

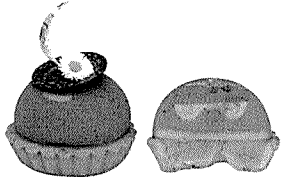
진짜 만들어 봤습니다!!

꽃으로 봄맛 문힌 무스케이크

하이몬드과자점 홍상기 상무는 지난 해 크림치즈경연대회에서 '진달래 무스'로 금상을 수상했다. 얼마 전 홍 상무는 평소 친분이 있던 '허브다섯메'의 의뢰로 식용꽃을 주제로 하는 제품을 개발했다. 농장에서 30여 종에 이르는 식용꽃을 하나하나 따먹어본 그가 내린 결과는 베이커리 제품에 가장 잘 어울리는 맛과 향을 지닌 꽃이 '소국' '금잔화' 그리고 '비올라' 라는 사실이다.

글 · 김미선 기자 | 사진 · 정영주

소국 무스

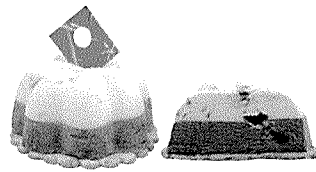


바바루아 소국 / 재료 중량(g)
우유 90 노른자 30 설탕 27 젤라틴 3.8
생크림 90 소국 9송이 바닐라 빈 1/4개
*소국은 꽃잎을 한 잎 한 잎 뜯어 사용한다.

크림 쇼콜라 / 재료 중량(g)
우유 200 노른자 40 설탕 45
다크 초콜릿 80 젤라틴 2장
우유, 노른자, 설탕을 85°C까지 데운 다음
불린 젤라틴, 다크 초콜릿을 차례대로 섞는다.

- 만드는 법**
1. 우유에 바닐라 빈을 넣고 데우다가 노른자, 설탕을 섞어 조금씩 넣으면서 85°C까지 데운다.
 2. ①에 불린 젤라틴을 섞어 식힌 다음 휘핑크림, 소국을 가볍게 섞는다.
- 마무리하는 법**
1. 소형 폼틀에 '크림 쇼콜라'를 3분의 1 정도 채운 다음 '바바루아 소국'을 놓는다.
 2. ①에 '크림 쇼콜라'를 완전히 채운 다음 비스킷을 덮어 냉동고에서 굳힌다.
 3. 타르트 위에 ②를 얹고 다크 초콜릿으로 피스틀레한 다음 소국으로 장식한다.

비올라 무스



바바루아 비올라 / 재료 중량(g)
우유 180 노른자 60 설탕 54
젤라틴 7.5 생크림 180
바닐라 빈 1/2개 비올라 꽃잎 4장
*비올라는 잘게 다져 사용한다.

블랙 커런트 무스 / 재료 중량(g)
물엿 75 블랙 커런트 푸레 50
버터 22 밀크 초콜릿 105 젤라틴 7.5

- 생크림 120 럼 12
- 만드는 법**
1. 물엿, 블랙 커런트 푸레, 버터를 중탕으로 데운 다음 잘게 부순 밀크 초콜릿에 섞는다.
 2. ①에 불린 젤라틴, 휘핑크림, 생크림을 차례대로 섞은 다음 럼을 섞어준다.
- 마무리하는 법**
- 오물렛 팬에 '바바루아 비올라', '블랙 커런트 무스'를 반씩 채운 다음 비스킷을 덮어 냉동고에서 굳힌다.

크림치즈 금잔화

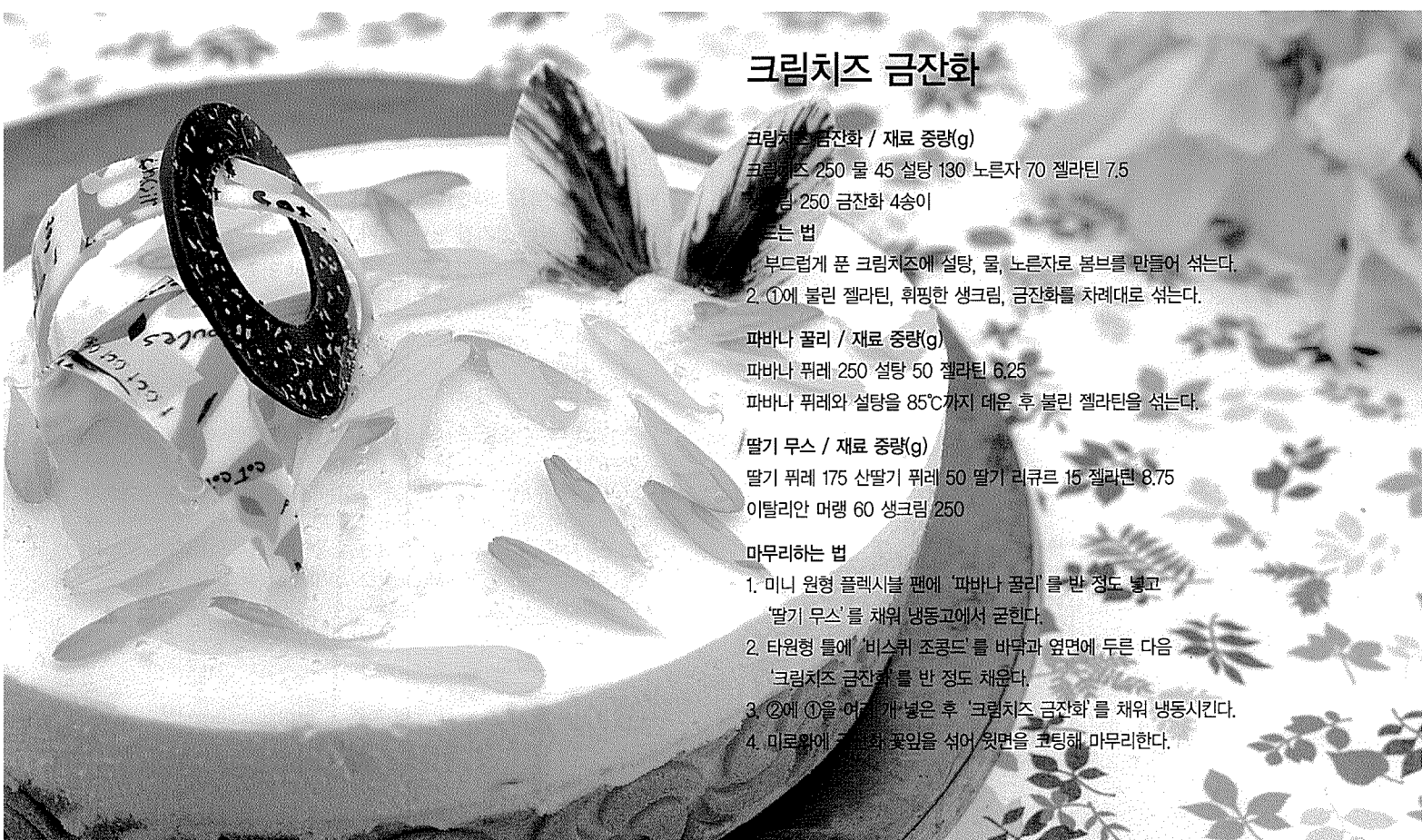
크림치즈 금잔화 / 재료 중량(g)
크림치즈 250 물 45 설탕 130 노른자 70 젤라틴 7.5
생크림 250 금잔화 4송이

- 만드는 법**
1. 부드럽게 푼 크림치즈에 설탕, 물, 노른자로 폼부를 만들어 섞는다.
 2. ①에 불린 젤라틴, 휘핑크림, 금잔화를 차례대로 섞는다.

파바나 폴리 / 재료 중량(g)
파바나 푸레 250 설탕 50 젤라틴 6.25
파바나 푸레와 설탕을 85°C까지 데운 후 불린 젤라틴을 섞는다.

딸기 무스 / 재료 중량(g)
딸기 푸레 175 산딸기 푸레 50 딸기 리큐르 15 젤라틴 8.75
이탈리안 머랭 60 생크림 250

- 마무리하는 법**
1. 미니 원형 플렉시블 팬에 '파바나 폴리'를 반 정도 넣고 '딸기 무스'를 채워 냉동고에서 굳힌다.
 2. 타원형 틀에 '비스킷 조각'을 바닥과 옆면에 두른 다음 '크림치즈 금잔화'를 반 정도 채운다.
 3. ②에 ①을 여러 개 넣은 후 '크림치즈 금잔화'를 채워 냉동시킨다.
 4. 미로위에 금잔화 꽃잎을 섞어 윗면을 코팅해 마무리한다.





제품 개발 · 홍상기 하이몬드 과자점

가정의 달, 제과점 '꽃' 이벤트 어떨까요?

"막상 개발해보니 생각보다 제법 괜찮네요. 허브처럼 향긋하고 개운한 맛도 느껴지고 무스 사이사이 아삭아삭 씹히는 질감도 색다롭니다. 무엇보다 언뜻언뜻 비치는 꽃의 예쁜 색깔이 고객들의 호기심을 돋워 이벤트 분위기 연출에 한몫해주죠. 실용제품으로 무리가 따른다면 5월 '가정의 달'을 맞아 '제과점 꽃 이벤트'를 한번 기획해보면 어떨까요. 케이크 옆에 꽃말을 붙여주면 고객들이 더 좋아하겠죠."

