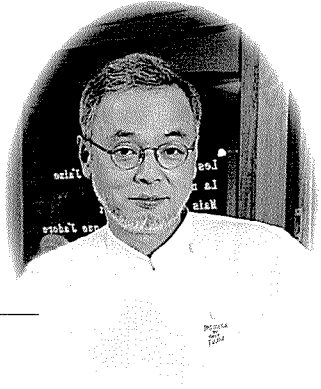


쇼콜라 오튀느 chocolat autune

후지우 요시하루(藤生義治)
1969년 프랑스 유학
스위스 코바 제과학교 졸업
1980년 일본 '에미리 후로게' 근무
1993년 '파티세리 도 슈프 후지우' 오픈
현 일본양과자협회연합회 지도위원

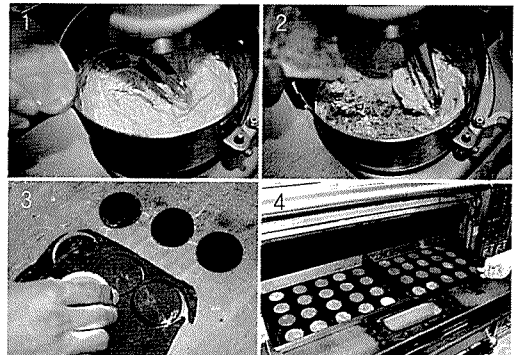


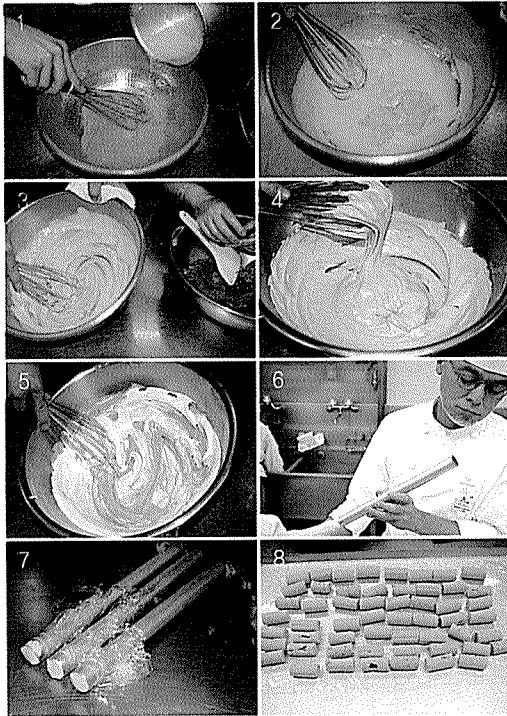
파트 쉬크레 쇼콜라 / 재료 중량(g)

버터 250, 분당 250, 계란 82, 박력분 380, 베이킹 파우더 2.5, 코코아 파우더 20

만드는 법

1. 버터와 분당 섞은 것에 계란, 체친 가루재료를 차례대로 혼합한 후 냉장시킨다. <사진 1, 2>
2. ①을 두께 2.5mm로 밀어편 후 지름 4cm 세르크로 찍어내 170~175°C에서 20분간 구워낸다. <사진 3, 4>



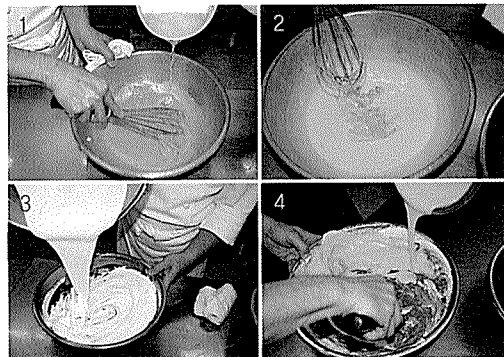


마롱 무스 / 재료 중량(g)

설탕 100, 물 25, 노른자 80, 젤라틴 8, 마롱 페이스트 500, 생크림(42%) 500

만드는 법

1. 설탕, 물, 노른자로 파타 붐브를 만든 후 불린 젤라틴을 넣고 섞어준다. <사진 1, 2>
2. ①에 부드럽게 풀어 놓은 마롱 페이스트를 혼합한 후 휘핑한 생크림을 섞어준다. <사진 3, 4, 5>
3. ②를 지름 2cm, 길이 32cm의 파이프에 짜넣고 냉동시킨 후 파이프에서 꺼내 4cm 길이로 재단한다. <사진 6, 7, 8>



크림 쇼콜라 / 재료 중량(g)

설탕 200, 물 50, 노른자 160, 젤라틴 16, 다크 초콜릿 1,000, 생크림(42%) 1,000

만드는 법

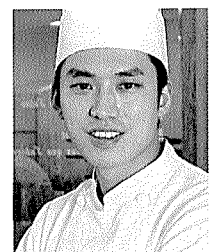
1. 설탕, 물, 노른자로 파타 붐브를 만들어 물에 불린 젤라틴을 넣고 섞어준다. <사진 1, 2>
 2. 50℃로 녹인 다크 초콜릿과 휘핑한 생크림을 섞은 후 ①과 혼합한다. <사진 3, 4>
- ※ 초콜릿과 휘핑한 생크림을 섞을 때 분리되지 않게 온도를 맞춰 혼합한다.



마무리 재료 / 글라사주 쇼콜라, 통아몬드, 피스타치오, 헤이즐넛 적당량

마무리 하는 법

1. 세르크레에 '크림 쇼콜라'를 1/2 정도 짰 후 재단한 '마롱 무스'를 넣는다. <사진 1>
2. ① 위에 '크림 쇼콜라'를 채운 후 '파트 쉬크레 쇼콜라'로 덮는다. <사진 2, 3>
3. ②를 세르크레에서 꺼내 글라사주 쇼콜라로 코팅한 후 너츠류로 데코레이션한다. <사진 4>



글 · 사진 / 전 익 범

일본 동경제과학교 졸업

2002 일본 캘리포니아

레이즌 콘테스트 대상 수상

2002 제펜케이크쇼 그랑가또부문 동상 수상

현 동경제과학교 교사로 재직 중

★제품 특징

- 가을을 대표하는 열매 '밤' 페이스트를 넣어 만든 무거운 느낌의 무스.
- 농후한 초콜릿 무스와 고소한 마롱 무스가 어우러진 맛이 일품으로 개당 380엔에 판매된다.