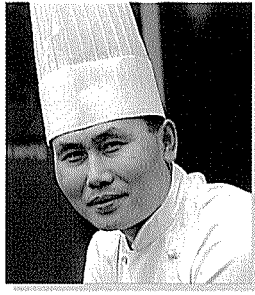


# 프로마주 블랑





함상훈 / 구라파과자점

- 경력 : 22년
- 명보제과, 황미당(현 부산 웨리미), 김충복과자점을 거쳐 현재 구라파과자점에서 근무중

일류 기술인들이 자신의 이름을 걸고 우수 제품을 선보이는 1인 1명기 코너를 연재한다. 33세~43세까지의 10년 이상 경력자 중에서 우수 기술인을 엄선해 진행하는 이 지면에서는 제품 배합의 정확성은 물론 제조상 노하우를 공개함으로써 독자들에게 상품성 높은 제품을 선보이고 기술 발전에도 도움이 되도록 할 예정이다.

□ 편집자 주

## 일류 기술인이 선보이는 1인 1名技

### ■ 제작의 말

이번 제품은 향 부분에 중점을 뒀 맛에 약간의 변화를 주었다. 여기에 사용된 백포도주는 맛과 향에서 크림 치즈와 잘 어울리는 재료다. 또 레몬즙 대신 같은 레몬 껍질을 사용해 향을 강하게 함으로써 크림 치즈를 별로 좋아하지 않는 소비자들도 부담없이 즐길 수 있도록 했다.

## 아몬드 다쿠아즈

### □ 재료(단위 g)

설탕 a 100, 흰자 300, 주석산 약간, 아몬드 가루 290, 설탕 b 290

### □ 만드는 법

1. 설탕 a와 흰자, 주석산으로 머랭을 만든다.
  - 머랭 제조시 주석산을 별도로 사용하는 것은 '힘있는 머랭'

2. 아몬드 가루와 설탕 b를 체

3. ②를 3호 세르클 틀 크기로 짜고 180°C로 굽는다.

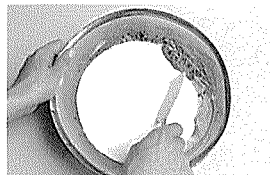
## 무스

### □ 재료(단위 g)

백포도주 ..... 250cc  
 노른자 ..... 10개  
 설탕 ..... 250  
 레몬 껍질 ..... 3개(같은 것)  
 판 젤라틴 ..... 16장  
 크림 치즈 ..... 1,000  
 생크림 ..... 1,200

### □ 만드는 법

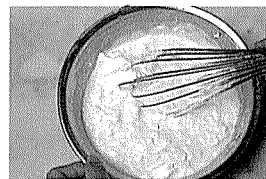
1. 백포도주, 노른자, 설탕, 레몬 껍질 같은 것을 80°C로 끓인다.
  - 80°C보다 높은 온도로 끓이면 노른자가 익어 분리돼 버린다. 따라서 끓자마자 (이때가 약 80°C임) 불에서 내려 놓는다. 재료중 백포도주와 같은 레몬 껍질을 사용하는 것은 향을 좋게 하기 위해서임.
2. 물에 불린 판 젤라틴을 ①에 넣어 녹인다.



3. 크림 치즈는 포마드 상태로

풀어주고 생크림은 휘핑한 후 서로 섞어준다.

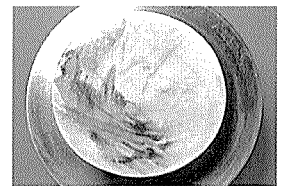
4. ③을 ②에 섞는다.



5. 3호 세르클에 무스 테이프를 두르고 구워 놓은 아몬드 다쿠아즈를 깬다.
6. ⑤에 ④를 부어 냉동고에서 굳힌다.

### □ 마무리하는 법

1. 냉동고에서 굳힌 프로마주 불량 의 표면에 커피액을 떨어뜨린 후 붓으로 문질러 모양을 내고 나파주를 바른다.



2. 단감, 레몬, 방울 토마토 등과 장식용 머랭으로 마무리한다.



## 장식용 머랭

### □ 재료(단위 g)

설탕과 흰자 1:1비율, 주석산 약간

### □ 만드는 법

재료를 50°C로 중탕한 후 믹싱해 머랭을 만들고 초생달 모양으로 짜 50~60°C 오븐에서 하루 정도 말린다.