

기획상품

## 일본과자전문학교 양과자 3가지

'96동일본양과자작품전이 6월 19일부터 3일간 동경에서 개최됐다. 특히 이 전시회에 출품한 일본과자전문학교는 쇼케이스에 제품을 진열해 두고 관람객이 직접 선택, 시식 할 수 있게 해 크게 인기를 끌었다. 이중 재료면에서 쉽게 구할 수 있는 제품 3가지를 선별해 소개한다.

# 미스터 후로마쥬

직경 5cm 타르트레트 25개분

## Mr. Fromage

### ●필링물

재료	중량(g)
크림치즈	400
설탕	25
생크림	280
노른자	120
바닐라	1/2개
소금	1.5
박력분	10
흰자	140
설탕	40
레몬즙	10ml

### 만드는 법

1 크림치즈를 부드럽게 한 후 순서대로 재료를 섞어준다.

2 흰자와 설탕, 레몬즙으로 머랭을 올린다.

3

①과 ②를 섞는다.

### ● 파트

재료	중량(g)
버터	50
마아가린	50
설탕	40
계란	50
소금	2
박력분	200

### 마무리 재료

스펀지 케이크(1cm), 후람보와즈 냉동, 슈퍼크림 드 후람보와즈, 후람보와즈 잼.

### 만드는 법

1 파트의 재료를 슈거버터법으로 반죽하여 2mm두께로 밀어편 후 타르트레트에 깔아 냉동시킨다.

2

①에 얇게 후람보와즈 잼을 바른다.

3

②위에 1cm두께의 스펀지를 깐다.

4

후람보와즈 술을 적당히 발라준 후 냉동 후람보와즈를 잘게 으깨 올린다.

5

필링물을 팬닝하여 160~180℃에서 굽는다.

6

구워낸 후 살구잼으로 마무리한다.



# 발스 노아

## Valse Noix

### ●시트 - 3장분

재료	중량(g)
노른자	9개
설탕	135
코코아	30
박력분	240
호두구운것	45
버터	75
우유	75
흰자	270
설탕	120

### 만드는 법

노른자와 설탕을 휘핑한다.



# 카토르카르 피스타슈

파운드틀 5개분

## Quatre-quarts Pistache

### 만드는 법

슈거 파운드법으로 반죽하여 170℃에서 굽는다.

구워낸 후 식으면 아프리카트잼을 바른다.

피스타치오를 윗면에 장식한다



### ● 반죽

재료	중량(g)
버터	500
설탕	420
계란	8개
전화당	20
피스타치오페이스트	200
박력분	360
B.P	10
피스타치오(잘게 부순것)	200

### 마무리 재료

아프리카트 잼, 분당, 피스타치오, 아마레드

흰자와 설탕 (120g) 으로 머랭을 올린다.

①에 머랭의 절반을 혼합한 후 가루분과 호두를 혼합한다.

녹인 버터와 우유를 첨가한다.

나머지 머랭을 섞는다.

철판에 팬닝한 후 190~210℃에서 굽는다.

### ● 아몬드크림

재료	중량(g)
우유	250
노른자	100
설탕	50
푸들프랑(과자분말)	30

바닐라스티크	1/2개
플라리네페이스트	150
버터	150

### 만드는 법

크림 파티세르를 만든다. .

포마트 상태로 한 버터와 플라리네와 푸들프랑을 혼합하여 ①과 섞는다.

### ● 피스타치오크림

재료	중량(g)
우유	250
노른자	100
설탕	50
푸들프랑(과자분말)	30
플라리네페이스트	150

버터	150
----	-----

### 만드는 법

우유, 노른자, 설탕으로 크림 파티세르를 만든다.

포마트 상태로 한 버터와 피스타치오페이스트, 푸들프랑을 섞은 후 ①과 혼합한다.

### ● 시럽

시럽(보메28도)	100g
립주	25g

### ● 가나슈

스위트초콜릿	200g
생크림	100g

### 마무리 하는 법

시트를 깔고 시럽을 바른 후 위에 피스타치오크림을 펴 바른다.

다시 시트를 덮고 아몬드크림을 바른다.

①과 ②를 2번 반복한 후 마지막에 시트를 덮어 냉동고에서 굳힌다.

표면에 가나슈를 바르고 그 위에 초콜릿으로 장식한다.