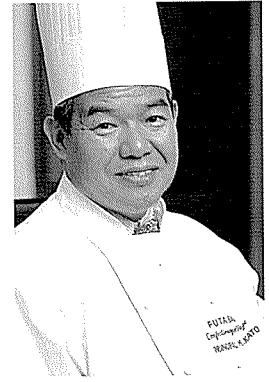


실용성 돋보이는 앙트르메 선보인 리치몬드 제과전문기술자반 주최 세미나

리치몬드제과기술학원(원장 권상범) 제7기 제과전문기술자반이 7월 4일 본원에서 특별 기술 세미나를 개최했다. 실연 강사로는 현재 후타바(二葉) 제과학교 교장으로 재직중인 가또 마고또씨가 초청돼 총 5종류의 제품을 선보였다. 이날 세미나에서 소개된 제품들은 구움과자와 앙트르메 등 현장에서 유용하게 쓰일 수 있는 품목이 주를 이뤘다.

〈취재·허윤정 / 사진·안성철〉



가또 마고또
(후타바제과학교 교장)

무스 쇼콜라



무스 쇼콜라 / 재료 중량(g)

노른자 6개, 설탕 120, 물 90, 젤라틴 10, 다크 초콜릿 450, 생크림 450, 그랑 마니에르 60

만드는 법

1. 휘핑크 노른자에 물과 설탕을 끓여 만든 시럽을 섞는다.
2. ①에 불린 젤라틴, 그랑 마니에르, 중탕해서 녹인 다크 초콜릿을 섞는다.
3. ②에 40%로 휘핑크 생크림을 넣고 섞는다.

비스퀴 쇼콜라 / 재료 중량(g)

노른자 6개, 설탕a 150, 다크 초콜릿 60, 흰자 6개, 설탕b 70, 코코아 파우더 80

만드는 법

1. 노른자와 설탕a를 휘핑하고 잘게 썬 다크 초콜릿을 섞는다.
2. 흰자와 설탕b로 머랭을 만들어 코코아 파우더와 함께 ①에 섞는다.
3. 철판에 실팍을 깔고 ②를 얇게 팬닝한 후 180℃에서 25분간 구워준다.

쇼콜라 가나슈 / 재료 중량(g)

다크 초콜릿 170, 생크림 125, 오렌지 리큐르 40
생크림 끓인 것에 다크 초콜릿을 넣고 녹인 후 오렌지 리큐르를 섞어준다.

다쿠아즈 / 재료 중량(g)

흰자 200, 설탕 70, 아몬드 파우더 150, 분당 80, 코코아 파우더 10~15

만드는 법

1. 흰자와 설탕으로 머랭을 만들어 체친 가루 재료와 함께 섞는다.
2. ①을 원형 깍지를 낀 짤주머니에 넣어 달팽이 모양으로 둥글게 짜준다.
3. ② 위에 분당을 체친 후 180℃에서 15분간 굽는다.

글라사주 쇼콜라 / 재료 중량(g)

물 150, 코코넛 파우더 200, 생크림 300, 물엿 150, 설탕 400, 젤라틴 40, *양주 50, 커피 엑기스 50, 나파주 200

*양주는 제과용으로 많이 쓰이는 럼이나 리큐르 등을 사용한다.

만드는 법

1. 물과 물엿을 함께 가열한 후 불린 젤라틴을 섞는다.
2. ①에 생크림과 설탕을 함께 끓여 섞는다.
3. ②에 코코넛 파우더, 나파주, 커피 엑기스, 양주를 섞는다.

마무리하는 법

1. 18cm 크기의 원형틀에 '다쿠아즈'를 깔고 '쇼콜라 가나슈'를 바른 후 15cm 크기의 원형틀로 짙은 '비스퀴 쇼콜라'를 올린다.
2. ① 위에 '무스 쇼콜라'를 틀의 70%까지 채운 후 '비스퀴 쇼콜라'를 올린다.
3. 윗면에 '무스 쇼콜라'를 채워 편평하게 정리한 후 굳힌다.
4. ③의 틀을 빼낸 후 '글라사주 쇼콜라'로 코팅한다.

크렘 다망드 / 재료 중량(g)

버터 80, 분당 50, 파트 다망드 200, 물 40, 노른자 1개, 바닐라향 소량

만드는 법

1. 파트 다망드, 분당, 노른자를 믹서에 넣고 물을 부으면서 휘핑한다.
2. ①에 포마드 상태의 버터와 바닐라향을 넣고 휘핑한다.

파트 피이테 / 재료 중량(g)

박력분 200, 강력분 300, 물 250, 버터 400, 소금 10

만드는 법

1. 체친 가루 재료에 소금과 깍둑썰기한 버터를 넣고 물을 섞으면서 소보루 상태로 만든 후 냉장 휴지시킨다.
2. ①을 밀어편 후 3절 5회 접는다(1, 3, 5회 접기마다 냉장휴지).
3. ②를 냉동고에서 잠시 굳힌 후 원형틀로 찍어낸다.

마무리하는 법

1. 원형틀에 '파트 피이테'를 깔고 '크렘 다망드'를 짜준 후 계란물을 칠하고 포크로 무늬를 낸다.
2. 200℃에서 15분간 구운 후 분당을 뿌리고 다시 10분간 굽는다.

갈레트 데 로아



니 다베이유



파트 브리오슈 / 재료 중량(g)

강력분 280, 박력분 120, 설탕 52, 생이스트 20, 우유 200, 생크림 40, 노른자 2개, 버터 130, 소금 2, *홍차 3

*홍차는 얼그레이 종류로 티백 안에 있는 것을 그대로 사용한다.

만드는 법

1. 버터, 홍차를 제외한 전 재료를 6~7분간 믹싱한다(반죽온도 24°C).
2. 버터와 홍차를 넣고 다시 믹싱한다.
3. 40°C에서 35~40분간 1차 발효시킨 후 180g씩 분할한다.
4. ③을 밀어편 후 지름 18cm 크기의 원형틀로 찍어내 팬닝한다.
5. 실온에서 30분 정도 발효시킨 후 급냉고에 잠시 넣어둔다.

프로랑탕 / 재료 중량(g)

버터 160, 설탕 160, 꿀 40, 생크림 50, 아몬드 슬라이스 130, 피스타치오 분태 40, 호두 분태 20, 우유 150, 통아몬드 적당량

만드는 법

1. 생크림, 버터, 꿀, 설탕을 냄비에 넣고 120°C까지 끓인 후 우유를 넣고 다시 150°C까지 끓인다.
2. 걸쭉해질 때까지 졸인 ①에 견과류를 넣고 섞어준다.

사워크림 / 재료 중량(g)

크림치즈 330, *카테지치즈 80, 사워크림 100, 설탕 100

*카테지치즈는 국내에서 판매하지 않으므로 크림치즈로 대신한다. 설탕을 제외한 전 재료를 휘핑한 후 설탕을 넣고 섞어준다.

마무리하는 법

1. '파트 브리오슈' 위에 '프로랑탕'을 올린 후 통아몬드를 얹고 180°C에서 20~25분간 굽는다.
2. ①을 두 장 준비해 한 장 위에 '사워크림'을 바른 후 다른 한 장은 8등분해서 덮어준다.

파트 사블레 / 재료 중량(g)

버터 400, 설탕 350, 아몬드 파우더 125, 계란 2개, 노른자 1개, 박력분 500, 베이킹 파우더 6, 소금 4, 레몬피 1개분, 럼 2스푼

만드는 법

1. 포마드 상태의 버터에 설탕, 소금, 노른자, 아몬드 파우더를 섞어준다.
2. ①에 계란을 조금씩 넣어주며 휘핑한 후 럼, 레몬피와 체친 가루 재료를 섞어준다.
3. ②를 밀어편 후 팬닝하고 원형틀로 찍어준다.

크렘 파티세 / 재료 중량(g)

우유 500, 생크림 500, 노른자 8개, 계란 2개, 박력분 100, 콘스타치 20, 설탕 200, *바닐라빈 2개, 버터 40

* 바닐라빈은 껍질을 벗기고 칼집을 내서 사용한다.

만드는 법

1. 우유와 생크림을 함께 끓인 후 설탕 1/3, 바닐라빈을 넣고 끓인다.
2. ①에 버터를 넣고 다시 끓인다.
3. ②에 노른자와 계란 휘핑한 것과 나머지 설탕, 체친 가루 재료를 넣고 섞어준다.

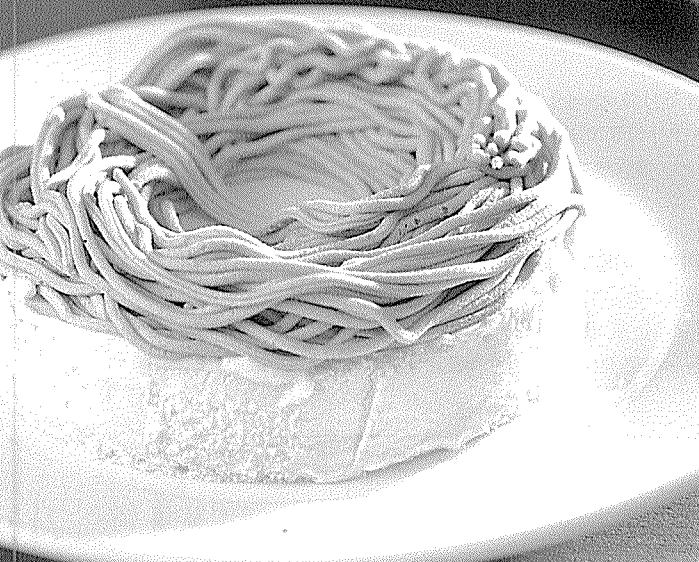
마무리하는 법

1. 지름 18cm 크기의 원형틀의 옆면과 바닥에 '파트 사블레'를 깔고 '크렘 파티세'를 둥글게 짜준다.
2. ① 위에 반으로 자른 통조림밤을 여러개 올린 후 다시 '크렘 파티세'를 둥글게 짜준다.
3. ② 위에 다시 밤을 올리고 '크렘 파티세'를 짜준 후 계란물을 칠하고 모양틀로 찍어 무늬를 내준다.
4. 180°C에서 1시간 동안 구운 후 냉동고에서 식힌다.



가토 바스크

비스퀴 글라스 오 마롱



비스퀴 글라스 / 재료 중량(g)

노른자 12개, 물 120, 설탕 200, 생크림 800, 그랑 마니에르 60, 젤라틴 6, *바닐라빈 1/2개

* 바닐라빈은 시럽을 만들 때 넣어준다.

만드는 법

1. 노른자에 물과 설탕으로 만든 시럽을 흘려 부으면서 휘핑한다.
2. ①에 물에 불린 젤라틴, 그랑 마니에르를 섞는다.
3. ②에 70%로 휘핑한 생크림을 섞고 원형틀에 팬닝한 후 냉동고에 굳힌다.

마롱 크림 / 재료 중량(g)

마롱 페이스트 1,000, 버터 200, 시럽(물:설탕=1:1) 150, 럼 소량
마롱 페이스트를 풀어준 후 버터, 시럽, 럼을 넣고 섞어준다.

마무리하는 법

'비스퀴 글라스' 위에 '마롱 크림'을 둥글게 짜준 후 냉동고에 굳힌다.