

# 프랑스 모두이의 세빌리아 (Seville)

## 화려한 무늬 속에 담긴 초콜릿의 쓴맛과 단맛의 조화

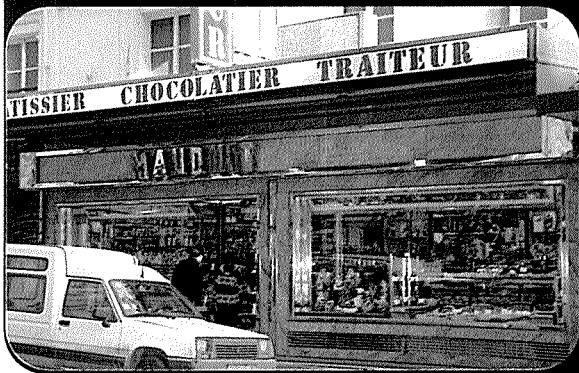
이번 호 해외명품명품은 나폴레옹과자점 광지원 과자가 프랑스 파리 '모두이' (MAUDUIT) 제품 '세빌리아' 를 소개한다. 파리에선 우리가 들어 익히 알고 있는 르노뜨르, 뿔따에 등이 있는데 모두이도 프랑스인이 좋아하는 유명한 점포중의 하나로 꼽힌다. 기술인 출신인 피에르 모두이 씨가 대표인 모두이는 상드니가에 본점과 지점 1개를 지니고 있다. 일류를 추구하는 모두이의 특징은 공장시스템에 있다. 60여명의 기술인이 쇼콜라, 아이스크림, 파티스리, 비에노와즈 등 4개로 세분화된 공장에서 제품을 제조하고 있다. 양과자, 초콜릿, 파티스리 등 다양한 품목을 판매하고 있는 이곳은 특히 아이스크림은 직접 제조 판매할 정도로 맛이 좋고 인기가 높다. 또한 파티용 요리 가나페도 유명하며 모두이 브랜드인 와인도 직접 제조판매하고 있다. 모두이의 제품중 화려함을 자랑하는 '세빌리아'는 다크초콜릿과

화이트초콜릿을 기본재료로 만든 것으로 쓴맛과 단맛의 조화를 맛볼 수 있는 것이 특징이다. 또한 파트 시가렛을 이용한 화려한 색상이 제품을 더욱 고급스럽게 하여 인기가 있는 제품이다. 개당 가격은 180프랑으로 약 2만2천원 가량 한다.



▲ 초콜릿 진열 앞에서 피에르 모두이씨와 함께 한 광지원 과장.

◀ 파리 상드니가에 위치한 모두이 본점.



### ●비스퀴 상 화린

재료	중량(g)
노른자	160
흰자	240
설탕	250
코코아가루	50

#### ●만드는 법

1 흰자와 설탕으로 머랭을 올린다.

1  
2  
3

2 잘 풀은 노른자와 코코아가루를 섞은 후 ①과 혼합한다.

3 170℃에서 약 10분 정도 굽는다.

### ●비스퀴 다쿠아즈

재료	중량(g)
T.P.T	900
아몬드분말	150
흰자	600
설탕	150

#### ●만드는 법

1 T.P.T와 아몬드분말을 섞는다.

1  
2  
3

2 흰자와 설탕으로 머랭을 올려 ①과 섞는다.

3 팬닝하여 200℃에서 약 15~20분 정도 굽는다.

### ●무스 쇼콜라

재료	중량(g)
파타복브	200
다크초콜릿	250
생크림	450

#### ●만드는 법

1 약 40~45℃로 녹인 초콜릿과 거품 올린 생크림을 섞는다.

1  
2

2 파타복브를 혼합한다.

### ●파타복브

재료	중량(g)
설탕	125
물	40cc
노른자	140

#### ●만드는 법

1 설탕과 물은 121℃에서 녹여 시럽을 만든다.

1  
2

2 노른자에 시럽을 넣고 식을 때 까지 믹서로 돌린다.

### ●무스 쇼콜라 블링

재료	중량(g)
화이트초콜릿	600
생크림	200
노른자	90

분당	70
생크림	950
젤라틴	16

#### ●만드는 법

1 생크림을 끓여 화이트초콜릿을 붓고 가나슈를 만든다.

1  
2

2 중탕으로 노른자와 분당을 섞고 85℃까지 데운 후 믹서로 완전히 식을 때 까지 거품을 올린다.

2  
3

3 완전히 식은 파타복브에 가나슈를 섞고 녹인 젤라틴을 섞는다.

3  
4

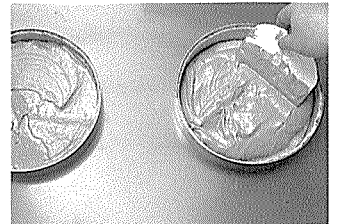
4 거품 올린 생크림을 혼합한다.

#### ●마무리하는 법

1 원형팬에 비스퀴조콘드를 두르고 비스퀴다쿠아즈를 바닥에 깎는다.



2 시럽을 충분히 바르고 무스쇼콜라를 충전한다.



3 비스퀴 상 화린을 덮고 시럽을 듬뿍 바른다.

4 무스 쇼콜라 블링을 붓고 편편하게 한 후 냉장고에서 굳힌 다음 버터 크림으로 모양을 내 완성한다.

