

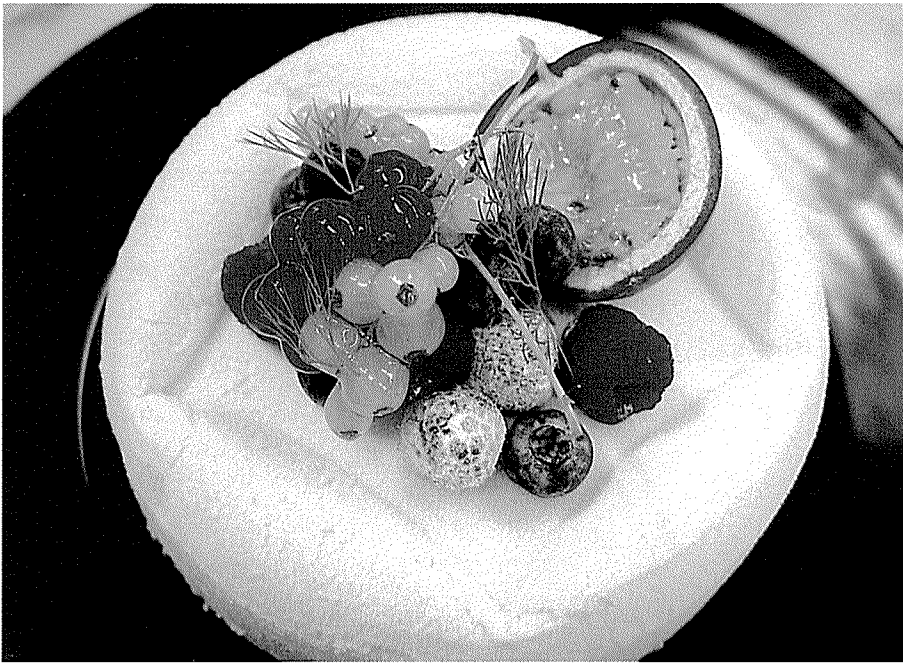
실용제품 한자리에 모은

동경 & 일본과자전문학교 세미나



2003년 10월 10일 (사)대한제과협회 주최로 동경 세타가야구에 있는 일본과자 전문학교에서 세미나가 열렸다. 2003 재팬 케이크 쇼 · 동경 행사를 참관하기 위해 일본을 방문한 한국 제과인들을 대상으로 열린 이날 세미나는 일본과자학교 외래강사이자 제일제당 고문으로 제품 컨설팅을 담당하고 있는 토도우 사카오(藤堂榮男) 선생이 초빙돼 한국 제과에 적용할 수 있는 실용적인 제품을 선보였다.

진행 및 사진 · 박소희 기자 | 제품실연 · 토도우 사카오(藤堂榮男) 씨



아무르

불어로 사랑이라는 뜻

비스퀴 쇼콜라

재료 중량(g) / 초콜릿 190 버터 45 흰자 300
설탕 95 노른자 80 아몬드 파우더 190

만드는 법

1. 녹인 초콜릿에 버터를 섞고 흰자, 설탕으로 올린 머랭을 혼합한다.
2. ①에 노른자, 아몬드 파우더를 섞고 세르클에 팬닝한 다음 구워낸다.

바바루아 쇼콜라

재료 중량(g) / 우유 360 노른자 135 젤라틴 12
화이트 초콜릿 400 생크림 560

만드는 법

1. 우유, 노른자로 앙글레즈 소스를 만들고 불린 젤라틴을 넣어 녹인다.

2. ①에 녹인 화이트 초콜릿을 섞고 휘핑한 생크림을 혼합한다.

크림 브렐레 떼

재료 중량(g) / 생크림 600 얼그레이 16 노른자 120
설탕 80 젤라틴 7

만드는 법

1. 생크림, 얼그레이를 한데 넣고 끓인 다음 노른자, 설탕과 섞어 앙글레즈 소스를 만든다.
2. ①에 불린 젤라틴을 넣어 녹이고 플렉시블 팬에 팬닝한 후 냉동시킨다.

피스톨레 쇼콜라

재료 중량(g) / 화이트 초콜릿 500 카카오 버터 500

마무리하는 법

1. 세르클에 '비스퀴 쇼콜라'를 한 장 깔고 '바바루아 쇼콜라'를 1/2까지 채운다.
2. ①에 굳힌 '크림 브렐레 떼'를 넣고 남은 '바바루아 쇼콜라'를 채우고 '피스톨레 쇼콜라'로 피스톨레한 다음 계절과일로 데코레이션 한다.



파트 풍세

재료 중량(g)

버터 250 박력분 340 소금 8 계란 80
 깎둑썰기한 버터와 박력분을 섞고 소금, 계란을 넣어
 반죽한 다음 냉장시킨다.

아파레이유

재료 중량(g)

흰자 180 설탕 60 아몬드 페이스트 100 분당 10
 박력분 50 아몬드 파우더 110 B·P 3 버터 100
 만드는 법
 1. 흰자, 설탕으로 머랭을 올린 다음 아몬드 페이스트
 를 섞는다.
 2. ①에 체친 가루재료를 넣고 녹인 버터를 혼합한다.

다마스크 로즈

불가리아산 장미 잎으로 만든 잼

마무리 재료

다마스크 로즈, 피칸, 피스타치오
 아몬드, 분당 등

마무리하는 법

1. 지름 5cm 크기의 세르클에 '파트 풍세'를 팬닝한 후 피게한다.
2. ①의 밑면에 다마스크 로즈를 펴 바르고 '아파레이유'를 채운 다음 피칸, 피스타치오, 아몬드 등을 올린다.
3. 180°C에서 30분 정도 구워 낸 다음 분당을 체쳐 마무리한다.



얼그레이 스페셜

반죽

재료 중량(g) / 계란 5개 설탕 350 생크림 150 박력
 분 100 아몬드 파우더 175 B·P 5 녹인 버터 125
 럼 10 레몬즙 10 *얼그레이 10

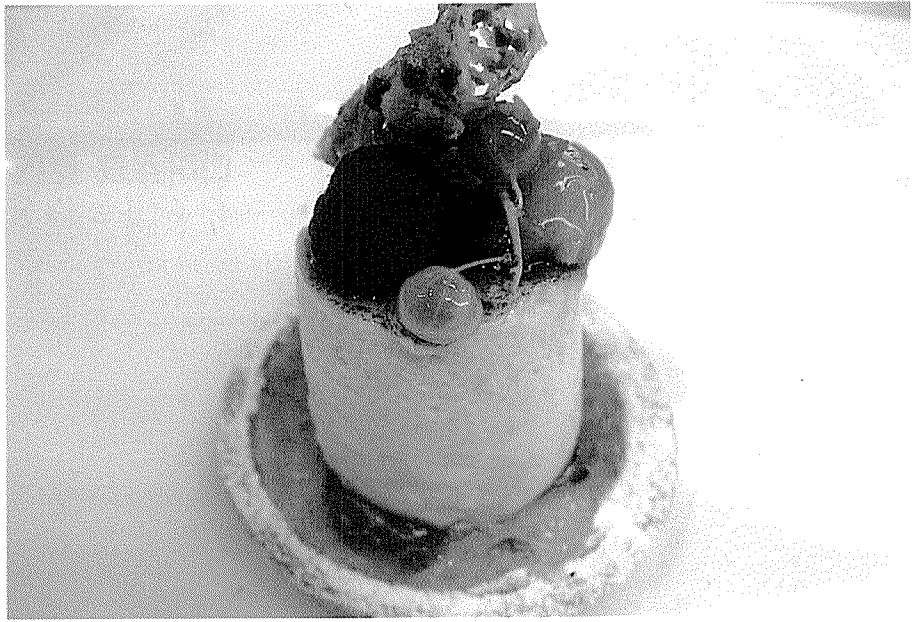
마무리 재료

코팅용 초콜릿, 건조 프룬, 호두 아몬드, 건조 살구
 바닐라빈 등

*얼그레이는 믹서에 갈아 분말상태로 준비한다.

마무리하는 법

1. 계란, 설탕을 휘핑하고 생크림을 넣은 다음 체친 가루재료를 섞는다.
2. ①에 얼그레이, 녹인 버터, 럼, 레몬즙을 넣고 혼합한다.
3. 버터를 발라 얼그레이를 뿌려 둔 구겔호프 틀에 ②를 팬닝하고 180°C에서 구워낸다.
4. 코팅용 초콜릿으로 코팅하고 건조 프룬, 호두, 건조 살구, 바닐라빈을 올려 마무리한다.



시부스트 오 미라벨

미라벨은 자두의 한 종류

마무리 재료
미라벨, 계절 과일

마무리하는 법

1. '파트 쉬크레'를 밀어퍼 틀에 팬닝한 다음 미라벨을 넣고 '소스 아 미라벨'을 채운다.
2. ①을 180°C에서 20분 동안 구워낸 다음 나파주를 발라 굳힌 '시부스트 미라벨'을 올린다.
3. ② 위에 설탕을 뿌리고 토치로 그을린 다음 과일을 올려 마무리한다.

파트 쉬크레

재료 중량(g) / 버터 240 분당 150 계란 100
박력분 400 아몬드 파우더 60
반죽을 하루 정도 냉장시킨다.

소스 아 미라벨

재료 중량(g) / 계란 190 노른자 20 설탕 90
박력분 20 우유 200 버터 40 *미라벨 적당량
미라벨은 씨를 제거하고 적당한 크기로 잘라 준비한다.
만드는 법
1. 계란, 노른자, 설탕을 휘핑한 다음 체친 박력분을 섞고 태운 버터를 넣는다.

2. ①에 70°C로 데운 우유를 혼합한다.

시부스트 미라벨

재료 중량(g) / 우유 400 설탕 60 흰자 270 설탕 85
노른자 140 박력분 35 젤라틴 12 미라벨 리큐르 60
만드는 법
1. 우유, 설탕, 노른자, 박력분으로 커스터드 크림을 만든다.
2. ①에 불린 젤라틴을 넣어 녹이고 미라벨 리큐르를 섞은 다음 흰자, 설탕으로 올린 머랭을 혼합한다.
3. 세르클에 짜 넣고 윗면을 편평하게 한 다음 냉동시킨다.



망고 푸딩

마무리 하는 법

1. 망고 푸레, 산타마리아를 함께 넣어 끓인 다음 우유 1/2, 생크림, 중탕으로 녹인 젤라틴을 섞는다.
2. 남은 우유에 설탕을 넣어 끓이고 ①과 혼합한다.
3. 푸딩컵에 적당한 크기로 자른 솔떡을 넣고 ②를 채워 중탕으로 구워낸다.
4. 블랙베리, 미니 키위를 올려 마무리한다.

푸딩

재료 중량(g) / 망고 푸레 450 우유 1,800 생크림 80
설탕 250 *산타마리아 660 젤라틴 53

마무리 재료

솔떡, 블랙베리, 미니 키위
*망고 통조림으로 망고와 시럽을 함께 사용한다.