

D.G.F사 브루노 꼬레 초청 세미나

케익하우스 엠마 주최



케익하우스 엠마(대표 김만희)는 지난 2월 8일 중앙제과기계산업 세미나실에서 프랑스 D.G.F사가 운영하는 제과학교 교수로 재직 중인 브루노 꼬레씨를 초청, 엠마 및 빠나미 기술인을 대상으로 양과자 세미나를 실시했다. 이날 선보인 제품을 소개한다.

<구성 / 박종산>

D.G.F사 재료는 한국니치마케팅 (☎ 032-555-0327~9) 대리점에서 취급

마리안느 Marianne

- 2호 사이즈 3개분

비스퀴 오 아망드 / 재료 중량(g)

흰자 250, 설탕 200, 아몬드 파우더 200, 분당 100, 박력분 80

만드는 법

1. 흰자와 설탕으로 머랭을 올린 후 체친 가루 재료와 섞는다.
2. 짤주머니에 넣어 나선형으로 짜준 후 분당을 뿌려 200°C에서 20분 정도 굽는다.

과일 크림 브뤼레 / 재료 중량(g)

과일 슬라이스(통조림이나 생과일) 500, 생크림 280, 과일 퓨레(D.G.F사) 120, 노른자 80, 설탕 65, 젤라틴 5

만드는 법

1. 생크림에 30g의 설탕을 넣어 끓인다.
2. 노른자와 나머지 설탕 35g을 섞어 ①에 넣은 후 물에 불린 젤라틴을 섞는다.
3. 과일 퓨레와 과일 슬라이스를 ②에 섞는다.
4. 랍을 바닥에 간 작은 세르클에 ③을 채워 100°C에서 말리듯 구운 후 냉동실에서 굳힌다.

시부스트 바니유 / 재료 중량(g)

우유 90, 생크림 90, 설탕a 40, 노른자 110, 설탕b 40, 커스터드크림 믹스(D.G.F사) 20, 젤라틴 8, 흰자 210, 설탕c 135, 물 50



만드는 법

1. 우유, 생크림, 설탕a를 85°C로 끓인다.
2. 노른자, 설탕b, 커스터드크림 믹스 섞은 것을 ①에 넣고 끓인 후 물에 불린 젤라틴을 넣는다.
3. 흰자와 설탕c, 물로 이탈리아 머랭을 만들어 ②와 섞는다.

마무리하는 법

1. 구운 '비스퀴 오 아망드' 위에 '과일 크림 브뤼레'를 얹는다.
2. ① 위에 '시부스트 바니유'를 짜준 후 분당을 뿌려 토치랩프로 무늬를 내고 나파주를 바른다.
3. ②의 가장자리 1cm 정도에만 분당을 뿌리고 과일 등을 올려 마무리한다.



르 크로칸 Le Croquant

- 3호 사이즈 3개분

사블레 브르통 / 재료 중량(g)

설탕 125, 버터 125, 박력분 200, 베이킹 파우더 8, 계란 25, 노른자 30

만드는 법

1. 설탕과 버터를 믹싱해 크림화시킨 후 체친 가루 재료를 섞는다.
2. ①에 계란과 노른자 섞은 것을 넣고 섞은 후 1cm 두께로 밀어퍼고 2호 세르클로 찍어 180°C에서 15분 정도 굽는다.
3. ②가 식으면 세르클을 빼지 않고 그 위에 미리 만들어 둔 '크렘 누아제트'를 2cm 두께로 짜서 냉동시킨다.

크렘 누아제트 / 재료 중량(g)

아몬드 프랄리네 250, 생크림 30, 젤라틴 8, 휘핑한 생크림 520

만드는 법

1. 데운 생크림에 물에 불린 젤라틴을 넣어 녹인 후 아몬드 프랄리네와 섞는다.
2. ①에 휘핑한 생크림을 섞는다.

비스퀴 쇼콜라 / 재료 중량(g)

마지팬 200, 노른자 260, 버터 95, 흰자 235,
설탕 100, 박력분 90, 코코아 파우더 70

만드는 법

1. 노른자를 넣으며 마지팬을 믹싱해 풀어준 후 녹인 버터를 섞는다.
2. 흰자와 설탕으로 머랭을 만들어 1/2을 ①에 섞고 체친 가루 재료, 나머지 머랭을 차례대로 섞는다.
3. ②를 철판에 팬닝해 200°C에서 15분 정도 굽는다.

누아제트 캐러멜 / 재료 중량(g)

통헤이즐넛 300, 설탕 75, 물 28, 카카오 버터 8

만드는 법

1. 통헤이즐넛에 설탕과 물을 121°C로 끓여 만든 시럽을 넣고 캐러멜화시킨 후 카카오 버터를 섞는다.
2. ①을 실팍 위에 넓게 펴서 굳힌 후 원하는 크기로 다진다.

바바루아 노아 카페 / 재료 중량(g)

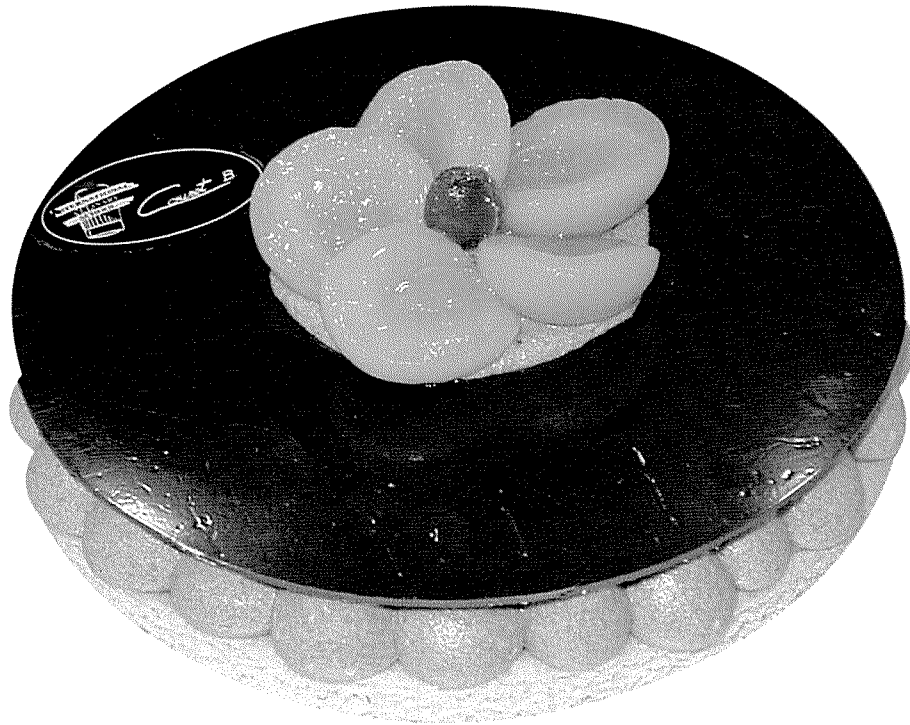
우유 270, 설탕 75, 커피 파우더 15, 노른자 150,
젤라틴 7, 초콜릿(카카오 64%) 450, 휘핑한 생크림 660

만드는 법

1. 우유와 설탕 1/2을 85°C까지 데운 후 커피 파우더를 섞는다.
2. 노른자와 나머지 설탕 1/2을 섞어 ①에 넣은 후 다시 85°C까지 데우고 물에 불린 젤라틴을 섞는다.
3. ②에 다진 초콜릿과 휘핑한 생크림을 차례대로 섞는다.

마무리하는 법

1. '바바루아 노아 카페'를 3호 세르클에 넣은 후 '크렘 누아제트'를 짜서 냉동시켜 둔 '사블레 브르통'을 얹는다.
2. ① 위에 '바바루아 노아 카페'를 채운 후 미리 구워 놓은 '비스퀴 쇼콜라'를 얹어 냉동시킨다.
3. ②를 뒤집어 틀에서 빼낸 후 D.G.F 코팅용 초콜릿에 약간의 물을 섞어 글라사주하고, 화이트 초콜릿을 이용해 마블 무늬를 낸다.
4. '누아제트 캐러멜'과 초콜릿 장식물을 올려 마무리한다.



타르트 뒤 루실리옹 Tarte du Roussillon

- 3호 사이즈 3개분

사블레 브르통 / 재료 중량(g)

설탕 185, 버터 185, 박력분 300,
베이킹 파우더 12, 계란 45, 노른자 40
만드는 법은 143쪽의 '르 크로캉' 참조

살구 피낭시에 / 재료 중량(g)

아몬드 파우더(깍질이 들어가지 않은 것) 100, 분당 200,
박력분 75, 흰자 125, 버터 100, 살구(D.G.F사) 1/2캔

만드는 법

1. 흰자에 체친 가루 재료를 넣고 비터로 믹싱한다.
2. ①에 약간 태운 버터와 짙은살구를 섞어 2호 세르클에 팬닝한다.
3. ②를 180°C에서 15분 정도 구운 후 냉동고에 보관한다.

무슬린 살구 아망드 / 재료 중량(g)

살구 푸레(D.G.F사) 375, 바닐라향 5, 설탕 70,
커스터드크림 믹스(D.G.F사) 30, 노른자 75, 버터 170

만드는 법

1. 살구 푸레에 35g의 설탕을 넣고 섞는다.
2. 나머지 설탕과 바닐라향, 노른자 섞은 것에 커스터드크림 믹스를 넣은 후 ①과 섞는다.
3. ②에 크림 상태의 버터를 섞어 준다.

디스크 초콜릿 프랄린 / 재료 중량(g)

초콜릿(카카오 64%) 400, 아몬드 프랄리네 100

만드는 법

1. 녹인 초콜릿에 아몬드 프랄리네를 섞어 비닐을 깔 철판에 얇게 펴 굽는다.
2. ①을 3호 세르클로 찍어내고 가운데는 작은 세르클로 찍어 도넛 모양이 되게 한다.

마무리하는 법

1. '사블레 브르통' 위에 '살구 피낭시에'를 올린다.
2. ① 위에 '무슬린 살구 아망드'를 꽃무늬 모양으로 짜준다.
3. ② 위에 '디스크 초콜릿 프랄린'을 덮은 후 중앙에 1/2로 슬라이스한 살구를 올리고 다진 피스타치오를 뿌려 마무리한다.

아파레이유 바스크 / 재료 중량(g)

박력분 450, 버터 300, 분당 300, 계란 200,

베이킹 파우더 8, 바닐라향 3, 소금 2

만드는 법

부드럽게 만든 버터에 가루 재료와 계란을 차례대로 넣고 섞는다.

크렘 패손 / 재료 중량(g)

분당 200, 계란 200, 버터 120, 패손 푸레 100,

커스터크림 믹스 30, 분유 20, 바닐라향 5

만드는 법

1. 분당과 계란을 섞은 후 녹인 버터와 패손 푸레를 차례대로 섞는다.

2. ①에 나머지 체친 가루 재료를 섞는다.

마무리하는 법

1. 3호 팬에 버터를 바르고 밀가루를 묻힌 후 '아파레이유 바스크'를 원형 각지의 찢주머니를 이용해 나선형으로 짜준다.

2. ① 위에 ①보다 지름이 1.5cm 작게 '크렘 패손'을 나선형으로 짠 후 다시 '아파레이유 바스크'를 리본 모양각지의 찢주머니에 넣어 짜준다.

3. ②를 180°C에서 20분 정도 구운 후 과일 및 초콜릿 장식물로 마무리한다.

타르트 후레시어 Tarte Fraicheur



르 가토 드 캉파뉴 Le Gâteau de Campagne

- 구겔호프 팬 4개분

반죽 / 재료 중량(g)

버터 600, 프랄리네 150, 설탕 600, 계란 550, 박력분 550, 베이킹 파우더 10

만드는 법

1. 버터를 충분히 거품낸 후 프랄리네와 섞어 폼드 상태로 만든다.

2. 설탕과 계란을 거품 내 ①에 섞고 체친 가루 재료를 섞는다.

마무리하는 법

1. 구겔호프 팬에 버터를 바르고 밀가루 묻혀 털어낸다.

2. ① 안에 '반죽'을 짰 후 캐러멜화해 깎둑 썬 양배를 적당량 뿌린다.

3. ② 안에 다시 '반죽'을 짜서 180°C에서 25분 정도 구운 후 분당을 뿌려 마무리한다.

