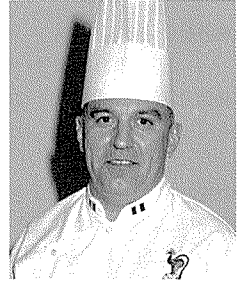


냉동과일 푸레 세미나

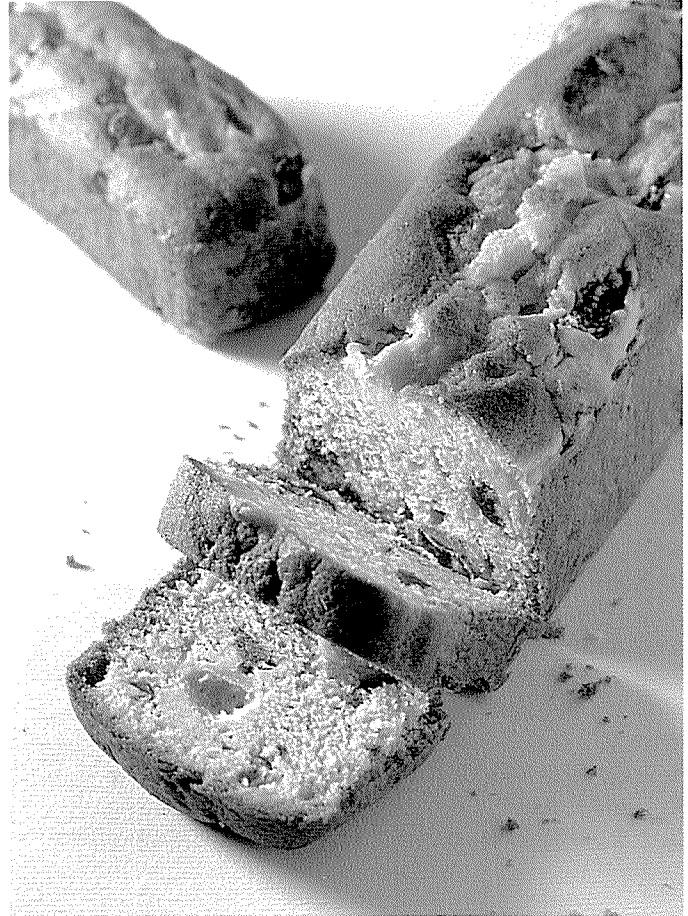
상큼함이 듬뿍 든 과일 제품 컬렉션

베이크플러스는 지난 7월 22일 베이크플러스 세미나실에서 냉동과일 푸레를 이용한 제품 세미나를 열었다. 이번 세미나는 프랑스의 유명 제과 기술인이자 제과 컨설턴트인 필립 이리아 씨가 독특한 소재와 과일푸레를 적절히 조화시킨 제품을 다양하게 선보여 큰 호응을 얻었다.

글 · 김영주 | 사진 · 주현진 *표시 제품은 베이크플러스 취급 제품



실연 · 필립 이리아



마카롱 프랑부아즈

마카롱 아파레이유 / 재료 중량(g)

분당 450 아몬드 분말 250
흰자 200 크리스탈 슈거 50

만드는 법

1. 흰자에 크리스탈 슈거를 넣고 80% 정도 머랭을 올린다.
2. 분당, 아몬드 분말을 체친 다음 절반을 ①과 섞고 나머지를 넣어 윤기가 날 때까지 휘핑한다.
3. 마카롱 모양으로 짜고 구워낸다.

프랑부아즈 크림 / 재료 중량(g)

산딸기 푸레 250 설탕 40 전분 25

만드는 법

산딸기 푸레, 설탕을 한데 넣고 가열한 다음 전분을 넣어 걸쭉해 질 때까지 휘핑한다.

마무리하는 법

두개의 '마카롱 아파레이유' 사이에 '프랑부아즈 크림'을 샌드한다.

피그라스

재료 중량(g)

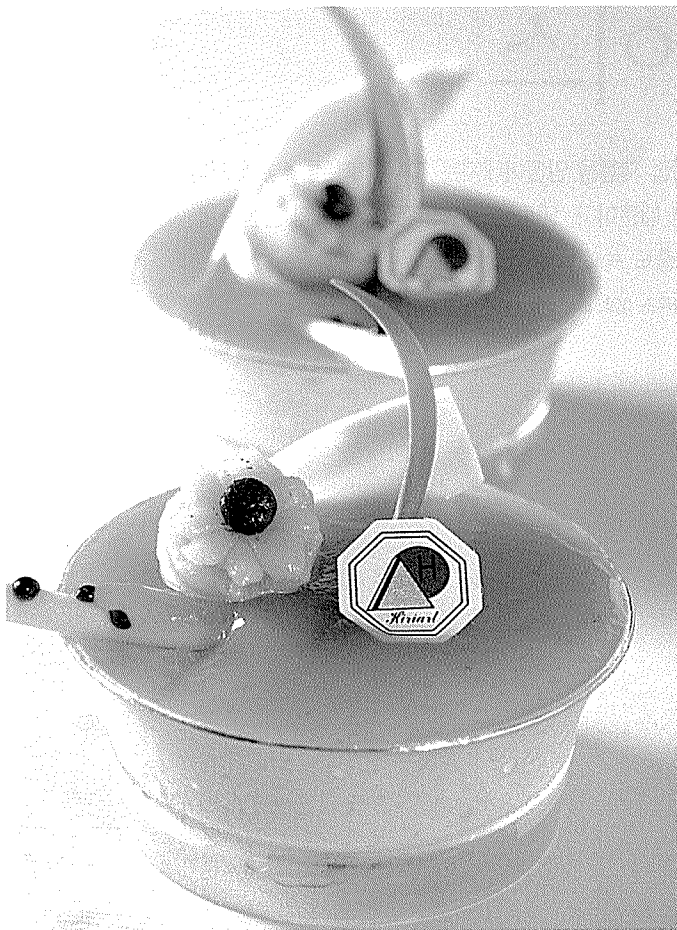
버터 400 밀가루 600 분당 300
*스타볼린(전화당) 100 계란 415
베이킹파우더 30
*냉동무화과 300 망고 150
믹스드 푸르츠 200

만드는 법

1. 버터, 밀가루, 분당, 스타볼린, 베이킹 파우더를 한데 넣고 믹싱한다.

2. ①에 계란을 여러번 나누어 넣고 반죽 마지막 단계에 1cm로 깎둑썰기한 과일을 넣어 섞는다.

3. 파운드 케이크 틀에 ②를 팬닝하고 160~170°C에서 45분~1시간 정도 굽는다.



멜리사

비스퀴 아망드 / 재료 중량(g)

아몬드 크림 450
크림 파티시에르 180

아몬드 크림 버터, 아몬드 분말, 분당, 1kg와 계란 16개를 섞어 만든다.
만드는 법 일반 공정에 따름

그리요프 풀리 / 재료 중량(g)

*레드 사워체리 I.Q.F 350
레드와인 200 *스타볼린(전화당) 120
판젤라틴 2장

만드는 법

- 1_ 레드 사워체리를 잘게 다진 다음 젤라틴을 제외한 전 재료를 넣고 15분 정도 끓인다.
- 2_ ①을 약간 식힌 다음 불린 젤라틴을 넣고 섞는다.

살구 무스 / 재료 중량(g)

살구 푸레 1,000 설탕 60 황설탕 50 판젤라틴 10장 생크림 850

만드는 법

- 1_ 살구 푸레, 설탕, 황설탕을 섞어 준다.

- 2_ ①을 100g정도 덜어내 불린 젤라틴과 섞은 다음 ①의 나머지와 휘핑한 생크림을 넣고 섞는다.

Tip ...

황설탕은 푸레의 색을 증가시키고 캐러멜 향이 나게 한다.

살구 글라사주 / 재료 중량(g)

*뉴트럴 나파주 400 살구 푸레 400

마무리하는 법

- 1_ '비스퀴 아망드' 위에 '그리요프 풀리'를 넣고 '살구 무스'를 올린다.
- 2_ ① 위에 '비스퀴 아망드'를 얹고 '살구 무스'를 채운 다음 '살구 글라사주'를 바른단.
- 3_ 장식용 초콜릿, 과일로 데코레이션 한다.

라메르 요구르트

비스퀴 아라 쿼에르

흰자 5개 노른자 5개 설탕 120
밀가루 100 전분 50

만드는 법 일반 공정에 따름

망고 크림 / 재료 중량(g)

망고 푸레 500 황설탕 90 전분 40

만드는 법

푸레, 설탕을 한데 넣어 끓이다 전분을 넣고 걸쭉해질 때까지 저어준다.

이탈리안 머랭 / 재료 중량(g)

흰자 100 설탕a 20 설탕b 130 물 40

만드는 법

- 1_ 흰자에 설탕a를 넣고 머랭을 올린다.
- 2_ 설탕b와 물을 118°C까지 끓이고 ①에 넣어 섞어준다.

딸기 무스 / 재료 중량(g)

딸기 푸레 600 이탈리안 머랭 200
생크림 450 판젤라틴 5장

만드는 법

- 1_ 딸기 푸레와 '이탈리안 머랭'을 섞고 불린 젤라틴을 넣어 섞는다.

- 2_ ①에 휘핑한 생크림을 넣고 섞는다.

파트 아 볼브 / 재료 중량(g)

노른자 60 계란 30 설탕 45 우유 30

만드는 법

계란, 노른자, 설탕을 고속으로 믹싱한 다음 뜨겁게 데운 우유를 조금씩 넣어 휘핑한다.

요구르트 무스 / 재료 중량(g)

요플레 550 파트 아 볼브 130 생크림 260 판젤라틴 5장 꿀 40

만드는 법

- 1_ 요플레에 '파트 아 볼브'를 넣어 섞고 불린 젤라틴을 섞어준다.
- 2_ ①에 휘핑한 생크림과 꿀을 넣고 섞는다.

마무리하는 법

- 1_ '비스퀴 아라 쿼에르'를 깔고 '망고 크림'을 넣은 다음 '딸기 무스'를 2/3 정도 채운다.
- 2_ ① 위에 '요구르트 무스'로 채운 다음 윗면을 글라사주하고 과일로 장식한다.