

샤를로뜨 브와르



●제품 특징

다른 프랑스 제품과 달리 맛이 강하지 않아 그대로 국내 적용 가능.

부드러운 맛의 크림, 배 리큐르, 양배 사용으로 은은한 맛을 낸.

●제조시 주의 사항

'배 무스'의 * 표시된 젤라틴과 생크림을 국내 입맛에 맞게 수정했으니 수정배합을 참고할 것.

●비스퀴 쿼이어로

재료	중량(g)
박력분	95
노른자	4개
Ⓐ설탕	40
흰자	4개
Ⓑ설탕	80

※꽃모양 비스퀴의 각 꽃잎 사이 테두리 선은 키위나 잼을 이용하면 시각 효과를 줄 수 있다.

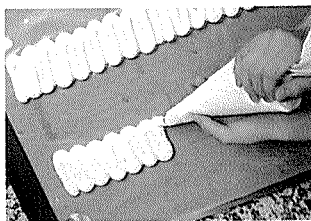
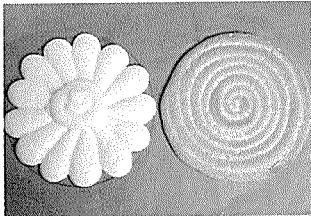
만드는 법

노른자와 설탕 Ⓐ를 휘핑한다.

흰자와 설탕 Ⓑ로 머랭을 만든 후 ①에 섞는다.

박력분을 체에 쳐 ②에 섞는다.

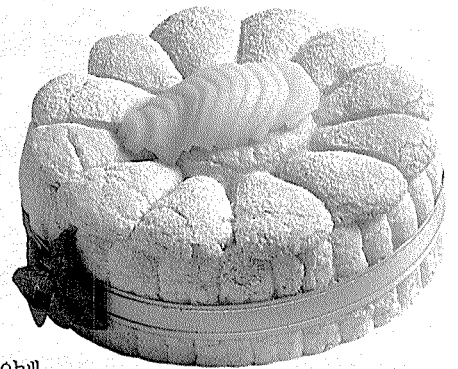
짤 주머니로 원모양, 꽃모양, 옆면의 띠를 짤 후 분당을 뿌리고 200~200℃ 오븐에서 굽는다.



●배 무스

재료	중량(g)
배 퓨레	300
탈지분유	30
설탕	15
바닐라향	약간
노른자	120
판젤라틴	8장
배 리큐르	60

프랑스 삐에르 모뒀의 샤를로뜨 뷔와르



이 제품은 차게 해서 먹는 무스 케이크이다.

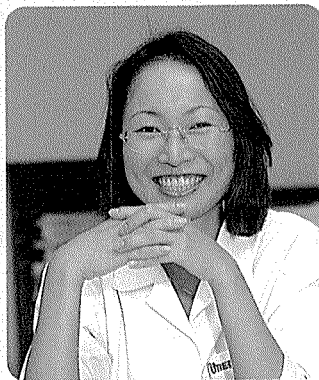
대개 프랑스 본토 제품들은 맛과 향이 강해 국내 소비자의 입맛에 맞지 않은 경우가 많다.

그러나 이 제품은 맛이 강하지 않고 제품명 중 배를 일컫는 '뷔와르'에서 알 수 있듯 배 리큐르와 잘게 썬 양배,

부드러운 무스 크림을 사용해 은은한 맛을 내기 때문에 국내에 그대로 적용해도 무방하다.

이달의 해외 명점 명품인 '샤를로뜨 뷔와르'는 프랑스 파리에 위치한 '삐에르 모뒀'의 제품이다. 이 삐에르 모뒀은 유명 제과점 명단에 있을 정도로 이름난 업소로 현재 3개의 공장을 갖고 있으며 제과를 비롯해 식품류, 요리, 잼 등을 생산하는데 이 샤를로뜨 뷔와르는 3호 크기 제품이 우리돈으로 3만원에 판매되고 있다.

한편 이번 제품을 소개한 정운정씨는 현재 롯데삼강 베테리에 근무하고 있으며 파리의 유명 요리, 제과 교육 기관인 '꼬르동 블루'에서 공부했다.



정운정 (롯데삼강베테리아)

생크림(유크림)	240
양배(슬라이스)	적당량

※배 무스 배합 중 국내 입맛에 맞게 판젤라틴은 16장, 생크림은 제과점에서 사용하지 않으므로 휘핑크림으로 대체해 480g 사용하는 것이 좋다.

만드는 법

배 퓨레, 탈지분유, 바닐라향을 끓인다.
설탕과 노른자를 섞는다.

①이 끓으려 할때 ②를 섞고 82℃까지 가열한다.

③에 녹인 판젤라틴과 배 리큐르를 섞는다.

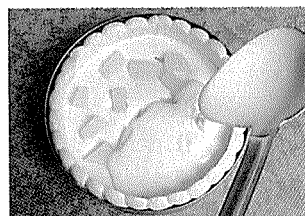
④를 체에 거르고 식힌 후 생크림을 휘핑해 함께 섞는다.

마무리 하는 법

지름 18cm링에 비스퀴띠를 두르고 밑면에도 원 모양의 비스퀴를 깎는다.

배무스를 절반 정도 채우고 잘게 썬 양배조각을 넣은 후 배무스를 끝까지 채운다.

꽃 모양의 비스퀴를 올려 놓고 냉동고에 굳힌다.



③위에 양배 슬라이스해 장식하고 분당을 뿌린 후 토치램프로 약간 그을린다.

