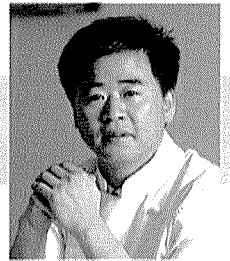


박준상의 앙과자 만드는 법

박준상 (크라운베이커리)



몽블랑

■ 제누아즈

재료	중량(g)
계란	7개
설탕	280
바닐라 오일	소량
박력분	280
마가린	60
우유	60

■ 밤크림

재료	중량(g)
밤 페이스트	350
생크림	100
버터	80
밤 시럽	40
럼주	20

■ 슈크림

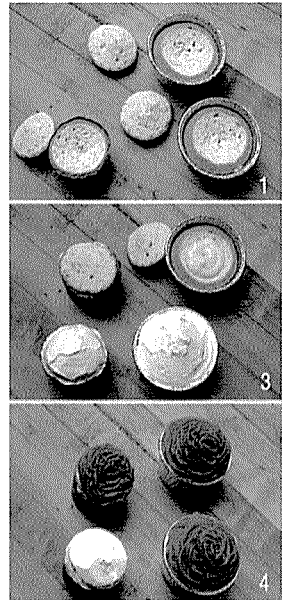
재료	중량(g)
우유	400
설탕	80
노른자	3개
박력분	15
전분	15

■ 생크림

재료	중량(g)
생크림	200
설탕	20

■ 마무리하는 법

- 1 알미늄컵 또는 종이컵에 넣어 구운 제누아즈의 윗부분을 칼로 삼각형 형태로 오려낸다.
- 2 오려낸 부분 안에 슈크림을 찐다.
- 3 오려낸 제누아즈를 ②에 뒤집어 올려 놓고 그위에 생크림을 바른다.
- 4 밤크림을 마롱깍지로 빙빙 돌려 짜준다.
- 5 그 위에 생크림을 체리 크기 정도로 찐다.
- 6 밤다이스를 올려 마무리 한다.





백조 슈

■ 슈 반죽

재료	중량(㉔)	노른자	중량(㉔)
물	300	설탕	160
버터	120	박력	30
소금	3	전분	30
박력분	150	버터	40
계란	6개	쿠엥트로	10

■ 만드는 법

1 지름 1.2cm의 둥근 모양 깎지에 슈를 넣어 계란 형태의 크기로 짠 후 구워 '백조' 몸체를 만들어 놓는다.

2 지름 2mm의 둥근 모양 깎지로 ? 형태로 짜 '백조' 목부분을 만들어 구워 놓는다.

■ 슈크림

재료	중량(㉔)
우유	800

■ 생크림

재료	중량(㉔)
생크림	400
설탕	60
판젤라틴	2장
물	20
쿠엥트로	5

*배압중 물 20g에 판젤라틴 2장을 불린다

■ 장식 재료 :

키위, 꿀 통조림, 분당 적당량

■ 마무리하는 법

- 1 미리 구워 놓은 백조의 '몸체' 형태의 슈를 위 아래 1/2로 절단한다.
- 2 절단한 한쪽의 슈에 슈크림을 짜넣고 그 위에 다시 생크림을 짬다.
- 3 미리 구워 놓은 '머리' 형태 슈를 ①의 앞부분에 꽃고 굴과 파인애플을 중앙에 놓는다.
- 4 나머지 백조의 '몸체' 슈를 1/2로 잘라 ③의 좌우에 날개 모양으로 꽃고 분당을 뿌려 완성한다.

