

진한 캐러멜 한 잔의 깊은 맛

캐러멜 쇼콜라 카페 Caramel Chocolat Café

제과 유행을 선도하는 프랑스와 일본의 최신 트렌드를 알면 국내에서 히트할 제품이 무엇인지 예감할 수 있다.

'전익범의 양과자 스쿨'은 일본은 물론 양과자의 본토인 프랑스에서도 실력을 인정받은 전익범 씨가 일본과 프랑스에서 빅 히트한 제품 가운데 짧은 시간에 손쉽게 만들 수 있는 제품을 우리 입맛에 맞춰 새롭게 배합해 선보이는 코너다.

이번 호에서는 캐러멜의 진한 맛과 커피가 어우러져 식사 후 디저트로 적당한 캐러멜 쇼콜라 카페를 소개한다.

진행 · 박소희 기자 | 사진 · 정영주(스톤스튜디오) | 실연 · 전익범

실연 · 전익범

약력

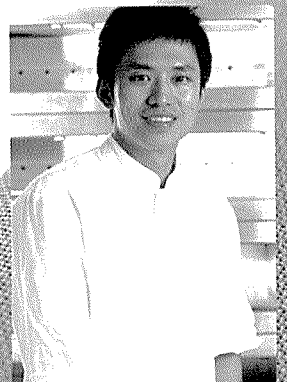
일본 동경제과학교 졸업

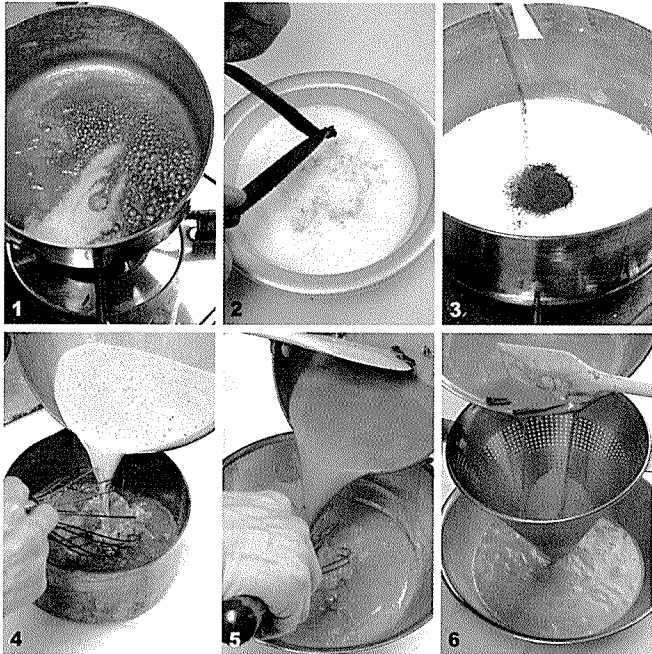
2002 일본 캘러포니아

레이즌 콘테스트 대상 수상

2002 제과제빵연구소 그랑가또부문 동상 수상

전 프랑스 Petit Colombier에서 근무중





캐러멜 쇼콜라

재료 중량(g)

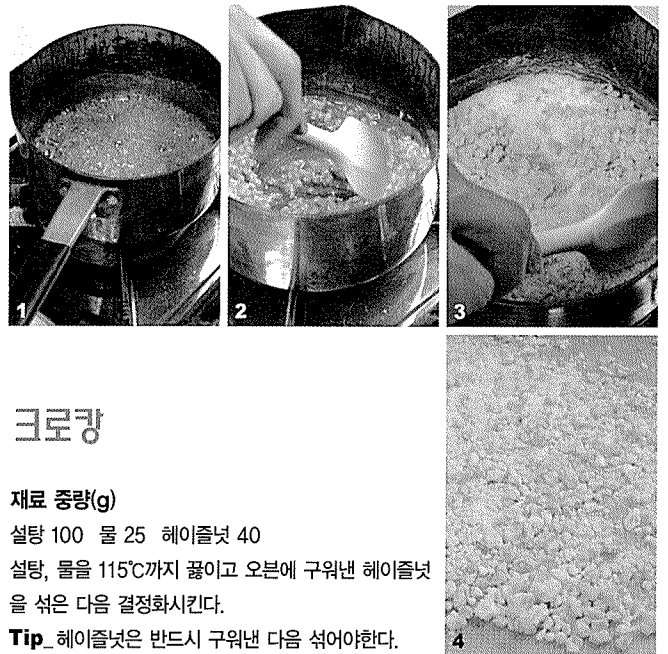
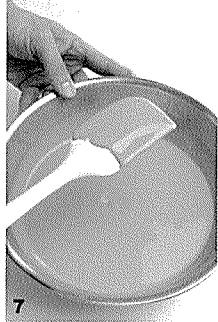
설탕 100 생크림 400 우유 200 바닐라 1/2개
노른자 90 커피 2.5

만드는 법

- 1_ 설탕을 캐러멜화시킨 다음 한데 끓인 생크림, 우유, 바닐라, 커피에 섞는다.
- 2_ 노른자를 풀어서 ①을 넣고 섞어준다.

Tip ●●●

- _ 캐러멜과 섞을 경우 온도를 맞춰야 덩어리가 생기지 않는다.
- _ 계란을 통째로 넣는 것보다 노른지만 넣었을 때 더 부드러운 크림이 된다.
- _ 냄비를 가열시킨 다음 설탕을 조금씩 녹여가면서 캐러멜화시킨다.
- _ 하룻밤 냉장시킨 상태가 맛이 가장 좋다.



크로캉

재료 중량(g)

설탕 100 물 25 헤이즐넛 40
설탕, 물을 115°C까지 끓이고 오븐에 구워낸 헤이즐넛을 섞은 다음 결정화시킨다.

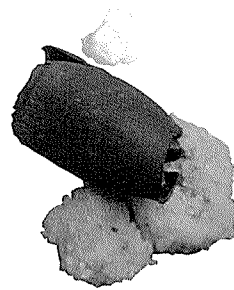
Tip 헤이즐넛은 반드시 구워낸 다음 섞어야한다.



소보로

재료 중량(g)

설탕 25 카스나드 25 버터 50 박력분 50 아몬드 파우더 50 아니스 파우더 1
모든 재료를 순서대로 섞고 냉동시킨 다음 철판에 팬닝해 180°C에서 10~15분 동안 구워낸다.



마무리하는 법

마무리 재료

설탕 장식물, 장식용 초콜릿

- 1_ 준비한 컵에 '캐러멜 쇼콜라'를 8/10 정도 채우고 분무기로 알코올을 뿌린다.
- 2_ 중탕으로 150°C에서 20분 동안 구워낸다.
- 3_ '소보로', '크로캉'을 올리고 설탕 장식물, 장식용 초콜릿을 올려 마무리한다.

