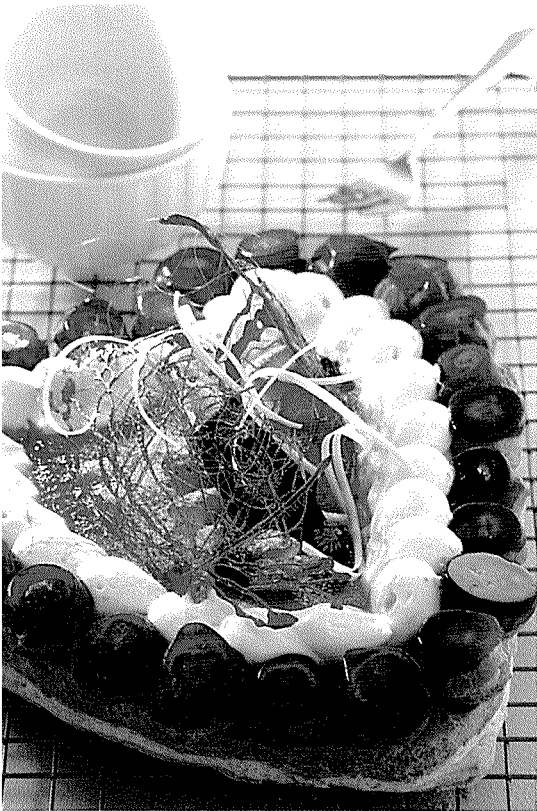


과일과 허브의 향긋한

(주)선인 라비프뤼 과일퓌레 세미나 발렌타인데이



발렌타인 생또노레

피이타주 반죽 1

Ingredients 강력분 235g 소금 5g 물 100g

녹인 버터 75g

피이타주 반죽 2

Ingredients 강력분 100g 무염버터 250g

'반죽 2'에 '반죽 1'을 싸서 4절 2회 밀어 펴고 다시 3절 1회 밀어 편다.

슈 반죽

Ingredients 물 80g 우유 80g 소금 3g

*발효 버터 75g 박력분 90g 계란 160g

홍자몽 시부스트

Ingredients 우유 150g 생크림 100g 노른자 100g

*홍자몽 퓌레 250g 전분 45g 판젤라틴 4.5장

흰자 150g 설탕 225g 물 60g

How to make 1 노른자에 체친 전분을 조금씩 나누어 섞는다. 2 우유, 생크림, 홍자몽 퓌레를 한데 끓여 ①에 조금씩 나눠 넣어가며 섞은 다음 물에 불린 젤라틴을 섞는다. 3 설탕, 물을 122°C까지 끓인 시럽을 거품을 약간 울린 상태의 흰자에 조금씩 부어가며 휘핑해 이탈리아

머랭을 만든다. 4 ③이 식기 전에 ②를 조금 덜어 재빨리 고루 섞은 다음 나머지 ②에 넣어 완전히 섞는다.

블러드오렌지 젤리

Ingredients 물 50g 설탕 40g 판젤라틴 3장

*블러드오렌지 퓌레 210g

How to make 1 설탕에 물을 부어 90°C로 데운 시럽에 물에 불린 젤라틴을 섞는다. 2 녹인 퓌레에 ①을 넣고 고무주걱으로 가볍게 섞는다.

마무리

How to make

1 하트모양으로 재단한 '피이타주 반죽' 테두리를 따라 '슈 반죽'을 짜주고 중심부분에도 '슈 반죽'을 작은 하트모양으로 짜서 200°C에서 25~30분 동안 굽는다. 2 ①의 테두리 위에 둥근 슈를 캐러멜로 붙인다. 3 '홍자몽 시부스트'를 지름 1.2cm 원형깍지를 끼운 짤주머니에 채워 ①의 테두리 안쪽을 가득 채운다. 4 '홍자몽 시부스트'를 테두리 안쪽 가장자리를 따라 모양내 짜준다. 5 ④의 중심 부분에 크게 각둑살기한 꿀을 흘뿌린 다음 '블러드오렌지 젤리'를 부어 마무리한다.



트리오 마카롱

마카롱

Ingredients 물 40g 설탕 125g 흰자a 50g

아몬드 파우더 125g 분당 125g 흰자b 40g

How to make 1 체친 가루재료와 흰자b를 잘 섞은 다음 물, 설탕, 흰자a로 만든 이탈리아 머랭과 섞는다.

2 지름 1.2cm 원형깍지를 끼운 짤주머니에 ①을 담아 기름종이를 칸 철판 위에 둥글게 짜준다.

3 실온에서 10~15분 동안 굳혀 윗면을 손가락으로 만졌을 때 반죽이 묻어나지 않으면 180°C에서 10~12분 동안 굽는다. 4 ③이 식으면 미리 준비해둔 크림이나 젤리로 두 개를 샌드한다.

패션 가나슈 크림

Ingredients 생크림 100g 패션프루츠 퓌레 40g

*마다가스카르 85g *밀크 초콜릿(38%) 40g 버터 20g

How to make 1 생크림과 패션프루츠 퓌레를 끓인다.

2 잘게 다진 초콜릿에 ①을 넣고 녹인 다음 포마드화한 버터를 섞는다. 3 크림 상태가 될 때까지 저어가며 식힌다.

망고 자스민 크림

Ingredients *망고자스민 퓌레 50g 설탕 50g

물엿 20g 생크림 50g 판젤라틴 1.5장

*슬라이스 망고 IQF 100g

How to make 1 각둑살기한 슬라이스 망고 IQF를 퓌레와 섞은 다음 설탕, 물엿을 넣고 약한불에서 몽근하게 끓인다. 2 ①에 물에 불린 젤라틴과 휘핑한 생크림을 차례대로 섞어준다.

블루베리 젤리

Ingredients *블루베리 퓌레 175g 설탕 60g 물 60g

물엿 15g 판젤라틴 3장

How to make 1 설탕, 물로 만든 시럽에 물엿을 데워 끓기 시작하면 물에 불린 젤라틴, 몽침 없이 잘 풀어놓은 퓌레를 섞는다. 2 미니원형 플렉시블 몰드의 바닥에 얇게 팬닝한 다음 냉동고에서 굳힌다.

Tip! 냉동상태의 젤리는 너무 딱딱해서 샌드가 안되므로 샌드하기 2시간 전에 냉장으로 옮겨둔다.

(주)선인은 2006년 새해를 맞아 과일과 맛이 잘 맞는 허브를 곁들인 '과일-허브' 뷔페 라인을 선보였다. 복숭아에 라벤더 향을 입힌 '피치-라벤더', 망고와 자스민이 만난 '망고-자스민'은 발렌타인데이를 맞아 향기로운 연인을 위한 맞춤 케이크로 활용하면 그저 그만. 지난 1월 13일 숙명 르꼬르동블루에서 열린 (주)선인 라비프뤼 세미나는 달콤한 과일과 향긋한 허브의 매력적인 맛과 향으로 가득 찼다.

진행_김미선 기자 · 사진_주현진 · 실연_라비프뤼 장 프랑소와(Jean-François Devineau) 수석 데몬스트레이터 *는 (주)선인 취급제품



Chef 장 프랑소와

크리스피코코 라이스푸딩

라이스 크리스피

Ingredients 헤이즐넛 프랄린 120g 크로칸트 70g

밀크 초콜릿(38%) 335g

How to make 녹인 밀크 초콜릿에 헤이즐넛 프랄린을 풀어준 다음 크로칸트를 섞는다.

크리스피 라이스푸딩

Ingredients 우유 200g 코코넛 푸레 300g 설탕 40g

밥 120g 생크림 200g 판젤라틴 3장

How to make 1 데운 우유에 코코넛 푸레, 설탕, 밥을 넣고 밥이 부드러워질 때까지 푹 졸인다.

2 ①에 물에 불린 젤라틴을 섞은 다음 휘핑한 생크림을 조금씩 나누어 섞는다.

피치라벤더 젤리

Ingredients 설탕 30g 물 40g 판젤라틴 3.5장

*피치라벤더 푸레 230g

How to make 1 설탕과 물을 90°C까지 데워 시럽을 만들어 피치라벤더 푸레와 섞는다. **2** 물에 불린 젤라틴을 섞은 다음 붓세를 바닥에 3cm 정도 너비로 팬닝해 냉장고에서 굳힌다.

피치라벤더 마시멜로우

Ingredients 설탕 250g 물엿 50g 흰자 120g

*피치라벤더 푸레 250g 판젤라틴 2.5장

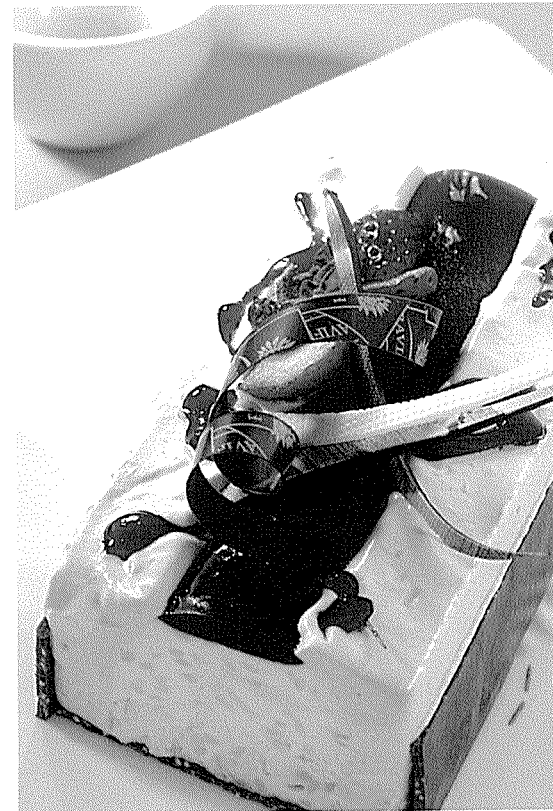
How to make 1 250g의 피치라벤더 푸레가 150g이 될 때까지 저으면서 졸인 다음 뜨거울 때 물에 불린 젤라틴을 섞는다. **2** 설탕, 물엿을 124°C로 데운 시럽을 약간 휘핑한 흰자에 서서히 섞어 이탈리아 머랭을 만든다.

3 ②를 50°C까지 식힌 다음 ①을 천천히 넣어가며 섞는다.

마무리

How to make

1 '피치라벤더 젤리' 위에 '라이스 크리스피'를 완전히 채운 다음 냉동고에서 굳힌다. **2** ①의 붓세를 크기의 직사각형 틀 속에 '라이스 크리스피'를 얇게 펴서 팬닝한다. **3** 틀에서 꺼낸 ①을 ② 위에 '피치라벤더 젤리'가 위쪽을 향하도록 엮는다. **4** '피치라벤더 마시멜로우'를 ③의 틀 가장자리를 따라 넉넉히 짜준 다음 스페틀러로 편평하게 정리해가며 틀의 공간을 메운다. **5** 냉동고에서 굳힌 다음 틀에서 꺼내 데코레이션한다.



네덜란드 밀푼유

사블레 네덜란드

Ingredients *발효 버터 150g 분당 75g 계란 20g

박력분 225g

How to make 1 포마드화한 버터에 분당, 계란, 박력분을 차례대로 가볍게 섞은 다음 믹서로 3분 동안 더 믹싱한다. **2** 얇게 밀어 편 다음 랍을 씌워 냉장 휴지시킨다. **3** 3cm×12cm 크기로 재단해 170°C에서 20~25분 동안 굽는다.

산딸기 크림

Ingredients 우유 70g 설탕a 20g *산딸기 푸레 180g

계란 50g 설탕b 20g 판젤라틴 2장 생크림 150g

전분 25g

How to make 1 우유, 설탕a, 푸레를 한데 데운 다음 계란, 체친 전분, 설탕b 섞은 것에 여러 차례 나눠 잘 섞는다. **2** ①이 끓기 시작하면 불린 젤라틴을 섞은 다음 실온 위에 편평하게 펴서 랍을 씌워 식힌다. **3** 휘핑한 생크림을 여러 차례 나눠가며 가볍게 섞는다.

패션프루츠 마시멜로우

Ingredients 설탕 450g 물엿 50g 물 75g 흰자 120g

판젤라틴 10장 *패션프루츠 푸레 200g

How to make 공정은 크리스피코코 라이스푸딩의 '피치라벤더 마시멜로우'와 같고 마무리할 때 분당과 전분을 1:1로 섞어 체친다.

마무리

Ingredients 산딸기 IQF 분당

How to make 1 '산딸기 크림'을 지름 8mm

원형깍지를 끼운 짤주머니에 담아 '사블레 네덜란드' 위에 스프링 모양으로 길게 짜준다. **2** ①의 '산딸기 크림' 사이사이에 산딸기 IQF를 지그재그로 엮갈리게 놓는다.

3 ② 위에 '사블레 네덜란드'를 덮고 '산딸기 크림'을 ①처럼 스프링 모양으로 길게 짜준다. **4** ③ 위에 '사블레 네덜란드'를 덮은 다음 분당을 체치고 '패션프루츠 마시멜로우'를 보기 좋게 엮는다. **5** '산딸기 크림'을 조금 짤 위에 산딸기 IQF를 올려 마무리한다.

