

세미나지상종계

추천 실용제품

이번호에는 지난 8월 20일
한국제과고등기술학교 동문회가 개최한
세미나에서 선보인 제품을 실는다.
강사를 맡은 프랑스인 필립 이리하씨는
국가기술자격증 검정위원이며
현재 자신의 성을 딴
이리하제과점을 운영하고 있다.
그가 이번 세미나에서 추천한 네제품은
데커레이션 보다는 실용성을 강조한 것들이다.

1. 파프 오 프리 컴포제(Tarte Aux fruit Compose)
2. 투르프 바나나(Truffe Bananes)
3. 스펜스 오 썬세(Sphinx Ou Succes)
4. 마카오(Macao)

따뜻 오 프리 컴포세(Tarte Aux Fruit Compose)



파트 슈크레

재료	중량
박력분	500g
분당	200g
버터	200g
계란	2개

- 만드는 법**
- ① 박력분, 분당, 버터를 골고루 혼합하여 부드럽게 한다.
 - ② 계란을 첨가하여 한덩어리로 뭉친다.
 - ③ 24시간 휴지시킨다. (1~5℃냉장)
 - ④ 팬모양으로 성형한다.
 - ⑤ 180℃~200℃에서 굽는다.

크림 아몬드

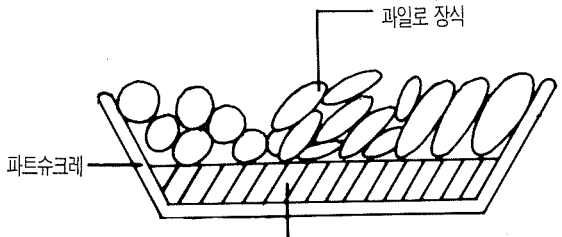
재료	중량
아몬드분말	250g
버터	250g
설탕	250g
계란	3개

- 만드는 법**
- ① 버터, 설탕, 아몬드분말을 골고루 혼합한다.
 - ② 계란을 ①에 혼합한다.

크림 파티시에

재료	중량
우유	500g
설탕	100g
박력분	50g
노른자	4개

- 만드는 법**
- ① 우유와 약간의 설탕을 넣고 불에 올려 끓인다.
 - ② 설탕, 박력분, 노른자를 투입한다.



크림 아몬드와 크림 파티시에를 7:3 비율로 섞어 찐다.

세미나지상종계

투르프 바나나(Truffe Bananes)



제누와즈

재료	중량
계란	8개
설탕	250g
박력분	100g
콘스타치	100g
코코아	50g
용해버터	50g

만드는 법

- ① 계란 설탕을 38~40℃ 정도로 중탕하여 믹싱한다.
- ② 박력분, 콘스타치, 코코아를 2회이상 체질하여 ①에 혼합한다.
- ③ 버터를 용해하여 ②에 혼합한다.
- ④ 종이 윗면에 원형을 그려 둥글게 짜준다.
- ⑤ 200~210℃에서 굽는다.

가나쉬 아 투르프

재료	중량
생크림	1l
다크초콜릿	800g

만드는 법

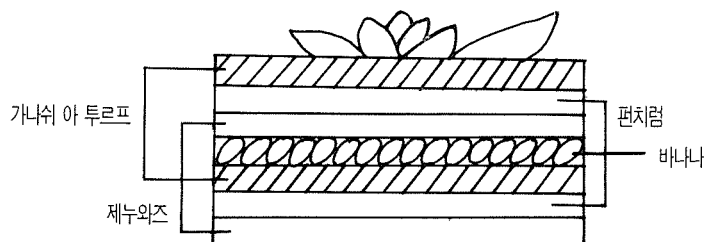
- ① 초콜릿을 약 40℃ 정도 중탕하여 녹인다.
- ② 생크림을 믹싱하여 ①을 첨가한다.

팬치 럼

재료	중량
바나나퓨레	100g
물	150g
럼주	50g

만드는 법

물, 바나나퓨레, 럼주를 골고루 혼합한다.



코코아 가루를 윗부분에 뿌리고 시가렛반죽으로 데커레이션한다.

스펜스 오 썩세 (Sphinx Ou succes)



폰드 드 썩세

재료	중량
흰자	250g
설탕	100g
분당	100g
아몬드분말	125g
박력분	25g

만드는 법

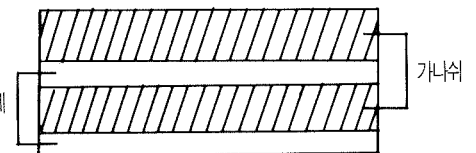
- ① 흰자, 설탕을 이용하여 머랭을 만든다.
- ② 박력분, 분당, 아몬드분말을 체로 친다음 ①에 혼합한다.
- ③ 원형으로 팬닝하여 180~120℃에서 굽는다.

가나쉬

재료	중량
생크림	1l
밀크커버추어초콜릿	1200g

만드는 법

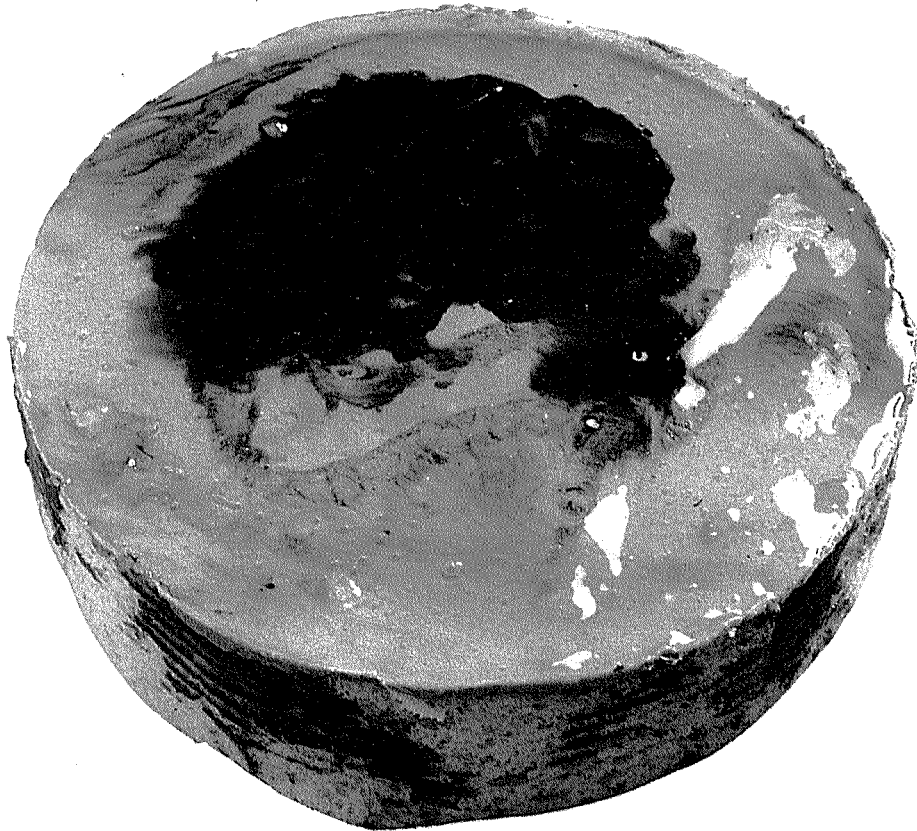
- ① 생크림을 80℃정도 끓인다.
- ② 잘게 썬 초콜릿을 ①에 투입한다.



코코아가루를 뿌리고 시가렛 반죽으로 데커레이션한다.

세 미 나 지 상 중 계

마카오(Macao)



비스퀴 조콘드

재료	중량
계란	4개
설탕	65g
흰자	4개
설탕	65g
아몬드분말	125g
박력분	25g
용해버터	25g

만드는 법

- ① 계란, 설탕을 믹싱한다.
- ② 흰자, 설탕을 믹싱하여 ①에 혼합한다.
- ③ 아몬드분말, 박력분을 체로 친다.
- ④ 용해버터를 넣고 전체를 혼합한다.
- ⑤ 철판에 팬닝하여 180~200℃에서 굽는다.
- ⑥ 적당 크기로 잘라 무스팬 안쪽으로 돌려준다.

다쿠와즈

재료	중량
헤이즐넛분말	250g
설탕	200g
박력분	10g
흰자	10개
설탕	50g

만드는 법

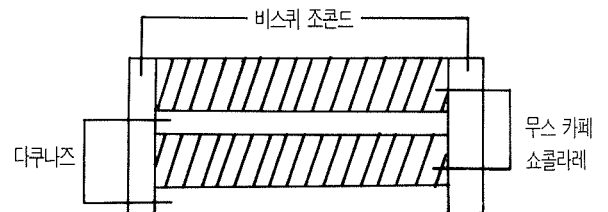
- ① 흰자와 설탕 50g 믹싱, 거품이 70%오르면 설탕 200g을 넣어 머랭을 만든다.
- ② 헤이즐넛분말, 박력분을 체로 쳐서 혼합한다.
- ③ 원형으로 짜서 200℃에서 굽는다.

무스 카레 쇼콜라레

재료	중량
시럽	125g (설탕1:물1)
노른자	8개
커버췌어초콜릿	600g

만드는 법

- ① 시럽과 노른자를 중탕한다.
- ② 커버췌어초콜릿을 중탕한다.



커피원액과 미루위를 섞어 윗부분에 모양을 낸다.