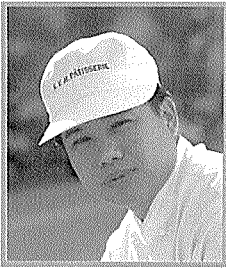


1인1명기

키록슈 바닐라





오명수
시흥김영모과자점

· 경력 : 16년
· 구 거북당, 구 영국빵집, 서울 김영모과자점을 거쳐 현재 시흥 김영모과자점 운영

일류 기술인이 선보이는 1인 1명技

■ 제작자의 말

이 제품은 입안 가득 구수한 맛이 진하게 남는 비스퀴와 깨끗한 뒷맛의 무스, 고소하고 바삭한 레즌 쿠키, 적당히 달고 부드러운 비스퀴 아라 퀴에르의 4가지 맛이 조화를 이룬 것이 특징이다.

현재 6cm×23cm 크기로 두줄에 1만 4,000원에 판매하고 있다.

■ 비스퀴(철판 3장용) - 단위 (g)

※로마지팬 405, 노른자 360(20개), 흰자 540(15개), 설탕 360, 박력분 150, ※케이크 크림 150, 다크 초콜릿(잘게 다진 것) 120, ※사워 체리 1통 ※의 재료 구입은 104쪽의 '재료 색인' 참조

□ 만드는 법

- | | | |
|--|--|--|
| 1. 로마지팬을 손으로 치대면서 노른자의 일부를 넣고 부드러워 질 때까지 반죽한다. | 계 저어 머랭을 만든다.
※ 머랭은 100% 거품낸 상태. 거품기로 뺐을 때 곡선을 이루며 흘러내지 않고 탄력있는 상태이다. | 5. 철판 3장에 종이를 깔고 3개의 철판에 ④를 얇게 펴 바르고 사워 체리를 적당한 간격으로 올려 놓는다.
※ 체리는 저질로 반죽 속에 가라앉게 된다. |
| 2. ①을 믹서기에 넣고 나머지 노른자를 넣어가며 비터를 사용해 폼로드 상태로 풀어준 후 그릇에 옮긴다. | 4. ②에 머랭의 1/2을 섞고 박력분, 케이크 크림, 잘게 다진 다크초콜릿을 넣어 섞은 후 나머지 머랭 1/2을 넣어 섞는다. | 6. 윗불 200°C 밑불 180°C로 15분 정도 굽는다. |
| 3. 흰자에 설탕을 조금씩 넣어가며 거품기로 힘차 | | |

■ 무스 - 단위 (g)

노른자 6개, 우유 750cc, 전분 67, 버터 75, 젤라틴 6, 흰자 6개, 설탕 135

□ 만드는 법

- | | | |
|---|------------------------------|-----------------------------------|
| 1. 계란에 전분을 넣고 데운 우유와 섞어 끓인다.
※ 끓지마자 불에서 내린다. | 2. 버터와 물에 불린 젤라틴을 ①에 넣고 녹인다. | 3. 흰자와 설탕으로 머랭을 만들어 ②에 넣고 잘 혼합한다. |
|---|------------------------------|-----------------------------------|

□ '비스퀴& 무스' 만드는 법

- | | | |
|--|-------------------|---|
| 1. 미리 구워 놓은 비스퀴 1장을 34cm×50cm 사각틀에 깔 후 그위에 무스를 펴 바 | 2. ①위에 다시 비스퀴 1장을 | 깔고 무스를 펴 바른 후 나머지 비스퀴 1장을 깔아 냉동시켜 다음날 사용한다. |
|--|-------------------|---|

■ 레즌 쿠키(철판 1장용) - 단위 (g)

버터 120, 마가린 160, 쇼트닝 80, 설탕 200, 계란 1개 반, 박력분 620, 베이킹파우더 2.5

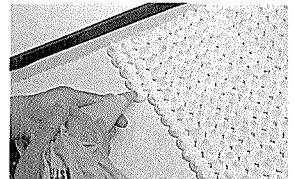
□ 만드는 법

- | | | |
|--|--|--|
| 1. 버터, 마가린, 쇼트닝을 믹서기에서 80% 상태까지 거품을 낸다. | 3. 박력분과 베이킹파우더를 체에 쳐 ②에 넣고 소보로를 만들 때처럼 살짝 섞고 하루 정도 냉장고에 넣어 둔다. | 4. ③을 파이로라(또는 밀대)를 사용해 3mm 두께로 밀고 윗불 180°C 밑불 160°C로 10~15분간 구워 식은 후 사용한다. |
| 2. ①에 설탕을 넣어가며 90% 상태까지 거품을 낸 후 계란을 넣어 100% 상태까지 거품을 낸 | | |

■ 비스퀴 아라 퀴에르(철판 1장용) - 단위 (g)

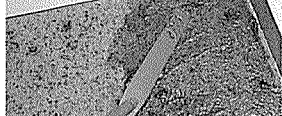
노른자 8개, 흰자 8개, 설탕a 250, 설탕b 적당량, 박력분 200

- | | | |
|---|--|--|
| 1. 노른자를 거품기로 풀어 놓는다. | 3. 박력분을 ②에 섞고 나머지 1/3의 머랭을 넣고 잘 섞어준다. | 양으로 짜고 윗면에 설탕b 적당히 뿌린 후 윗불 200°C만으로 10분간 구워 식은 후 사용한다.
※ 모든 작업이 쉬지 않고 이루어져야 구운 후 모양이 좋게 된다. |
| 2. 흰자에 설탕a 넣어가며 100% 상태의 머랭을 만들고 이 가운데 2/3를 ①에 섞는다. | 4. ③을 0.8mm 등근 모양짜지와 찢주머니를 이용해 철판에 뾰족한 모 | |



■ 마무리 재료 - 딸기잼 적당량, 사과잼 적당량, 분당 적당량

□ 마무리하는 법

- | | | | |
|---|---|---|--------------------------------------|
| 1. 전날 만들어 냉동시켜 놓은 '비스퀴 & 무스'의 한면에 딸기잼을 골고루 펴 바른다. |  | 2. ①에 미리 구워 놓은 레즌 쿠키를 올린 후 레즌 쿠키가 밑으로 향하게 뒤집는다. | 퀴에르를 올린 다음 가는 눈의 체를 이용해 분당을 골고루 뿌린다. |
| | | 3. ②에 사과잼을 골고루 펴 바른 후 미리 구워 놓은 비스퀴 아라 | 4. 23cm×6cm 크기로 잘라 8조각을 만든다. |