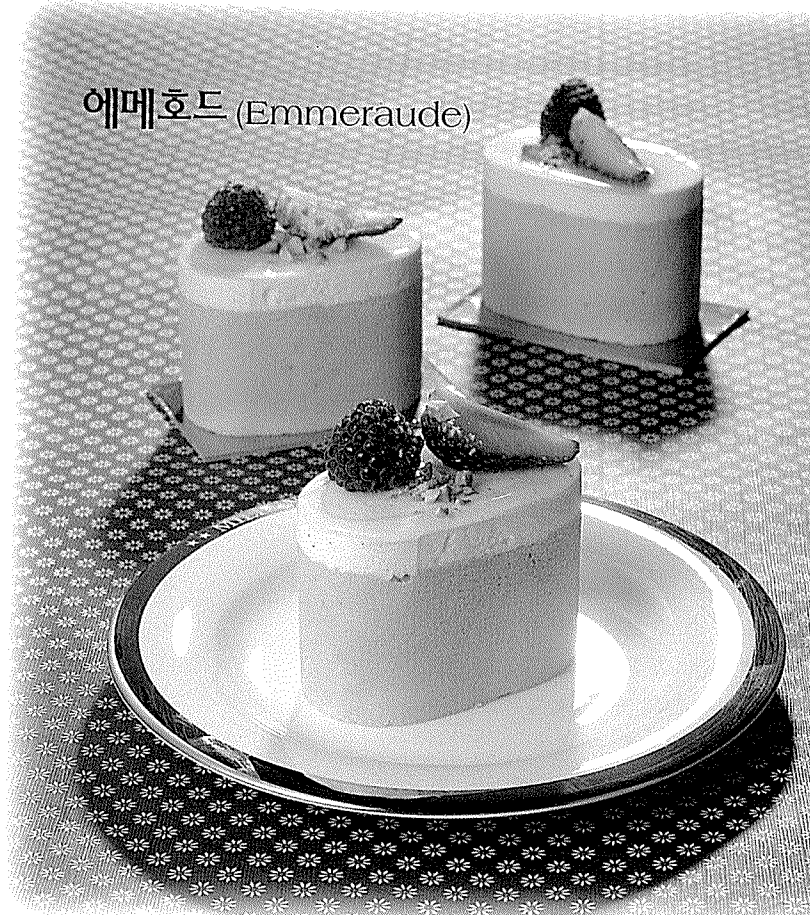
30°C의 시럽에 키르슈와 물을 넣고 섞는다.

### 꿀리 / 재료 중량(g) 산딸기튀레 600, 젤라틴 20, 트리몰린 100

#### 만드는 법

1. 살짝 데운 산딸기튀레에 녹인 젤라틴과 트리몰린을 섞어준다.
2. ①을 플렉시팬에 팬닝한 후 냉동실에 넣어 굳힌다.

## 에메호드 (Emmeraude)



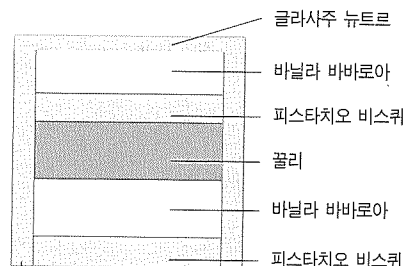
### 글라스주 뉴트르 / 재료 중량(g)

물 930, 설탕 1,000, 펙틴 50, 물엿 100

끓는 물에 물엿, 펙틴, 설탕을 순서대로 넣고 끓여준다.

#### 마무리하는 법

1. 냉동고에서 꺼낸 '시가렛 반죽'에 '비스퀴 조공드'를 스파툴라로 편평하게 발라준다.
2. ①을 210°C에서 7~8분간 구워낸 후 랍을 식워 보관한다.
3. ②를 원하는 크기로 자른 후 비닐을 씌운 틀 안쪽에 돌려 세운다.
4. '피스타치오 비스퀴'에 '키르슈 시럽'을 듬뿍 바른 후 틀 바닥에 간다.
5. ④ 위에 '바닐라 바바로아'를 짜준 후 '꿀리'를 얹는다.
6. 다시 '피스타치오 비스퀴'를 한 장 올리고 '바닐라 바바로아'를 약간 솟아오를 정도까지 짜준다.
7. ⑥을 급속 냉동시킨다.
8. ⑦을 틀에서 빼낸 후 '글라스주 뉴트르'로 코팅한다.
9. 딸기에 '글라스주 뉴트르'를 살짝 바른 후 피스타치오, 분당 등으로 데코레이션한다.



시트

### 쇼콜라 노아제트 비스퀴 / 재료 중량(g)

버터 125, 노른자 375, 설탕a 320, 흰자 375, 설탕b 75,  
코코아파우더 125, 박력분 185, 헤이즐넛 구워 부순 것 150

#### 만드는 법

1. 노른자에 설탕a를 넣고 믹싱한다.
2. 흰자와 설탕b로 단단한 머랭을 만든다.
3. ①에 ②의 머랭과 체친 가루재료를 넣고 섞는다.
4. ③에 녹인 버터, 헤이즐넛을  
순서대로 넣고 충분히 섞어준다.
5. ④를 높이 1cm 이상의 원형틀을 사용할 경우는  
160°C, 1cm 내외의 얇은 사각틀에서는  
180°C에 맞추어 10~12분 정도 구워낸다.

### 무스 쇼콜라 / 재료 중량(g)

설탕 150, 물 50, 노른자 100, 계란 150,  
다크초콜릿(68%) 400, 생크림 520

#### 만드는 법

1. 설탕과 물을 121°C까지 끓인 후 휘핑크 노른자와  
계란을 넣고 섞어 '빠따봄브'를 만든다.
2. 40°C로 녹인 다크초콜릿에 생크림 1/3과 '빠따봄브'를  
넣고 휘퍼기로 섞어준다.
3. ②에 남은 생크림을 모두 넣고 섞는다.

### 커피시럽 / 재료 중량(g)

시럽 300, 분쇄한 원두커피 15

끓인 시럽에 분쇄한 원두커피를 넣고 향을 우려낸 후 차게 식힌다.

### 글라사주 쇼콜라 / 재료 중량(g)

다크초콜릿(55%) 200, 코팅용 다크초콜릿 1,000, 시럽 400, 생크림 500,  
물엿 100 끓는 시럽에 생크림, 물엿을 넣고 계속 끓여준 후  
잘게 자른 초콜릿을 넣고 섞어 40°C까지 식힌다.

### 크림 브뤼레 카페 / 재료 중량(g)

우유 250, 생크림 250, 분쇄한 원두커피 40, 노른자 120, 설탕 130

#### 만드는 법

1. 우유를 끓여 따뜻해지면 분쇄한 원두커피를 넣고  
살짝 끓여내 향을 우려낸다.
2. ①에 생크림을 넣고 섞어준다.
3. 노른자와 설탕을 거품이 생기지 않도록 가볍게 섞어준다.
4. ②를 체에 걸러 ③과 섞고, 다시 한번 체에 내린 후 거품을 걸러낸다.
5. 플래시팬에 팬닝해 100°C에서 30분간 구워낸 후  
철판에 받쳐 냉동실에서 보관한다.

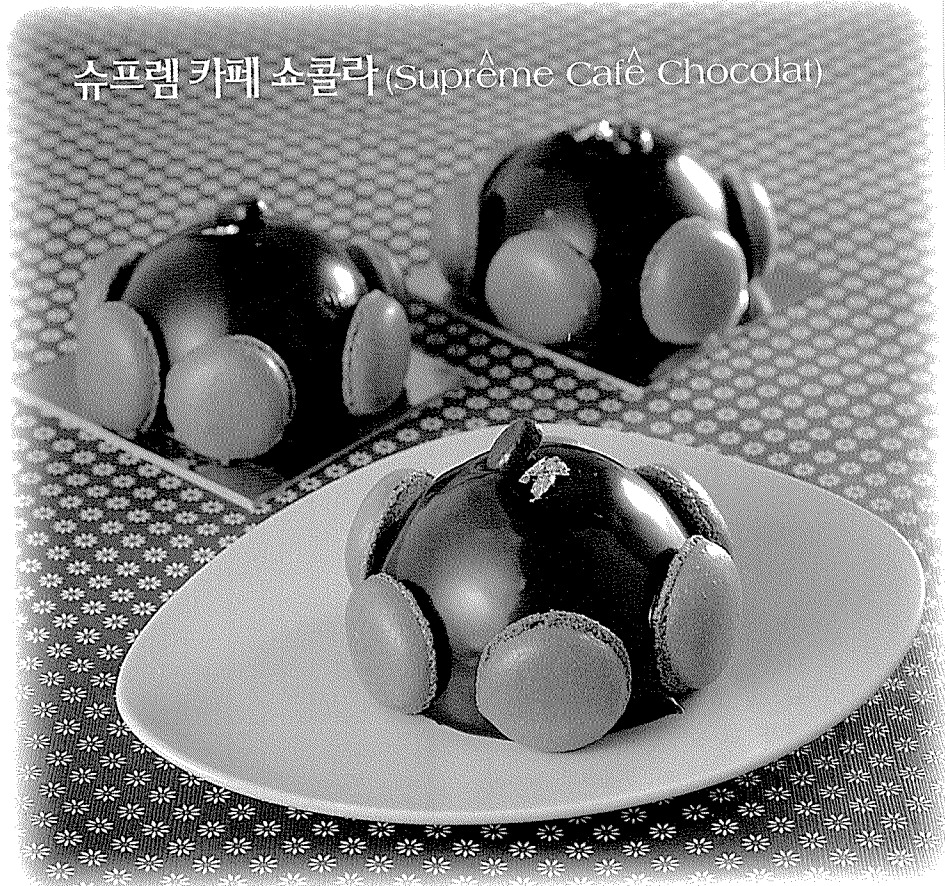
### 마카롱 / 재료 중량(g)

T.P.T 500, 분당 200, 흰자 200, 설탕 50, 커피엑기스 15

#### 만드는 법

1. T.P.T와 분당을 두 번 체쳐 곱게 만든다.
2. 흰자와 설탕으로 머랭을 만든 후 커피엑기스를 넣는다.

## 슈프렘 카페 쇼콜라 (Suprême Café Chocolat)



3. ②에 체친 가루재료를 넣고 윤기가 날 때까지 충분히 섞어준다.
4. ③을 팬닝한 후 밑에 철판 두장을 깔고 160~170°C에서  
8~9분 동안 굽는다.

#### 마무리하는 법

1. 둥근 틀에 '무스 쇼콜라'를 짜준 후 숟가락으로  
틀 안쪽을 골고루 발라준다.
2. '쇼콜라 노아제트 비스퀴'를 '커피시럽'에 적셔 ① 위에 얹는다.
3. '크림 브뤼레 카페'를 ② 위에 올려주고 다시 '무스쇼콜라'를 짜준다.
4. 틀 지름 크기 정도로 자른 '쇼콜라 노아제트 비스퀴'를  
'커피시럽'에 적셔 ③ 위에 덮어준다.
5. ④를 종이로 덮고 철판으로 누른 뒤 뒤집어  
바닥을 편평하게 만든 후 냉동시킨다.
6. 냉동된 ⑤를 뒤집고 '초콜릿 글라사주'를 국자로 부어 코팅한다.
7. ⑥에 마카롱을 돌려가며 붙이고 금박, 커피빈 초콜릿,  
분당 등으로 장식한다.

