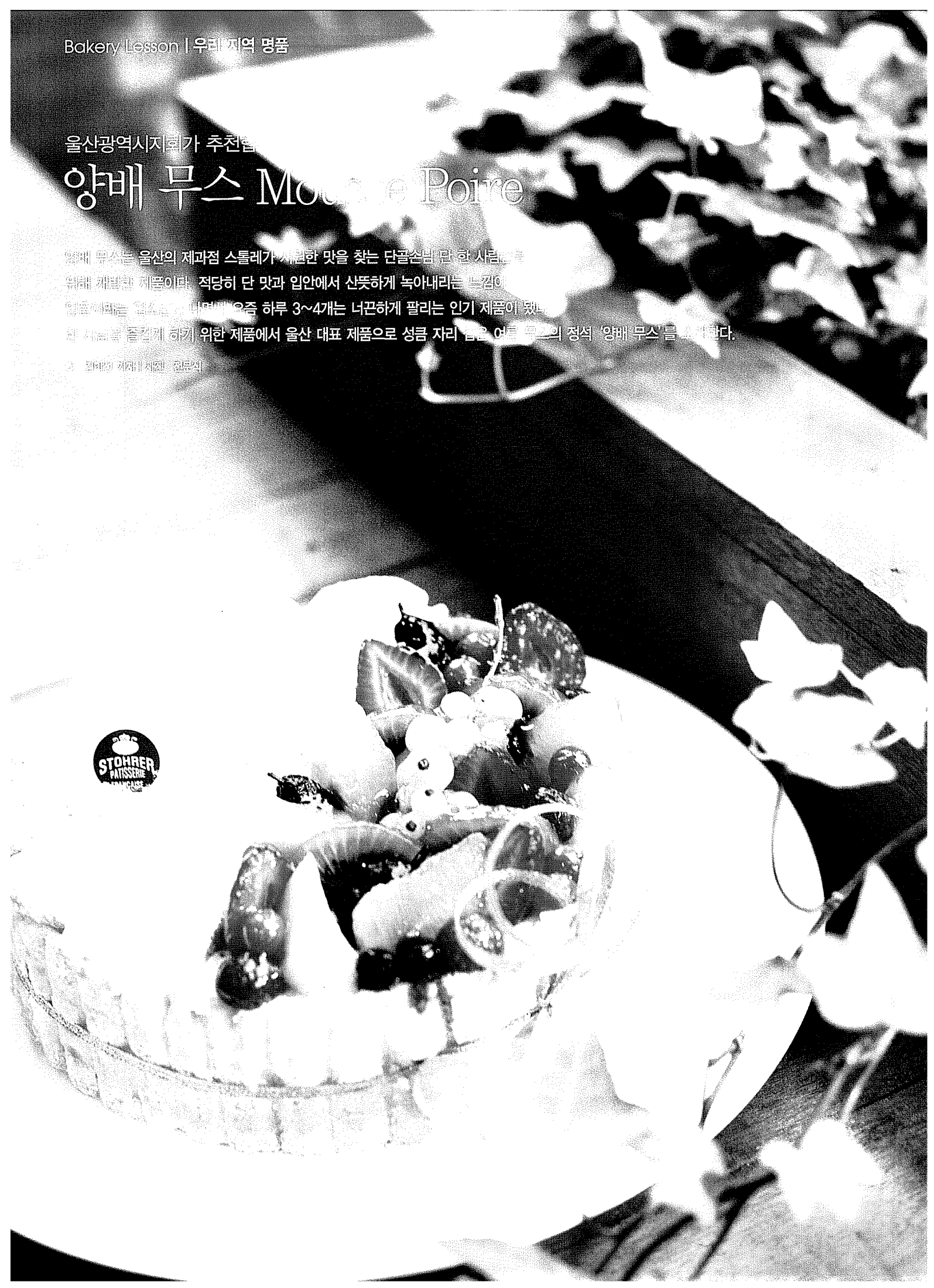


울산광역시지회가 추천함

양배 무스 Moussé Poire

양배 무스는 울산의 제과점 스톨레가 시원한 맛을 찾는 단골손님 단 한 사람을
위해 개발한 제품이다. 적당히 단 맛과 입안에서 산뜻하게 녹아내리는 느낌이
입을 시원하게 해주는 양배를 이용해 요즘 하루 3~4개는 너끈하게 팔리는 인기 제품이 됐다.
이러한 인기를 줄기 쉽게 하기 위한 제품에서 울산 대표 제품으로 성큼 자리 잡은 여름 무스의 정석 '양배 무스'를 소개한다.

▶ 판매처: 제과점, 제과 전문점



양배 무스

비스퀴 아 라 퀴에르 / 재료 중량(g)

설탕 150 박력분 130 계란 6개 분당 적당량
*계란은 흰자와 노른자를 따로 분리해 사용한다.

만드는 법

1. 흰자에 설탕을 2~3번 나누어 넣어가며 머랭을 올린다.
2. ①에 체에 거른 노른자, 박력분을 차례대로 가볍게 섞는다.
3. ②를 원형 모양까지를 깎은 찰주머니에 채워 8cm 길이로 가지런하게 짜고 세르클 안에 모양을 내가며 동그랗게 짜준다.
4. 윗면에 분당을 체치고 180°C에서 굽는다.

양배 무스 / 재료 중량(g) - 3호 크기 1개분

우유 10 설탕 25 양배 시럽 250 노른자 4개 양배 리큐르 15 생크림 230
젤라틴 10 소금 약간 바닐라 빈 1/2개

만드는 법

1. 양배 시럽에 바닐라 빈을 넣고 80°C까지 데운다.
2. 노른자, 우유, 설탕 섞은 것에 ①을 섞은 다음 약간 조리한다.
3. ②에 불린 젤라틴, 휘핑한 생크림, 양배 리큐르를 차례대로 섞는다.

충전물 / 재료 중량(g)

양배 120 양배 리큐르 적당량
각둑설기한 양배를 양배 리큐르에 푹 재워둔 다음 체에 걸러 물기를 뺀다.

마무리하는 법

1. 세르클 옆면에 '비스퀴 아 라 퀴에르'를 두르고 바닥에 비스퀴를 한 장 깎는다.
2. ① 위에 '양배 무스'를 반 정도 채운 다음 '충전물'을 흠뿌린다.
3. 세르클보다 조금 작게 재단한 비스퀴를 덮고 '양배 무스'를 완전히 채운다.
4. ③ 위에 '충전물'을 넉넉하게 올린 다음 냉동고에서 굳힌다.
5. ④ 위에 반으로 재단한 원형 '비스퀴 아 라 퀴에르'를 덮고 분당을 체친다.
6. 윗면의 나머지 부분에는 양배, 키위, 커런트 등 과일을 듬뿍 올려 장식한다.

최근 몇 년간 울산광역시시의 새로운 중심지로 급부상한 남구 달동. 지난 해 8월 25일 달동의 젊고 세련된 이미지에 딱 맞아 떨어지는 제과점 '스톨레(대표 손수대)'가 문을 열었다.

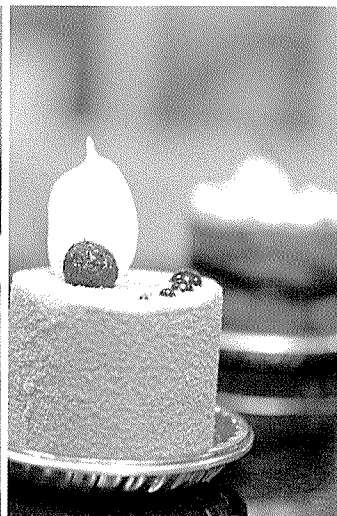
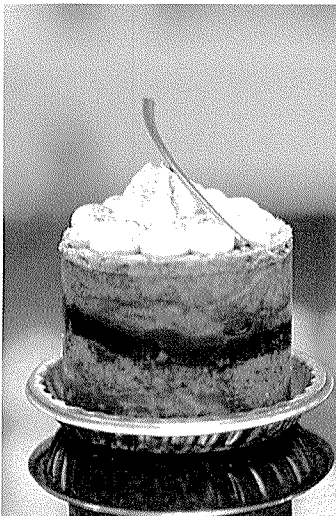
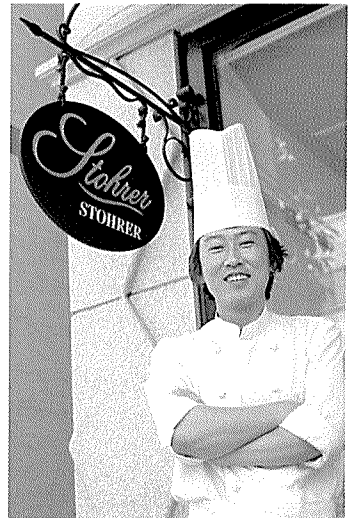
공간은 그 속의 사람을 닮아가는 법. 스톨레는 "과자를 만드는 게 마냥 좋고 행복해서 제과점을 차렸다"는 소탈하지만 '장이'의 기질이 느껴지는 오픈 동기를 밝히는 오너셰프 손수대 씨의 공간이다. 동경제과학교 양과자과를 졸업하고 기술에 대한 갈증으로 1년 동안 무작정 프랑스 연수를 떠나는 등 주인의 이력에서 엿보이듯 스톨레의 자랑거리는 고객의 입맛에 맞춘 양과자다.

오픈 당시만 해도 "전에 없는 불경기에다 지방에서 아직 양과자는 이르다"는 우려의 목소리도 있었지만, 오히려 양과자 매출은 꾸준히 상승곡선을 그린다. 멀리서 일부러 차를 몰고 찾아오는 단골

고객이 눈에 띄게 많은 것도 스톨레의 자랑이다.

차로 20분 넘게 걸리는 데서 왔다는 마흔 살 즈음의 어느 여자 손님은 "이곳 케이크는 다른 제과점에서 쉽게 찾을 수 없는 게 많고, 예쁘고 고급스러워 선물하기에 아주 좋다"며 "한번 들리면 단골이 될 수밖에 없다."며 침이 마르게 칭찬한다. **B**

스톨레 오너셰프 · 손수대



스톨레는 홀 케이크를 피스할 조각 케이크보다 아가자기한 소형틀을 이용해 작지만 하나의 완전한 맛과 형태를 이루는 프티 가도를 더 늘릴 계획. 언젠가는 식빵과 건강빵 등 주식 개념의 빵만 생산하고 점포를 양과자, 초콜릿 봉봉, 아이스크림 케이크로 가득가득 채우는 게 이곳 주인의 꿈이다.