

학위논문



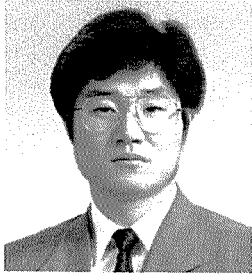
후식의 메뉴관리를 중심으로

호텔제과 · 제빵부문의 메뉴구성 2

본지는 호텔 제과 · 제빵부문의 기본구성이 중심내용으로 작성된 경기대학교 경영대학원 관광경영학과 석사학위 논문인 '관광호텔 주방관리에 관한 연구' 중 제과 · 제빵 메뉴의 기본 구성과 후식의 메뉴관리를 발췌, 2회로 나누어 게재한다. 이는 업계 종사자들의 호텔 메뉴에 관한 이해를 돕고자 하기 때문이다. 참고로 이 논문은 제1장 서론, 제2장 관광호텔 주방관리에 관한 이론적 고찰, 제3장 관광호텔 제과 · 제빵 부문의 기본구성, 제4장 관광호텔 제과 · 제빵부문의 관리의 모델 설정, 제5장 결론으로 구성돼 있다.

■ 게재목차 : 제3장 제4절 제과 제빵 메뉴의 기본구성('04. 2월호에 게재), 제4장 제4절 제과 제빵용 후식의 메뉴관리

제과 · 제빵 후식의 메뉴관리



이형우씨는 '61년 경기도 파주에서 태어났다. 인하대학교 독문과와 경기대학교 경영대학원 관광경영학파를 졸업한 그는 현재 롯데호텔 제과부에서 근무하고 있다. 이젠 케이크, 디저트, 패이스트리 등 제과부의 모든 팀을 두루 거친 경력 7년의 베테랑이다.

제과 제빵용 후식메뉴의 분류

후식(Dessert)은 주식이 완전히 끝난 후에 제공되는 감미로운 음식으로 때로는 치즈종류가 디저트로 제공되기도 한다. 디저트는 찬후식(Cold Dessert), 더운후식(Hot Dessert), 치즈종류의 후식으로 구분된다.

I. 찬후식(Cold Dessert)

찬후식은 바바로와, 무스, 아이스크림, 아이스 수플레, 파르페, 샤퐀데, 샤펀, 과일 등으로 나뉘볼 수 있다.

(1) 바바로와(Bavarois)

크림, 계란, 젤라틴을 원료로 만든 냉과자에 속하는 푸딩류의 하나로 오래전부터 찬후식으로 애용됐다.

종류에는 바닐라 바바로와, 레몬 바바로와, 커피 바바로와, 스트로베리 바바로와, 피스타치오 바바로와, 바바로와 프랄리네, 레인보우 바바로와, 로얄 바바로와, 바바로와 판타지, 프루츠 바바로와, 바바로와 마티닉, 디프로마 바바로와 크림, 스위스 바바로와 크림 등이 있다.

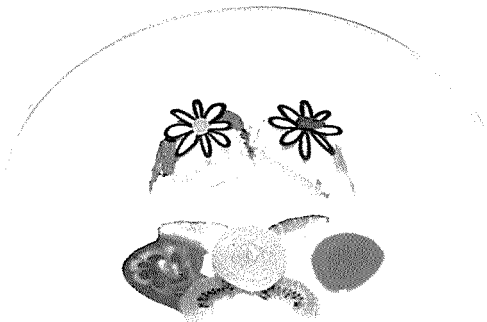
(2) 무스(Mousse)

계란과 휘핑크림(Whipping Cream)을 이용해 만들어서 용기에 넣어 차게한 것으로써 현대 양과자에서 가장 기본이 되는 냉과류이다.

종류에는 초콜릿 무스, 요쿠르트 무스, 레즈베리 무스, 퀴지베리 무스, 캐러멜 무스, 파파야 무스, 체스넛 무스, 바닐라 무스, 커피 무스, 블랙 무스, 후루츠 무스 등이 있다.

(3) 아이스크림(Ice Cream)

우유, 크림, 설탕, 향료에 연유, 분유를 넣어 교착제인 안정제, 계란, 물엿을 배합해 냉동시켜서 만든다. 종류로는 바닐라 아

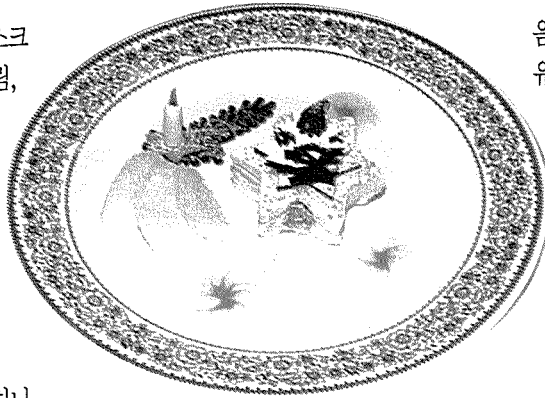


바닐라 바바로와



초콜릿무스

이스크림, 체리 아이스크림, 그린 아이스크림, 초콜릿 아이스크림, 블랙 아이스크림, 스트로베리 아이스크림, 펠킨 아이스크림, 망고 아이스크림, 치즈 아이스크림, 아몬드 아이스크림, 커피 아이스크림, 블루베리 아이스크림, 바나나 아이스크림, 애플코트 아이스크림, 멜론 아이스크림, 키위 아이스크림, 피스타치오 아이스크림, 오렌지 아이스크림, 월넛 앤드 허니 아이스크림, 레몬 아이스크림 등이 있다.



럼 파르페

(4) 아이스 수플레(Ice Souffle)

아이스 수플레는 두가지 형이 있는데, 하나는 크림 앙그레이즈와 생크림을 섞어 얼린 것이고, 다른 하나는 이탈리아안 머랭에 좌즙과 생크림을 섞은 것이다.

종류는 후르츠 아이스 수플레, 아이스 수플레 베네딕틴, 아이스 수플레 까발리에, 아이스 수플레 초콜릿, 아이스 수플레 커피, 아이스 수플레 링퀴, 아이스 수플레 몽트머렌시, 아이스 수플레 토토니, 아이스 수플레 파키타, 아이스 수플레 피스타치오, 아이스 수플레 프랄린 등이 있다.

(5) 파르페(Parfait)

생크림과 양주 등을 섞은 고급 크림반죽을 틀에 넣어 동결시켜 만든다.

종류로는 초콜릿 파르페, 커피 파르페, 그린 티 파르페, 알렉산드러 파르페, 스트로베리 파르페, 민트 파르페, 프랄린 파르페, 카카오 파르페, 프린스 파르페, 링퀴 파르페, 피스타치오 파르페 등이 있다.

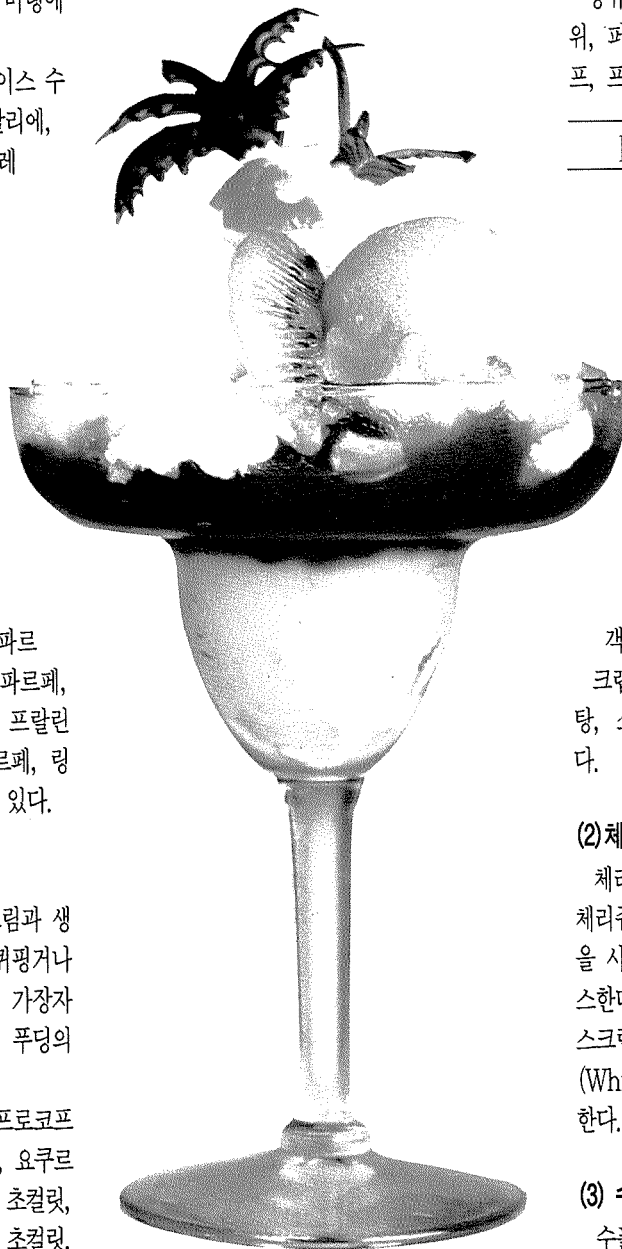
(6) 샤롯데(Charlotte)

삶은 과일이나 과즙, 커스터드 크림과 생크림, 양주 등을 혼합한 것에 비스퀴팅거나 마카롱, 웨하스 등을 섞거나 과자의 가장자리에 이것들을 붙여서 만든 과자인 푸딩의 한종류를 차게 한 것이다.

종류에는 마리 루이스 초콜릿, 프로코프 초콜릿, 페어 초콜릿, 초콜릿 샤롯데, 요쿠르트 초콜릿, 애플 초콜릿, 네슬로드 초콜릿, 초콜릿 러시아, 파리 초콜릿, 아이스 초콜릿, 체스넛 초콜릿, 피치 샤롯데 등이 있다.

(7) 샤벳(Sherbet)

프랑스에서는 솔베트(Sorbet)라고 하며, 이것은 과즙과 리큐르(Liqueur)로 만든 얼



아이스크림

음과자를 말하는데 아이스크림과 다른 것은 유지방을 사용하지 않는다는 것이다.

종류는 레몬 샤벳, 참광 샤벳, 그레이프 샤벳, 피그 샤벳, 페퍼민트 샤벳, 멜론 샤벳, 화이트 샤벳, 스트로베리 샤벳, 블루베리 샤벳, 레드와인 샤벳, 레즈베리 샤벳, 워터 멜론 샤벳, 체리 샤벳, 카키 샤벳, 오렌지 샤벳, 피치 샤벳, 키위 샤벳 등이 있다.

(8) 과일(Fresh Fruits)

계절적으로 신선한 과일을 후식으로 제공하기도 한다. 과일류를 제공할 때 과일의 신선함과 맛을 돋구어 주기 위해 아이스크림이나 각종 샤벳을 함께 제공하기도 한다.

종류에는 사과, 배, 멜론, 파인애플, 키위, 피시먼 오렌지, 만다린 오렌지, 그레이프, 프럼즈, 바나나, 워터멜론 등이 있다.

II. 더운 후식(Hot Dessert)

더운 후식은 크림수제, 체리 주블레, 수플레, 베이네, 푸딩 플랑베 등으로 나뉘볼 수 있다.

(1) 크랩수제

(Crepes Suzette)

세계적으로 알려진 디저트로서 미리 만들어진 팬케이크에 설탕, 오렌지, 레몬즙, 리큐르(Grand Manier, Cointreau), 브랜디(Brandy) 등을 사용하여 고객앞에서 직접 플라베 서비스 한다.

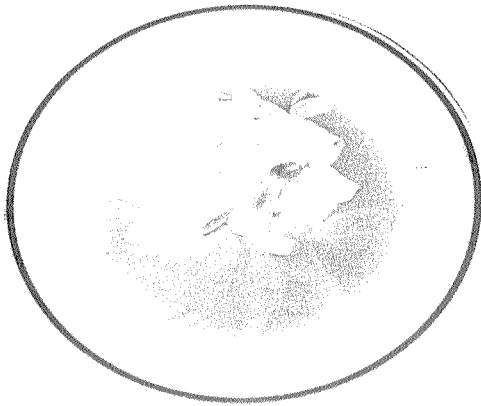
크랩(팬 케이크)의 재료로는 밀가루, 설탕, 소금, 계란, 우유, 버터 등을 사용한다.

(2) 체리주블레(Cherry Jubilee)

체리를 이용하여 만든 디저트로서 버터, 체리쥬스, 오렌지쥬스, 리큐르(Kirsch) 등을 사용하여 고객앞에서 직접 플라베 서비스한다. 고객에게 제공할 때는 바닐라 아이스크림 위에 아몬드(Almond)와 휘핑크림(Whipping Cream)을 얹어서 함께 제공한다.

(3) 수플레(Souffle)

수플레는 아주 고급스러운 케이크로서 푸딩류에 속하며 크림타입과 과육을 체에 걸



크랩수제

러서 만드는 과육타입으로 구분하는데, 크림타입이 수플레의 일반적인 형으로 여러가지 향료와 양주를 첨가한다.

수플레는 모양이 그대로 부풀어 오른 푸딩으로 그 상태가 오래 유지돼야 하며, 생동감이 있어야 하기 때문에 너무 깊지 않은 은제 그릇이나 자기, 도기 또는 두꺼운 유리그릇을 사용한다.

종류로는 바닐라 수플레, 찰스부르크 노컬 수플레, 초콜릿 수플레, 애플 수플레, 바나나 수플레, 수플레 오 프림지, 레몬 수플레, 파파야 수플레 등이 있다.

(4) 베이네(Beignets)

과일에 반죽을 입혀서 식용유에 튀긴 것으로 사과튀김(Apple Fritter) 같은 것이 있는데, 많이 사용되는 과실로는 파인애플, 사과, 배, 복숭아 등이다.

(5) 푸딩(Pudding)

밀가루, 빵가루, 설탕, 계란 등으로 잘 조화되어 내는 연한 반유동체의 과자로 써서 내기 때문에 어린이나 노인에게 좋다.

(6) 플랑베(Flambee)

과일을 주재료로 해서 덩게 만들어지는 후식인데, 과실에 설탕, 버터, 과일즙, 리큐르 등으로 조리하는 후식이다. 그런데 이 부분에서는 뜨거운 것과 찬 것을 조화시켜 손님앞에서 조리하여 환상적인 분위기와 맛을 내어 서브하는 것이 최고의 블란식 후식이다.

종류에는 바나나 플랑베, 피치 플랑베, 파인애플 플랑베, 체리 플랑베, 배 플랑베 등이 있다.

(7) 그라탕(Gratin)

주재료인 과일을 올려 놓고 그 위에 이태

리식 소스를 담은 다음 오븐에 구워내는 것을 그라탕(Gratin)이라 하고 그 위에 아이스크림, 또는 사벳을 올려 놓거나 같이 구워 제공하는 것을 말한다.

Ⅲ. 치즈류

우유나 산양유 등을 레니트(Rennet, 치즈제조에 쓰이는 송아지의 제4위의 내막)에 유산균을 작용시켜 지방, 유당 및 무기물 등과 함께 응고시킨 후 발효시켜서 만든 것을 일반적으로 치즈라 부른다.

치즈의 종류에는 소프트 치즈, 세미 하드 치즈, 하드 치즈 등이 있다.

(1) 소프트 치즈에는 모짜렐라, 카멤베르트, 브리에, 페티프 머스터, 페타 코타지, 브리엠 치즈 등이 있다.

(2) 세미 하드 치즈에는 던로프체다, 그루예레, 로구에포트, 브릭, 카우세, 브레세 등이 있다.

(3) 하드 치즈에는 파메산 예담, 예멘탈, 고우다, 프로발롬, 본벨 등이 있다.

이상의 치즈중에서도 가공된 모양이나 형

태에 따라서 비레 - 비넨드 치즈 혹은 프로세스드 치즈, 스모키드 치즈 등으로 부르기도 한다.

치즈를 이용한 후식을 세보리(Savoury)라 하는데 세보리는 치즈를 재료로 해서 만든 한입에 먹는 재료로서 보통치즈, 치즈비스킷, 치즈스프렛 등으로 제공된다.

치즈를 이용한 후식에는 치즈 커스타드, 치즈 수플레, 치즈 스투 등이 있다.

① 치즈 커스타드(Cheese Custard)

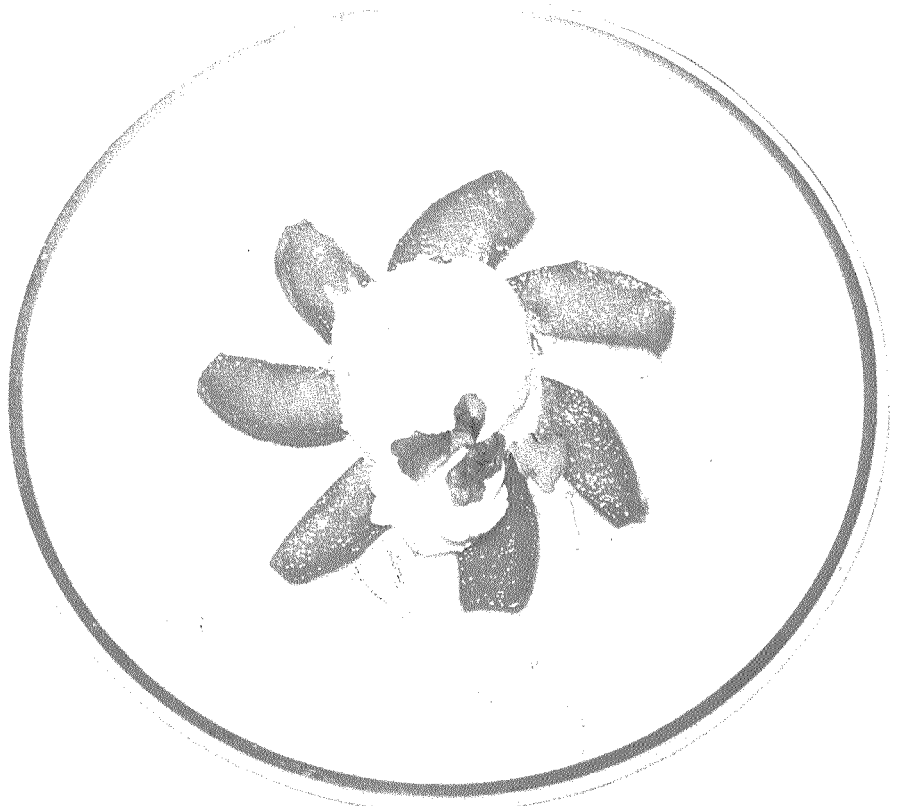
가루 치즈를 밀크에 붓고 후추, 소금, 파프리카 등으로 조미해서 끓인다. 계란노른자를 넣고 푸딩판에 부어 차게 해서 제공한다.

② 치즈 수플레(Cheese Souffle)

이것은 크림소스에다 스위스치즈나 가루 치즈를 섞어 양념과 함께 오븐에 구워내는 것이다.

③ 치즈 스투(Cheese Straw)

밀가루와 우유, 버터 등에 묻은 치즈를 섞어 양념한 후 얇게 밀어서 둥그렇게 말은 다음 잘게 썰어 오븐에 구워낸다.



피치플랑베

제과제빵용 후식메뉴의 모델설정

메뉴에는 한식, 중식, 일식, 서양식, 특별식 등 여러종류가 있으며, 이에 따른 후식도 주 메뉴에 따라 분류되는데, 여기서는 서양식을 중심으로 한 후식에 대하여 알아보기로 한다. 후식메뉴의 모델설정은 특급 호텔의 연회메뉴를 중심으로 하였으며, 구성은 조찬의 서양식 정찬 및 부페의 후식메뉴, 오찬과 만찬의 양식정찬 및 부페의 후식메뉴, 칵테일 리셉션 및 티 리셉션의 후식 메뉴 등으로 분류하고, 등급은 저가격에서 고가격의 알파벳순으로 설정하였다.

1) 조찬의 양식 정찬 및 부페의 후식 메뉴

- (1) 양식정찬은 A, B, C 3등급으로 나누며 후식메뉴는 주로 계절과일로 제공된다.
- (2) 부페 역시 A, B, C 3등급으로 나누며 후식메뉴는 ㉓가 후루츠 컴포트 ㉔와 ㉕는 신선한 과일로 제공된다.

2) 오찬과 만찬의 양식정찬 및 부페의 후식 메뉴

- (1) 양식정찬은 A에서 I까지 9등급으로 나누어 후식메뉴를 살펴본다.

- A. Pie a la Mode(아이스크림을 곁들인 사과파이)
- . Charlotte Royal with Strawberry coulis(딸기소스를 곁들인 블란서식 케이크)
 - . Applestrudel with vanilla sauce(독일식 사과파이와 바닐라소스)
 - . Cassata napolitana(이태리식 삼색 아이스크림)
- B. Cassta napolitan with Melba sauce(삼색 아이스크림과 멜바소스)
- . Charlotte Royal with Apricot sauce(블란서식 케이크와 살구소스)
 - . Fruit cake with strawberry coulis(과일케이크와 딸기소스)
- C. Chocolate Mousse with whipped cream and Almond slice(초콜릿무스와 아몬드)
- . Orange soufflé glace(오렌지맛이 나는 찬 수플레)
 - . Coupe Montmorency(체리를 가미한 아이스크림)
 - . Strawberry Mousse with whipped cream(딸기무스와 크림)
- D. Bavaroise Fantasy(과즙을 얹은 크림과자)
- . Charlotte Royal with Strawberry Coulis(딸기소스를 곁들인 블란서식 케이크)
 - . Creamed Mont Blanc with Mocha Sauce(밤크림케이크와 모카소스)

- E. Coupe de Orange Rachel(오렌지를 곁들인 크림)
- . Coupe Mont Blanc(밤넣은 크림과자)
 - . Ice Soufflé cavalier with Rasberry coulis(찬 수플레와 산딸기소스)
 - . Cassata Blueberry with pears(이태리식 아이스크림과 배)
- F. Galliano parfait with apricot coulis(갈리아노향을 넣은 수플레와 딸기소스)
- . Baked Alaska(알래스카식 아이스크림)
 - . Chocolate soufflé Glace with Mocha sauce(찬 초콜릿수플레와 모카소스)
- G. Champagne sherbet - Crepe suzette with blueberry sauce - petit fours(샴페인샤벳-블루베리소스를 곁들인 팬케이크-생과자)
- . Home made Lemon sherbet - Dark Cherry Jubilee - Petit fours(레몬샤벳-아이스크림과 체리-생과자)
 - . Kiwi sherbet - Fresh fruit in season - petit fours(키위샤벳-계절에 따른 신선한 과일-생과자)
 - . Fresh Orange sherbet - Chocolate Mousse with Mocha sauce - Petit fours(오렌지샤벳-초콜릿무스와 모카소스-생과자)
- H. 이 등급에서는 생과자가 빠지고 초콜릿 코스가 생김
- . Fresh Ginseng Sherbet - Paupiettede Crepe Imperiale - pralines(인삼샤벳-팬케이크무스와 오렌지소스-초콜릿)
 - . Fresh Lemon sherbet - Cherry Jubilee - Pralines(레몬샤벳-아이스크림과 체리-초콜릿)
 - . Fresh Grapefruit Sherbet - Paupiette de Crepe Imperiale with Orange sauce - Pralines(자몽샤벳-팬케이크무스와 오렌지소스-초콜릿)
 - . Nlusk Melon and Grand Marnier sherbet - Fresh Orange Mousse with Coulis - Pralines(메론과 그랜드마니어샤벳-오렌지소스와 오렌지무스-초콜릿)
- I. 이 등급에서도 샤벳 코스와 초콜릿 코스가 있다.
- . Champagne Sherbet - Rasberry Mousse with Melon sauce - Pralines and Truffle(샴페인샤벳-산딸기무스와 메론소스-초콜릿)
 - . Rasberry and Grand Manier sherbet - Mint parfait with Orange Coulis - Pralines and Truffle(산딸기와 그랑마니어샤벳-박하수플레와 오렌지소스-초콜릿)
 - . Fresg Grapefruit sherbet -Millefeuille with fresh fruit - Pralines and Truffle(신선한 자몽샤벳-밀레페이스트리를 곁들인 과자-초콜릿)
 - . Cognac and Melon sherbet - Fresh Orange salad with Grand Marnier -

- pralines and Truffle(코냑을 넣은 메론샤벳-그랑마니어를 넣은 오렌지카테일-초콜릿)
- (2) 오찬과 만찬의 부페는 A 등급에서 G 등급으로 나누어 후식메뉴를 알아본다.
- A. Fruit Jello and Fruit Tartelette Assorted Pastry Assorted Cookies and Fruit salad(과일젤로, 과일타트, 모음페이스트리와 쿠키, 과일샐러드)
- B. Assorted French pastry, Assorted Cookies Fruit Tartelette, Fruit Cocktail(페이스트리 모음, 쿠키모음, 과일타트, 과일카테일)
- C. Fruit Tartelette, Assorted Cookies, Fruit Tartelette, French Pastry, Fresh fruit(과일타트, 쿠키모음, 블란서식 작은 케이크, 신선한 과일)
- D. Chocolate Mousse, Fruit Compate and Assorted pastry, Blueberry Muffin and petit choux Assorted Cookies(초콜릿무스, 가미과일, 페이스트리모음, 산딸기빵, 작은 슈크림, 쿠키모음)
- E. Lemon Roll, Fruit Tartelette, Vanilla pudding French pastry, Fresh fruit, Fruit punch(레몬롤, 과일타트, 바닐라푸딩, 블란서식 페이스트리, 신선한 과일, 과일펀치)
- F. Assorted Mousse Tarte, Mini Muffin, Fruit Allamet petit choux, yugoslavia coffee cake, Fresh fruit(무스타트, 작은 빵, 과일타트, 작은 슈크림, 케이크, 신선한 과일)
- G. Banana Muffin, Chocolate Mousse on Huppen Apple strudel, petit fours, petit choux, Fresh Fruit platter, Fruit punch(바나나빵, 초콜릿무스, 사과말이, 생과자, 작은 슈크림, 신선한 과일, 과일펀치)

3) 칵테일 리셉션 및 티 리셉션의 후식 메뉴

- (1) 칵테일 리셉션의 후식메뉴는 A에서 D까지 4등급으로 나누어 살펴본다.
- A. Miniature cheese Turn Over, Miniature pizza opie, Quich Lorraine, Fresh fruitin season(치즈넣은 과자, 작은 피자파이, 달걀찜, 신선한 계절과일)
- B. Assorted pastry, Sausage Roll, Lemon Roll, Fresh fruit in season(페이스트리모음, 소시지말이, 레몬롤, 신선한 계절과일)
- C. Fruit Tart, Assorted Cookies, Miniature Cheese Turnover, Fresh fruit in season(과일타트, 쿠키모음, 치즈를 곁들인 과자, 신선한 계절과일)
- D. French pastries, Fruit Tartelette, Assorted Cookies, Fresh fruit in season(블란서식 과자류, 과일타트, 쿠키모음, 신선한 계절과일)

(2) 티 리셉션의 메뉴는 1인 기준의 페이스트리와 티로서 구성되며, 여기서는 A, B, C 3등급으로 나눠 살펴본다.

- A. Cookies(쿠키 4개), Lemon Roll(레몬롤 1개), Fruit Cake(과일케이크 1개)
- B. Cup pastry(컵페이스트리 1개), Fruit Roll(과일빵 1개), Cookies(쿠키 4개)
- C. Fruit Tarte(과일타르트 1개), Chestnut(밤페이스트리 1개), Apple Strudel(사과케이크 1개), Fruit Tartelette(과일타르트 1개)

제과제빵용 후식메뉴의 조리법

각급 호텔의 조리법은 조금씩 다를 수 있으나 여기서는 가장 사용도가 높은 표준조리법(Standard recipes)에 의해 찬후식과 더운후식 부분으로 나눠 살펴 보기로 한다.

I. 찬후식(Cold Dessert)

(1) 바닐라 바바로와(Vanilla Bavaroise) 10인분

재료명	단위	기준량	조리법
우 유	ml	500	㉠ 우유와 바닐라를 섞어 90℃까지 가열하여 내린다.
노른자	개	6	
설탕	g	120	㉡ 볼에 계란 노른자와 설탕을 흰색이 날때까지 기포한 다음 ㉠을 섞고 80℃까지 가열한 후 젤라틴을 넣어 완전히 녹으면 체로 친다.
젤라틴	g	15	
바닐라	g	2	㉢ 냉수와 얼음물 위에 ㉡을 올려 24℃로 식힌다.
생크림	mg	150	
			㉣ 생크림을 80%정도 기포하여 ㉡에 섞으면 반죽이 마무리 된다.
			㉤ 원하는 케이크틀에 넣고 냉장고에 2시간 정도 굳힌 후 사용한다.

(2) 초콜릿 무스(Chocolate Mousse) 10인분

재료명	단위	기준량	조리법
노른자	개	6	㉠ 초콜릿을 이중탕으로 녹인다음 잘 휘저은 노른자와 섞는다.
다크초콜릿	g	250	
흰자	개	6	㉡ ㉠에 럼주를 넣는다.
설탕	g	40	
생크림	CC	200	㉢ 설탕 40g에 소량의 물을 붓고 끓여서 흰자를 기포하여 설탕 시럽과 섞는다.
럼주	CC	30	
			㉣ 생크림을 85%정도 기포하여 ㉡에 섞고 최후에 머랭을 섞는다. 디저트 용기에 담고 생크림이나 소스등으로 장식하여 제공한다.

(3) 아이스크림(Ice Cream) 1kg

재료명	단위	기준량	조리법
생크림	g	200	㉠ 액체 재료를 탱크에 넣고 가열한다. 30℃가 되면 노른자, 연유, 물엿을 투입한다.
우유	ml	400	
연유	ml	150	㉡ 탈지분유, 물을 넣고 82-85℃까지 살균 처리한다.
탈지분유	g	10	

계란노른자	g	100	㉢ 10℃ 정도로 식혀서 바닐라와 브랜디를 섞는다.
설탕	g	30	
옥수수시럽	g	50	㉣ 아이스크림 기계에 ㉢을 넣고 돌린다.
바닐라	g	2	
브랜디	g	20	㉤ 용기에 담아 냉동고에 저장하여 사용한다. ※ 만들고 싶은 아이스크림, 즉 딸기, 초콜릿, 체리, 커피 등은 용기에 담은 과정에서 잘 섞어준다.
물	ml	38	

(4) 후루츠 아이스 수플레(Fruits Ice Souffle) 2.3kg

재료명	단위	기준량	조리법
설탕	g	510	㉠ 적당한 크기의 용기에 두꺼운 종이를 용기보다 1cm 높게 둘러서 대고 붙여 놓는다.
흰자	개	10	
물	CC	160	㉡ 설탕과 물을 섞어 116-118℃까지 끓이고 흰자를 기포하여 이탈리아 머랭을 만든후 완전히 식힌다.
과일죽	g	580	
생크림	CC	850	㉢ 과일죽에 알맞는 양주를 섞어 ㉡에 붓는다.
과일에 맛는 술	CC	30	
			㉣ 생크림을 강하게 기포하여 ㉡에 섞고 ㉤의 용기에 넣어 얼린다.
			㉥ 손님에게 서브할 때는 종이를 떼어 내고 슈거파우더를 뿌린다.

(5) 럼 파르페(Rum Parfait) 10인분

재료명	단위	기준량	조리법
노른자	개	7	㉠ 설탕과 물을 끓인 다음 노른자에 천천히 흘린다.
설탕	g	260	
물	ml	200	㉡ 기포가 완전히 되면 찬물이나 얼음물에 올려 식힌다.
럼	CC	50	
생크림			㉢ 완전히 식으면 럼주를 넣고 생크림을 기포하여 섞는다.
			㉣ 미리 준비한 용기에 담아 냉동시킨후 사용한다.



마리 루이스 초콜릿

(6) 마리 루이스 샤롯데(Marie Louise Charlotte)

재료명	단위	기준량	조리법
노른자	g	150	㉠ 노른자와 설탕물을 섞어 이중탕에서 70℃까지 가열살균한 다음 기포를 내어 완전히 식힌다.
설탕	g	300	
물	CC	200	
생크림	CC	500	
파인애플		25	
코엡트로	CC	50	㉡ 파인애플을 잘게 다지고 코엡트로 술을 부어 ㉠에 섞는다.
			㉢ 생크림을 기포하여 ㉡에 섞는다.
			㉣ 미리 준비해 냉동고에 넣어둔 용기에 가득히 채우고 케이크 스펀지를 대고 누른 다음 얼려서 사용한다.
			㉤ 디저트로 낼 때 보기 좋게 잘라 접시에 담고 멜바소스와 생크림으로 장식한다.

(7) 레몬 샤벳(Lemon Sherbet)

재료명	단위	기준량	조리법
레몬주스	CC	300	㉠ 설탕, 물, 우유를 섞어 끓여 시럽을 만들어 차게 식힌다.
설탕	g	500	
우유	CC	250	
물	CC	250	
			㉡ 레몬주스를 넣어 당도 18℃로 조정한다.
			㉢ 아이스크림 기계에 돌려 얼리면 샤벳이 된다.

(8) 후레쉬 후루츠(Fresh Fruit)

재료명	단위	기준량	조리법
사과	개	1/4	㉠ 과일의 특징에 어울리도록 여러가지 모양으로 깎고 잘라서 접시에 올려 서브한다.
복숭아	개	1/4	
배	개	1/4	※ 사과이나 복숭아는 색이 변하기 쉬우므로 레몬주스와 설탕을 물에 희석한 곳에 담겼다 사용하면 변색을 방지할 수 있다.
오렌지	개	1/4	
계절과일	개	1/4	
멜론	개	1/6	
딸기	개	3	
바나나	개	1/2	
렌더린	개	1/2	
키위	개	1	

(9) 후루츠 파티 펀치(Fruits Party Punch)

재료명	단위	기준량	조리법
설탕	g	100	㉠ 설탕과 물로 설탕시럽을 만들어 스트로 베리시럽과 레몬주스와 섞어서 1시간 숙성시킨다.
물	CC	100	
딸기시럽	CC	100	
레몬주스	CC	50	㉡ 과일은 껍질과 씨를 제거하여 5mm의 정사각형으로 잘라 랩을 씌워 공기와 차단시킨다.
탄산수	CC	30	
체리	개	1	
계절과일(7가지이상)	CC	200	㉢ ㉠과 ㉡을 섞어 탄산수로 맛을 조정한 다음 오렌지를 얇게 잘라 컵들레에 장식하고 체리 1개를 띄운다.
오렌지	개	2	

II. 더운 후식(Hot Dessert)

(1) 크렘 수제 오 맨더린(Crepe Suzette au Mandarin)

A. 크렘(Crepe)

재료명	단위	기준량	조리법
박력분	g	400	㉠ 불에 채친 밀가루와 설탕, 소금을 넣고 섞는다.
우유	ml	500	
계란	개	6	㉡ ㉠번 거품기로 우유를 넣고 부드럽게 섞는다.
설탕	g	50	
버터	g	100	㉢ ㉡에 계란을 넣고 부드럽게 저어서 멎을 이 없이 한 다음 레몬과 바닐라를 섞는다.
소금	g	2	
레몬껍질	개	1	㉣ 버터를 뜨겁게(70℃ 정도) 녹여 잘 섞은 후 행주를 덮어 30~60분 숙성시킨다.
바닐라	g	1	
			㉤ 오믈렛용 프라이팬에 버터를 바르고 반죽을 조금 붓고 아주 얇게 굽는다.
			㉦ 유산지를 잘라 한장 한장 놓으면서 잘 포개 놓는다.

B. 오렌지 버터 소스(Orange Butter Sauce)

재료명	단위	기준량	조리법
버터	g	120	㉠ 믹서볼에 버터를 넣고 부드러운 크림상 설탕 태로 만든다.
설탕	g	100	
오렌지주스	CC	50	㉡ 설탕을 넣고 계속 저으면서 오렌지주스, 오렌지껍질, 오렌지큐라소, 그랑마니에를 넣고 크림을 만든다.
오렌지껍질	개	1	
오렌지큐라소	CC	30	㉢ 먼저 구워놓은 크렘을 펴놓고 ㉡의 오렌지버터소스를 얇게 바른 다음 1/4로 접어 그 위에도 소스를 얇게 바른다.
그랑마니에	CC	20	
			㉣ 프라이팬에 ㉢을 나란히 놓고 오렌지주스를 부어 약한 불에 천천히 끓인다.
			㉤ 오렌지큐라소와 브랜디를 뿌려 불을 붙여 손님에게 제공한다.

(2) 체리 주블레(Cherry Jubilee)

15인분

재료명	단위	기준량	조리법
버터	g	250	㉠ 버터와 설탕을 프라이팬에 넣고 끓인다.
설탕	g	30	
오렌지주스	CC	60	㉡ 오렌지주스, 레몬주스와 체리주스 반을 넣고 계속 끓인다.
레몬주스	개	1/6	
스위트체리	g	300	㉢ 남은 1/2의 체리주스에 콘스타치를 풀어 ㉡에 넣고 걸죽하게 만들어 여기에 체리를 넣는다
체리주스	g	100	
콘스타치	g	4	㉣ 부글부글 끓으면 키어시를 붓는다. 프라이팬을 불방향으로 기울여 양주에 불을 붙인다.
리큐르	CC	50	
			㉤ 미리 디저트 접시에 바닐라 아이스크림을 적당량 펴 놓고 그 위에 불이 휘황하다고 있는 ㉢의 체리를 국자로 떠서 아이스크림 위에 올린다.

(3) 핫 수플레 그랑마니에르 (Hot Souffle Grand Marnier) 6인분

재료명	단위	기준량	조리법
우유	ml	200	㉠ 우유와 버터를 불에 올려놓고 끓인 다음 밀가루를 혼합한다. ㉡ ㉠에 계란 노른자를 첨가한다. ㉢ 흰자가 60%정도 기포되면 설탕을 조금씩 넣으면서 기포한 후 ㉡번에 2-3번에 나누어 넣으면서 섞는다. (이때 양주를 넣는다) ㉣ 이때 사기로 된 수플레 틀에 버터와 설탕을 바른 다음 ㉢의 반죽을 2/3정도 넣는다. ㉤ 200℃ 오븐에 약 15-20분 정도 굽는다. ㉥ 완성된 수플레 뒤에 슈거파우더를 뿌려 제공한다.
버터	g	40	
설탕	g	80	
노른자	개	4	
흰자	개	6	
박력분	g	40	
오렌지껍질	g	10	
그랑마니에	ml	20	
슈거파우더	약간		

(4) 베이네 (Beignets)

재료명	단위	기준량	조리법
강력분	kg	1	㉠ 불에 밀가루, 설탕, 소금을 체로 쳐서 넣고 맥주와 샐러드오일을 넣고 부드럽게 반죽하여 실온에서 1-2시간 숙성시킨다. ㉡ 이러한 과일은 껍질을 벗기고 두께 5mm로 얇게 썬 다음 가운데 씨 부분을 도려내어 링 도넛같이 만든다. ㉢ ㉠번의 반죽 숙성이 끝나면 계란흰자를 기포하여 반죽에 섞는다. ㉣ ㉡번의 사과에 소량의 밀가루를 바르고 ㉢번의 반죽에 담가내어 190℃ 기름에 튀겨낸다. ㉤ 설탕에 소량의 계피가루를 섞어 튀겨 낸 것을 곁들여 설탕을 묻힌다.
맥주	CC	900	
설탕	g	200	
샐러드오일	CC	100	
소금	g	20	
흰자	개	4	
계란	개	4	

브레드 앤드 버터푸딩

(5) 브레드 앤드 버터 푸딩 (Bread and Butter Pudding) 20인분

재료명	단위	기준량	조리법
계란	개	12	㉠ 용기는 수플레접시 중간 것에 버터를 바르고 설탕을 뿌려 놓는다. ㉡ 식빵 12쪽에 버터를 바르고 1/2로 자른다. 한줄로 예쁘게 늘어 놓고 건포도를 뿌린다. ㉢ 계란과 설탕을 섞어 완전히 풀어 놓는다. ㉣ 우유, 생크림, 소금, 바닐라엑센스를 넣고 끓인다. ㉤ ㉡이 끓으면 ㉢에 조금씩 넣으면서 고루 섞는다. ㉥ 이것을 ㉡의 준비된 수플레접시에 8할 정도 넣고 중탕을 하여 170℃ 오븐에서 굽는다. ㉦ 살구잼을 채에 받쳐 바른다. ㉧ 손님에게 낼때에는 적절한 소스를 곁들인다.
설탕	g	500	
식빵	쪽	12	
버터	g	120	
우유	cc	1	
생크림	cc	1	
소금	g	3	
바닐라 엑센스	g	2	
레이즌	g	80	
살구잼	g	80	

(6) 피치 플라뎀 (Peach Flambee) 10인분

재료명	단위	기준량	조리법
피치	개	10	㉠ 끓인 물에 복숭아를 담구었다가 꺼내어, 찬물에 넣은 다음 껍질을 벗기고 반으로 갈라 씨를 뺀다. ㉡ 설탕, 물, 복숭아잼을 섞어 끓인 것에 복숭아를 넣는다. ㉢ 여기에 콘스타치를 소량의 물에 풀어서 넣고, 저어서 걸죽하게 농도를 조절한다. ㉣ 다음 불을 붙이고 옮겨 놓는다. ㉤ 커야 양주를 유리컵에 부으면서 프라이팬을 기울여 불이 붙으면 손님에게 서브한다.
설탕	g	100	
물	CC	500	
리큐르	CC	50	
콘스타치	g	20-30	
설탕시럽	약간		
피치잼	약간		

(7) 로얄 그라탕 옥스펨즈 (Royal Gratin aux pommes) 4인분

재료명	단위	기준량	조리법
계란	개	3	㉠ 사과를 작은 주사위 모양으로 썰어서 약간의 설탕과 레몬즙을 넣고 프라이팬에 달아 삶는다. ㉡ ㉠을 4매의 크랩에 고루 나누어 놓고 크랩을 삼각형으로 접어서 그라탕 접시에 놓는다. ㉢ 계란, 설탕, 우유, 생크림을 혼합하여 그라탕접시에 나누어 담고 180℃의 오븐에 굽는다.
설탕	g	125	
생크림	ml	250	
생우유	ml	250	
사과	개	2	
크랩	장	4	

로얄그라탕

