

실용성 돋보이는 8가지 제품 실연

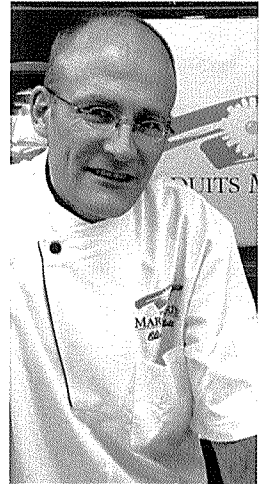
프랑스 양과자 세미나

베이크플러스가 주최한 프랑스 양과자 세미나가 지난 1월 27~28일 베이크플러스 세미나실에서 열렸다.

이날 세미나에는 푸루디 마가렛(Produits Marguerite)사(社)의 데몬스트레이터인 올리비에 위트(Olivier Hutt) 씨가 실연강사로 초청돼 실용성이 돋보이는 제품 8가지를 선보였다. 이 날 실연된 품목은 프티 푸르 5종류, 앙트르메 2종류, 타르트 1종류로 기초적인 재료와 공정을 자세하게 설명해 참가자들의 열띤 호응을 얻었다.

글·허윤정 기자 | 사진·정영주 * 표시 제품은 베이크플러스 취급 품목 및 실연 강사 소장 재료

Olivier Hutt 씨
푸루디 마가렛사(社)의 데몬스트레이터



파베 캐러멜 아브리코 (Pavé Caramel Abricot)

비스퀴 아망드 / 재료 중량(g) 흰자 500 설탕 180 T.P.T 800
만드는 법

1. 흰자와 설탕을 휘핑한 다음 T.P.T을 넣고 섞는다.
2. ①을 실핏 위에 팬닝하고 180°C에서 20~25분간 굽는다.

크림 파티세리 / 재료 중량(g) *크림 트레디션 100 설탕 160 우유 1,000
만드는 법

1. 크림 트레디션, 설탕, 찬 우유 250g을 섞은 것에 끓인 우유 750g을 넣고 끓인다.
2. ①이 끓기 시작하면 약 2분간 더 끓이면서 저어준다.
※ 그래야만 살균 처리가 되어서 장기 보관을 할 수 있다.
3. ②를 플라스틱 통 등에 담고 크림 표면에 랍을 덮어 공기가 통하지 않게 한 뒤 식힌다.

무스 캐러멜 / 재료 중량(g)

설탕 500 생크림a 550 크림 파티세리 700 젤라틴 30 생크림b 1,000
만드는 법

1. 캐러멜화한 설탕에 휘핑한 생크림a를 넣고 섞는다.
2. ①에 크림 파티세리와 물에 불린 젤라틴을 넣고 섞은 다음 휘핑한 생크림b를 넣고 섞는다.
※ 재료는 모두 식은 상태에서 섞도록 한다.

세미-퐁피 아브리코 / 만드는 법

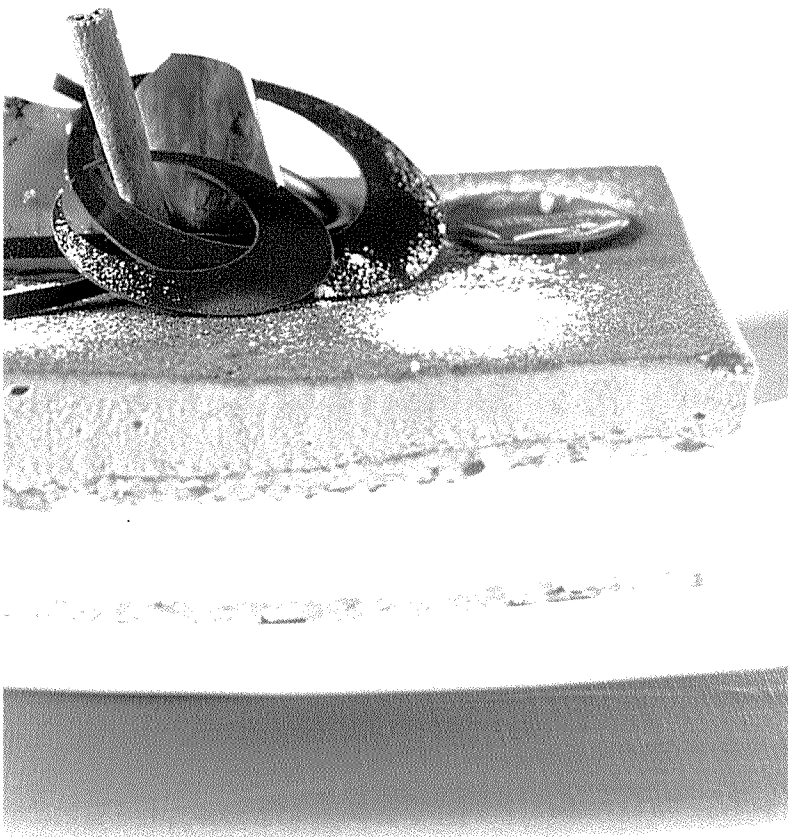
살구 통조림 2개분의 즙과 그 2배에 해당하는 설탕을 함께 끓인다.
그 다음 깎뚝썰기한 통조림 살구와 살구술 100g을 넣은 뒤 재워둔다.
※ 바닐라 빈을 함께 넣으면 색다른 맛을 낼 수 있다.

무스 아브리코 / 재료 중량(g)

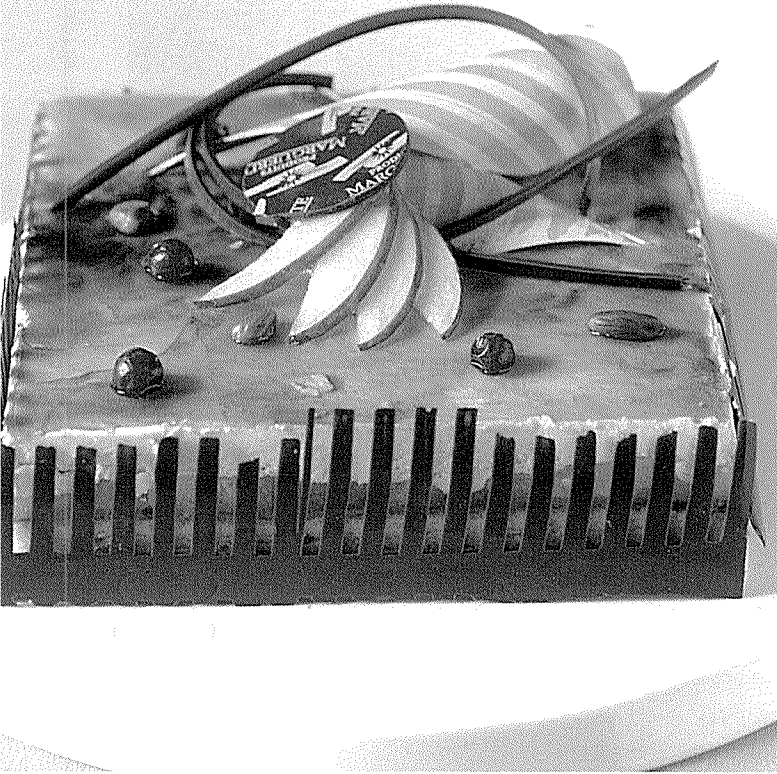
*살구무스 폰드 250 물 375 살구술 50 생크림 1,000
살구무스 폰드와 물, 살구술을 섞은 것에 휘핑한 생크림을 넣고 섞는다.

마무리하는 법

1. 사각틀에 '비스퀴 아망드'를 깔고 시럽을 바른 다음 '무스 아브리코'를 틀의 반 정도쯤 채운다.
2. ① 위에 '세미-퐁피 아브리코'를 골고루 올린 뒤 다시 '비스퀴 아망드'를 올리고 시럽을 바른 다음 '무스 캐러멜'을 채운다.
3. ②의 윗면을 초콜릿으로 피스톨레한 뒤 토치로 살짝 그을린 통조림 살구와 초콜릿 등으로 장식한다.



사부뢰 오 품므 Savoureux aux Pommes



소프트 스펀지 / 재료 중량(g)

아몬드 페이스트(50%) 1,200 계란 700 흰자 100 *탑 제누아즈 500 물 170

캐러멜 베이스 / 재료 중량(g) 설탕 300 생크림 300 버터 120
전 재료를 잘 섞는다.

캐러멜 크림 / 재료 중량(g)

*패실 크림 450 버터 750 데지머랭 200 물 100 캐러멜 베이스 450
만드는 법

1. 휘핑한 버터와 패실 크림을 고속으로 5분간 믹싱한다.
2. 데지머랭과 물로 만든 이탈리아인 머랭, 캐러멜 베이스를 섞은 다음 ①에 넣고 섞는다.

조나트랑쉬 / 만드는 법

일반 사과를 얇게 저민 것에 물에 불린 젤라틴 15g과 레몬즙을 섞는다.
* 사과가 재료로 쓰이는 경우에는 갈변을 막기 위해 언제나 레몬즙 또는 레몬주스를 넣도록 한다.

마무리하는 법

1. 사각틀에 '소프트 스펀지'를 깔고 그 위에 '조나트랑쉬'를 골고루 바른 다음 냉동고에서 굳힌다.
2. ①을 윗면이 살짝 녹을 정도로 오븐에서 잠시 해동시킨 다음 '캐러멜 크림'을 펴바르고 다시 냉동고에서 굳힌다.
3. ②의 윗면에 미로와를 바르고 커피 액기스를 몇 방울 떨어뜨린 다음 다시 미로와를 펴발라 마블무늬를 낸다.
4. ③ 위에 얇게 자른 사과, 초콜릿, 블랙 커런트 등으로 장식한다.
* 얇게 자른 사과는 이수시개로 꽃아 나파주에 담겨 사용하도록 한다. 과일에 쓰는 나파주는 끓여서 쓰는 것이 좋다.

파트 사블레 / 재료 중량(g)

*데지 사블레 1,000 계란 150 버터 300 아몬드 파우더 100
전 재료를 함께 중속으로 3~4분간 믹싱한다.

럼 레이즌 / 재료 중량(g)

*스타볼린815 150 물 50 흑설탕 50 럼 레이즌 50
스타볼린815, 물, 흑설탕을 넣고 끓인 다음 럼 레이즌을 넣고 채워준다.

폼므 필레 아 라 비에르 / 재료 중량(g)

버터 100 사과 1,000 럼 레이즌 50 맥주 100
* 맥주는 사과의 맛을 높여주는 역할을 한다.

만드는 법

1. 포마드 상태의 버터와 4등분한 사과를 섞은 다음 럼 레이즌과 맥주를 넣고 함께 끓인다.
2. ①을 졸인 다음 체에 걸러 즙을 빼서 냉동고에 식힌다.

크림 파티세리 '파베 캐러멜 아브리코' 참조

스트루젤 / 재료 중량(g) *데지사블레 1,000 버터 400 설탕 100

* 버터는 차가운 상태로 이용하도록 한다.
전 재료를 함께 저속으로 3~4분간 믹싱한다.

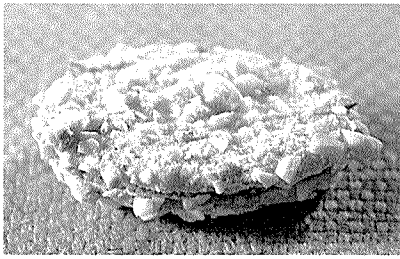
마무리하는 법

1. 실팻을 깐 철판 위에 놓은 사각틀에 '파트 사블레'를 팬닝하고 모서리에 틈이 생기지 않도록 반죽으로 꼼꼼하게 메꾼다.
2. ① 위에 '크림 파티세리'를 얇게 펴 바른 뒤 적당한 크기로 자른 사과와 '스트루젤'을 차례로 골고루 올린다.
3. ②를 200°C에서 25분간 굽고 상태를 확인 한 다음 10분간 더 굽는다.
4. ③의 윗면을 계피, 바닐라 빈, 얇게 자른 사과와 초콜릿 등으로 장식한다.

타르트 스트루젤 오 품므 필레 아 라 비에르 Tarte Streusel aux Pommes Poellées à la Bière



프티 푸르 5가지



뒤세스(Duchesse)

반죽 / 재료 중량(g)

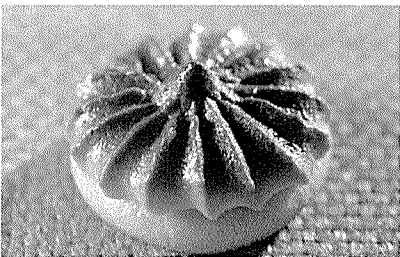
흰자 125 설탕 75 주석염 0.5
아몬드 파우더 175 분당 100 버터 25

필링 / 만드는 법

프랄리네 : 슬라이스 아몬드 = 10 : 1의 비율로 섞는다.

만드는 법

1. 흰자, 설탕, 주석염으로 머랭을 만들어 체친 가루 재료, 버터와 함께 섞는다.
* 뒤세스는 바삭한 겉과 달리 속이 촉촉한 것이 특징이므로 반죽의 되기를 잘 맞춰야한다. 실팍을 들었을 때 팬닝한 반죽이 떨어지지 않을 정도의 되기가 적당하다.
2. 철판에 구멍 뚫린 실팍을 깔고 ①을 펴 바른 뒤 헤이즐넛 분태 등의 견과류를 뿌린다.
* 기호에 따라 각종 견과류나 깨 등 다양한 재료를 이용할 수 있다.
3. ②를 180°C에서 5~7분간 굽는다.
* 팬닝한 반죽은 바로 구워야하므로 오븐은 미리 예열해놓도록 한다.
4. ③을 오븐에서 꺼내자마자 '필링'으로 샌드한다.



그리오틴(Griottine)

반죽 / 재료 중량(g)

아몬드 페이스트(50%) 1,000 계란 150

아라빅검 광택제 / 재료 중량(g)

물 1,000 *아라빅검 300
물을 뜨겁게 데워 아라빅검을 완전히 녹인 다음 2차 발효실이나 오븐 위 등 따뜻한 곳에 두고 보관한다. 차가운 곳에 보관하면 굳어져서 사용하기 불편하다.

시럽 그리오틴 / 재료 중량(g)

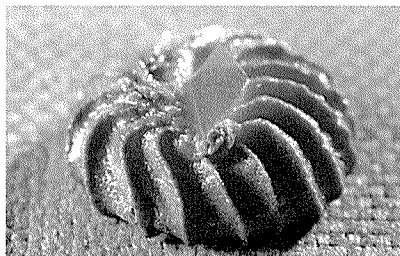
레드 사워 체리 1,000 물A 2,000 물B 1,000
설탕 800 키르쉬 200

만드는 법

1. 물A를 끓여 레드 사워 체리를 넣고 다시 한번 끓인 뒤 물을 빼낸다.
2. 물B와 설탕으로 만든 시럽에 ①을 담고 키르쉬를 넣는다.

만드는 법

1. '반죽' 배합에서 아몬드 페이스트와 휘핑크림 75g만 섞어 만든 '된 반죽'을 먼저 실팍을 간 철판에 찰주머니로 짜준다.
2. ① 위를 손가락으로 구멍을 내주고 '시럽 그리오틴'을 올린 다음 냉동고에서 5분간 굳힌다.
* 체리 위에 진 반죽이 주저앉지 않도록 바닥의 반죽을 냉동고에서 단단하게 굳히는 것이 좋다.
3. 먼저 팬닝하고 남은 반죽에 휘핑크림 75g을 마저 섞어 만든 '진 반죽'을 ② 위에 짜준다.
4. ③을 실온에서 12시간 정도 건조시킨 다음 240°C에서 알맞은 색을 될 때까지 굽는다.
5. ④ 위에 '아라빅검 광택제'를 피스톨레한다.
* 광택제는 붓을 쓸 경우 너무 많은 양이 묻게 되므로 스프레이 등으로 뿌리는 것이 좋다.
* 프티 푸르 제품에 광택제 등을 피스톨레할 때는 오븐에서 꺼내자마자 제품이 뜨거울 때 하는 것이 좋다.



꾸 드 솔레이유(Coup de Soleil)

반죽 / 재료 중량(g)

아몬드 페이스트(50%) 1,000 *스타볼린815 25
계란 150 *오렌지스트립다이스 적당량

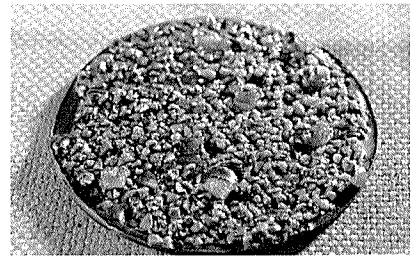
만드는 법

1. 휘핑크림 계란과 나머지 재료를 함께 섞은 뒤 별모양 깍지를 낀 찰주머니로 실팍 위에 짜준다.
2. ① 위에 오렌지스트립다이스를 적당량 올린 다음 실온에서 12시간 건조시킨다.
3. ②를 240°C에서 알맞은 색이 날 때까지 구운 뒤 아라빅검 광택제를 바른다.

프로랑탕 오 누아제트 (Florentin aux Noisettes)

프로랑탕 / 재료 중량(g)

설탕 220 글루코오스 20 물 20 생크림 120



오렌지 제스트 1개분 버터 120 꿀 100

헤이즐넛 분태 300 오렌지 필 100

만드는 법

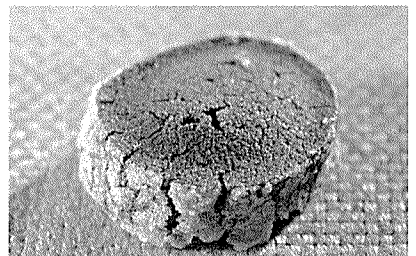
1. 설탕, 글루코오스, 물을 함께 끓여 캐러멜화시킨 다음 뜨겁게 데운 생크림, 오렌지 제스트, 버터, 꿀을 넣고 114°C로 2분간 끓인다.
2. ①에 헤이즐넛 분태, 오렌지 필을 섞은 다음 실팍 위에 얇게 펴 바르고 냉동고에서 굳힌다.
* 프로랑탕 반죽 위에 다른 실팍 한 장을 덮어 롤러로 밀면 간편하다.
3. ②를 지름 10cm의 원형틀로 찍은 다음 플렉시블 팬 위에 팬닝하고 200°C에서 8분간 굽는다.

헤이즐넛 비스킷 / 재료 중량(g)

*데지사브레 1,000 버터 400 계란 100
헤이즐넛 파우더 100

마무리하는 법

1. '헤이즐넛 비스킷' 위에 다크 초콜릿을 동글게 짜준 다음 '프로랑탕'을 올린다.
2. ①을 냉동고에서 굳힌다.



다이망 오 쇼콜라 (Diamant au Chocolat)

반죽 / 재료 중량(g)

*데지사브레 1,000 계란 150 버터 400
코코아 파우더 75

만드는 법

1. 전 재료를 함께 저속으로 1분간 믹싱한다. 이때 버터는 차가운 상태로 사용하도록 한다.
2. ①을 무게 200g, 길이 40cm의 둥근 막대모양으로 민 다음 냉동고에서 1시간 동안 굳힌다.
3. ②에 계란물을 칠하고 설탕을 골고루 묻힌 뒤 1.5cm 두께로 커팅해 실팍을 간 철판에 팬닝한다.
4. ③을 180°C에서 초콜릿색이 날 때까지 굽는다.