

# 크림치즈 이용한 다양한 품목 실연 (주)동서 주최 양과자 세미나

(주)동서가 6월 16일부터 21일까지 필라델피아 크림치즈를 이용한 양과자 세미나를 개최했다.  
서울과 대구, 부산에서 각각 펼쳐진 이번 세미나의 실연강사로는 월드페이스트리컵 일본 국가대표출신이었으며  
현재 파티세리 플라넛츠의 오너 셰프인 야마모토 코우지씨가 초청돼 다양한 양과자를 실연했다.

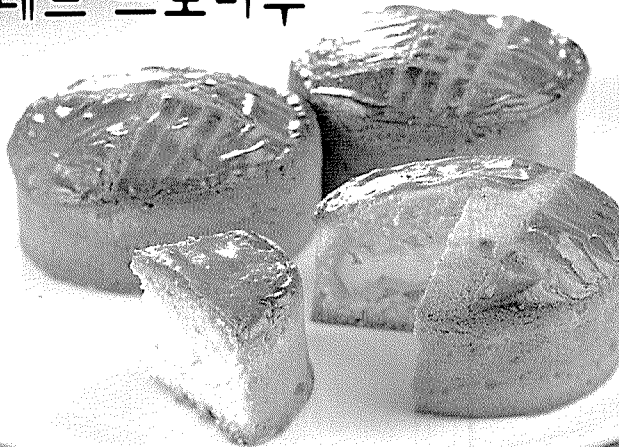
〈취재·허윤정 / 사진·박경배〉

※ \* 표시는 (주)동서 취급품목.



야마모토 코우지  
(파티세리 플라넛츠 오너 셰프)

## 갈레트 프로마주



### 반죽 / 재료 중량(g)

버터 500, 분당 300, 소금 5, 바닐라 슈거 6, 아몬드 파우더 60,  
박력분 500, 베이킹 파우더 5, \* 필라델피아 크림치즈 500, 계란 2개, 노른자 2개  
※ 바닐라 슈거 - 분당:바닐라빈 껍질 = 1:1의 비율로 믹서에 갈아  
대신 사용할 수 있다.

### 만드는 법

1. 박력분, 아몬드 파우더, 바닐라 슈거, 베이킹 파우더,  
소금을 함께 체쳐 분당을 섞은 후 버터를 넣고 소보루 상태로 만든다.
2. ①에 계란, 노른자를 넣고 섞은 후 하루 정도 냉장고에서 휴지시킨다.
3. ②를 두께 3mm로 밀어편 후 원형 무스틀에 틀보다 약간 크게 팬닝한다.
4. ③에 크림치즈를 채운 후 무스틀 크기의 원형 뚜껑을 만들어 덮고  
틀의 가장자리의 반죽은 떼어낸다.
5. 계란물칠을 하고 포크로 무늬를 내준 후 180°C에서 25~30분 정도 구워낸다.

### 수플레 프로마주 / 재료 중량(g)

노른자 180, 설탕a 175, 박력분 73, 생크림 240, 우유 720,  
\* 필라델피아 크림치즈 580, 레몬즙 36, 흰자 240, 설탕b 120

### 만드는 법

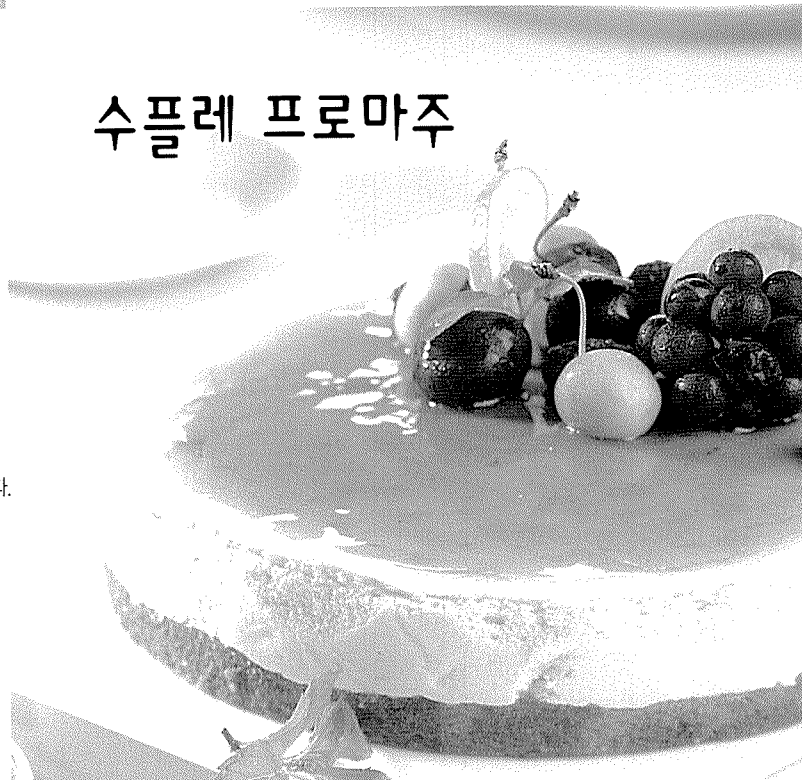
1. 우유와 생크림 끓인 것에 설탕a와 노른자를 넣고 섞어준 후 체친 박력분을 섞는다.
2. 포마드 상태의 크림치즈와 레몬즙 섞은 것에 흰자와 설탕b로 만든 머랭을  
넣고 섞은 후 ①에 넣고 섞는다.

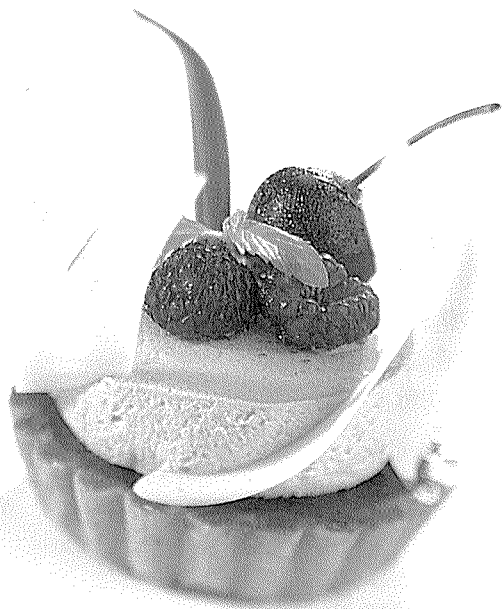
제누아즈 / 재료 중량(g) 계란 400, 설탕 250, 박력분 250, 버터 80

### 마무리하는 법

1. 지름 18cm 원형틀에 유산지를 깔고 1cm 두께로 슬라이스한 '제누아즈'를 깔아준다.
2. ① 위에 '수플레 프로마주'를 채우고 윗불 170°C, 밑불 150°C에서 오  
븐 문을 반쯤 열고 45~50분간 중탕해 굽는다.  
※ 중탕해서 구울 경우 수증기로 인해 제품 내부의 압력이 높아져  
윗면이 갈라질 수 있으므로 오븐 문을 반쯤 열고 굽는다.
3. 윗면에 살구잼을 바르고 각종 과일로 데코레이션한다.

## 수플레 프로마주





## 타르트 프랑부아즈

### 파트 슈크레 / 재료 중량(g)

버터 250, 분당 200, 계란 100,  
소금 2, 박력분 500

### 만드는 법

1. 포마드 상태의 버터와 분당, 소금을 섞는다.
2. ①에 계란과 체친 박력분을 섞어준 후 하루 동안 휴지시킨다.
3. ②를 두께 2.5mm로 밀어편 후 피케한다.

### 크렘 자망드 / 재료 중량(g)

버터 150, 분당 150,  
아몬드 파우더 150, 계란 150  
포마드 상태의 버터에 아몬드 파우더와  
분당, 계란을 섞는다.

### 젤리 프랑부아즈 / 재료 중량(g)

나파주 루비 160, 산딸기 푸레 100, 펙틴 7,  
설탕 8, 키르쉬 30

※ 나파주 루비는 국내에서 구입할 수  
없으므로 애플리코트 풍당으로 대신한다.

### 만드는 법

1. 나파주 루비와 산딸기 푸레를 80°C로 끓인 후 펙틴과 설탕을 넣고 섞어준다.
2. ①이 다시 끓으면 키르쉬를 넣고 섞은 후 얼음물에서 식히고 체에 거른다.

### 무스 프랑부아즈 / 재료 중량(g)

\* 필라델피아 크림치즈 600, 설탕 160,  
산딸기 푸레 480, 젤라틴 32, 생크림 640,  
이탈리안 머랭 320

### 만드는 법

1. 포마드 상태의 크림치즈에 설탕 1/2을 넣고 섞는다.
2. 산딸기 푸레에 나머지 설탕을 넣어 데운 후 불린 젤라틴을 섞어준다.
3. ①에 ②의 1/3를 흘려부으면서 섞어준 후 이탈리안 머랭을 넣고 섞는다.
4. ②의 나머지에 휘핑한 생크림을 섞은 후 ③과 섞어준다.
5. ④를 소형 원형틀에 채운 후 냉동실에서 굳힌다.

### 마무리하는 법

1. 타르트틀에 '파트 슈크레'를 팬닝해 '크렘 자망드'를 채운 후 170~180°C에서 20분간 굽는다.
2. ① 위에 '젤리 프랑부아즈'를 한겹 발라준 후 '무스 프랑부아즈'를 올린다.
3. ②의 윗면에 나파주를 발라준 후 산딸기, 체리, 초콜릿으로 데코레이션한다.

### 비스퀴 자망드 / 재료 중량(g)

아몬드 파우더 150, 분당 130, 계란 180, 흰자 250, 설탕 120, 박력분 100

### 만드는 법

1. 아몬드 파우더, 분당, 계란을 섞어준다.
2. 흰자와 설탕으로 머랭을 만들어 박력분과 함께 ①에 섞어준다.
3. 철판에 팬닝한 후 225°C에서 5분간 굽는다.

### 무스 카시스 / 재료 중량(g)

카시스 푸레 1,000, 카시스 리큐르 100, 젤라틴 50,  
흰자 140, 설탕 280, 생크림 1,000

### 만드는 법

1. 카시스 푸레와 카시스 리큐르를 섞는다.
2. ①에 불린 젤라틴과 90% 휘핑한 생크림을 섞는다.
3. 흰자와 설탕으로 이탈리안 머랭을 만든 후 ②에 섞는다.

### 무스 프로마주 / 재료 중량(g)

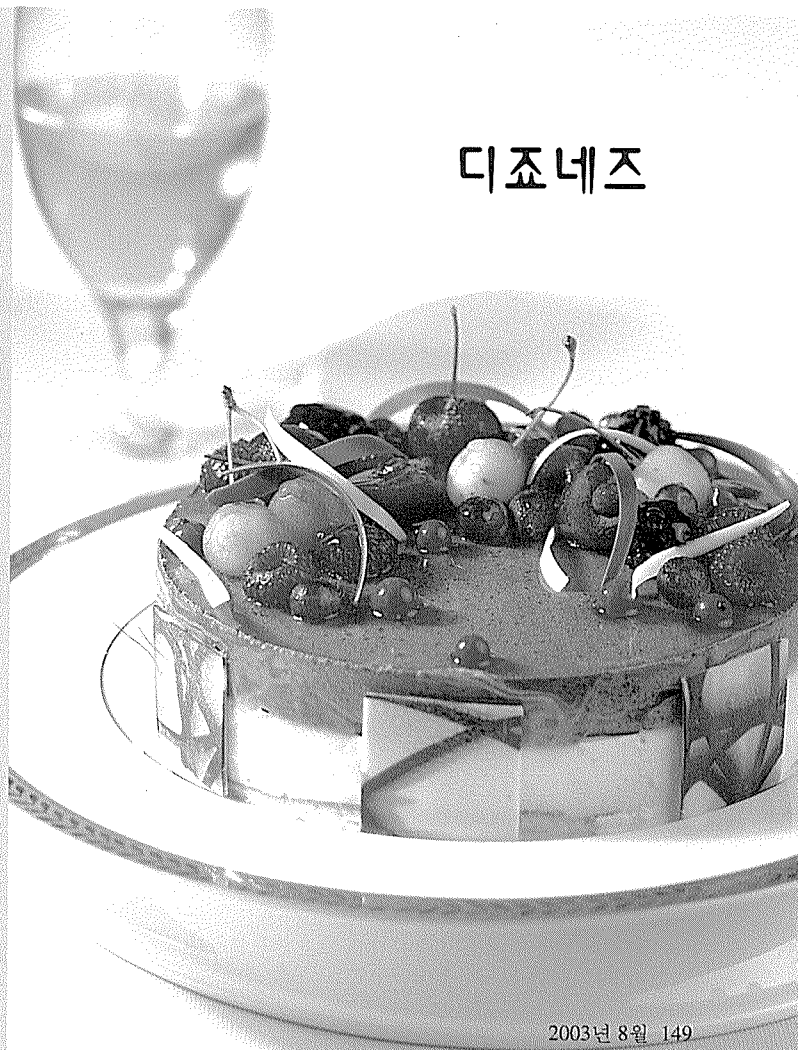
\* 필라델피아 크림치즈 900, 우유 450, 노른자 150, 설탕 450,  
레몬피 3개분, 젤라틴 24, 생크림 900

### 만드는 법

1. 노른자와 설탕 1/2을 섞은 후 끓인 우유를 섞어 크렘 앙글레즈를 만든다.
2. ①에 크림치즈, 휘핑한 생크림, 레몬피, 나머지 설탕을 섞고 물에 불린 젤라틴을 섞은 후 찬물에 식힌다.

### 마무리하는 법

1. 원형틀에 '비스퀴 자망드'를 깔고 '무스 프로마주'를 반 정도 채운 후 그 위에 '무스 카시스'를 가득 채워 냉동고에서 굳힌다.
2. ①의 윗면과 옆면을 과일과 초콜릿으로 데코레이션한다.



## 디쥬네즈