

흑백의 멋진 조화

블랑 누와 Blanc Noir

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 씹히는 맛이 일품인 파타폰세, 부드러운 비스퀴, 상큼한 크림 상티가 어우러진 블랑 누와를 소개한다.

글 · 박소희 기자 | 사진 · 차지현, 정영주(스톤스튜디오)



실연 · 전익범

약력

일본 동경제과학교 졸업

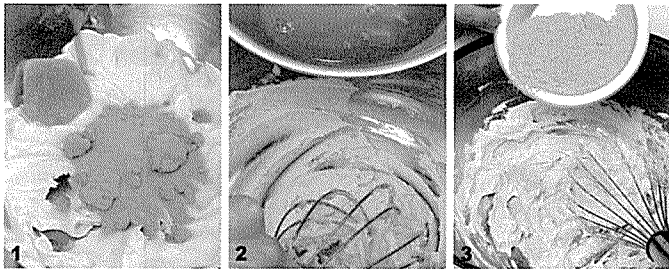
2002 일본 캘리포니아

레이즌 콘테스트 대상 수상

2002 재팬케이크쇼 그랑가또부문 동상 수상

현 프랑스 Petit Colombier에서 근무중





비스퀴

재료 중량(g)

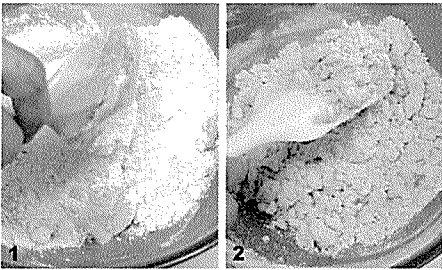
버터 150 파트 드 다망드 18 카소나드 67.5
 흰자 120 박력분 36.5 코코아 파우더 3
 B·P 3 다크 초콜릿 150

만드는 법

- 1_ 버터, 파트 드 다망드를 실온에서 부드럽게 풀어준 다음 카소나드를 섞는다.
- 2_ ①에 흰자를 섞고 한데 체친 가루재료를 혼합한다.
- 3_ ②에 50°C로 녹인 다크 초콜릿을 섞어준다.

Tip ●●●

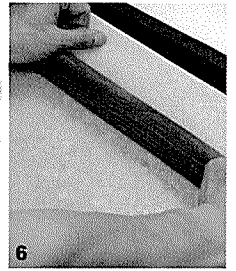
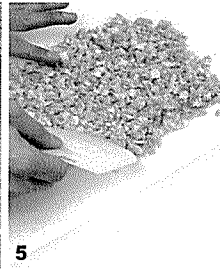
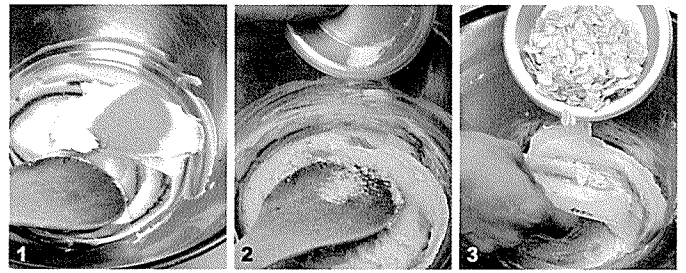
- _ 흰자는 거품을 올리지 않고 섞는다. 쓰고 남은 흰자는 활용할 수 있다.
- _ 흰자를 넣고 반죽이 분리되면 열을 가해 섞어준다.
- _ 섞을 때는 거품기로 풀어줘야 덩어리가 생기지 않는다.



소보로

재료 중량(g)

설탕 25 카소나드 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.



파타 폰세

재료 중량(g)

버터 35 *카소나드 16 소금 1 아몬드슬라이스 50 콘 플레이크 50
 *카소나드 - 정제되지 않은 황설탕.

만드는 법

- 1_ 버터를 부드럽게 풀어준 다음 카소나드, 소금을 넣고 섞는다.
- 2_ ①에 아몬드 슬라이스, 콘 플레이크를 혼합한다.
- 3_ 실랫 위에 종이를 반으로 접어 깔고 반죽을 올린 다음 종이를 덮는다.
- 4_ 1mm~1.5mm 두께로 밀어편 다음 냉동시킨다.
- 5_ 사각 세르클로 찍어낸 다음 구워낸다.

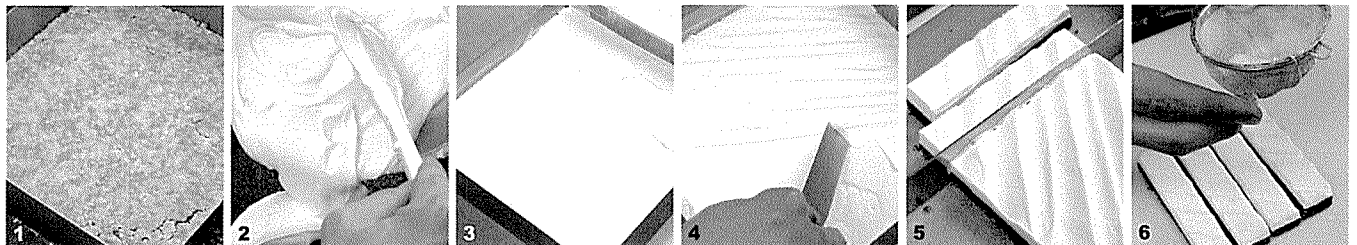
Tip ●●●

- _ 아몬드 슬라이스 대신에 다른 견과류를 넣어도 된다.
- _ 카소나드를 넣으면 독특한 향이 난다.

크림 상티

재료 중량(g)

생크림 200 사와크림 25 설탕 25
 _ 모든 재료를 섞고 휘핑한다.



마무리하는 법

마무리 재료

글리오프, 나파주, 소보로, 분당

- 1_ 사각 세르클을 놓고 구워낸 '파타폰세' 위에 '비스퀴' 반죽을 편평하게 편 다음

윗불 170°C, 밑불 165°C에서 20분 동안 구워낸다.

- 2_ ①에 '크림 상티'를 편평하게 펴고 냉동시킨다.
- 3_ 윗면에 모양을 내고 세르클에서 빼낸 다음 10cm×2.5cm 크기로 재단한다.
- 4_ 분당을 체치고 나파주를 바른 과일, 소보로를 올려 마무리한다.