

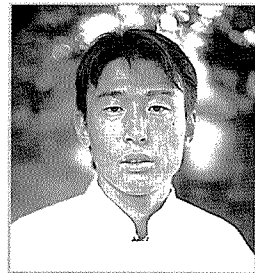
양과자 3가지



큐이엔드 드 노 산티에

크리울르

바뉴



박 상 은
루브르 과자점

· 경력 : 17년
· 나폴레옹과자점, 부케도르과자점
을 거쳐 현재 루브르과자점 운영

큐이엔드 드 노 산티에 (CUEILLETTE DE NOS SENTIERS)

① 무스 키르슈

● 재료 중량(g)

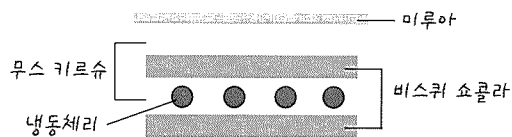
노른자 116, 황도 통조림 물 130, 오렌지 껍질 2개, 물엿 23, 판젤라틴 15장, 흰자 116, 설탕 93, 물 45, 생크림 480, 키르슈(술) 40

● 만드는 법

1. 황도 통조림 물, 오렌지 껍질, 물엿을 함께 끓인 후 휘핑중인 노른자에 넣어가며 거품을 내고 여기에 물에 불린 젤라틴을 넣어 거품을 낸다.
2. 흰자, 설탕, 물로 이탈리아안 머랭을 만들어 ①과 섞는다.
3. 생크림에 키르슈(술)을 넣어 휘핑한 후 ②에 섞는다.

① 장식용 마블 초콜릿 만드는 법

1. 비닐에 다크초콜릿을 펴바르고 임의대로 무늬를 만들고 그 위에 카카오 버터에 빨간 색소를 섞은 것을 펴 바른다.
2. ① 위에 화이트 초콜릿을 펴바른 후 모양대로 칼로 자른다.



① 비스퀴 쇼콜라

● 재료 중량(g)

노른자 236, 설탕a 222, 흰자 236, 설탕b 50, 박력분 118, 코코아 60, 녹인 버터 76

● 만드는 법

1. 노른자와 설탕a로 거품을 올리고, 흰자와 설탕b로 머랭을 만들어 머랭의 일부만 남기고 서로 섞는다.
2. 체에 친 박력분, 코코아를 ①에 섞은 후 나머지 머랭을 섞고 녹인 버터를 넣어 섞는다.
3. ②를 180°C로 구운 후 랍에 싸서 냉동 보관한다.

▣ 마무리하는 법

1. 세르클 틀에 '무스 키르슈'를 넣고 균일하게 고른 뒤 슬라이스한 '비스퀴 쇼콜라'를 얹어 가볍게 눌러 준다.
2. ①에 냉동 체리를 올리고 '무스 키르슈'를 넣어 고르게 편 후 슬라이스한 '비스퀴 쇼콜라'를 올려 냉동시킨다. 냉장에서 꺼내 뒤집은 후 표면에 코코아를 조금 뿌린 후 미루아(광택제)에 빨간 색소를 섞어 부어 준다.
3. 무스를 뺀 뒤 옆면에 장식용 마블 초콜릿을 붙이고 체리로 장식한다.

바뉴 (Vanille)

① 무스 바뉴

● 재료 중량(g)

화이트 초콜릿 540, 노른자 120, 바닐라 스틱 3개, 생크림a 360, 판 젤라틴 5장, 생크림b 480

● 만드는 법

바닐라 스틱, 생크림a를 끓이고 노른자, 화이트 초콜릿을 순서대로 섞어 가나슈를 만든 후 물에 불린 젤라틴과 휘핑크 생크림을 순서대로 섞는다.

① 비스퀴 쇼콜라

● 재료 중량(g)

노른자 750, 설탕a 650, 흰자 750, 설탕b 200, 박력분 375, 코코아 가루 150, 녹인 버터 225

● 만드는 법

1. 노른자와 설탕을 중속으로 거품을 낸다. 흰자와 설탕b로 머랭을 만든 후 서로 섞는다.
2. 박력분, 코코아 가루를 ①에 섞은 후 녹인 버터를 넣어 섞고 철판에 짜 180°C에서 구워 냉동시킨다.

① 무스 쇼콜라

● 재료 중량(g)

우유 140, 노른자 80, 설탕 70, 다크 초콜릿 180, 판 젤라틴 2장, 생크림 240

● 만드는 법

노른자와 설탕을 거품내서 끓인 우유에 섞이고 다크초콜릿을 넣어 가나슈를 만든 후 물에 불린 젤라틴과 휘핑크 생크림을 섞는다.

① 비스퀴 다쿠아즈

● 재료 중량(g)

T.P.T(아몬드가루와 분당 1:1) 1,800, 아몬드 가루 300, 흰자 1,200, 설탕 300

● 만드는 법

T.P.T와 아몬드 가루를 섞고 흰자와 설탕으로 머랭을 만들어 서로 섞은 뒤 철판에 짜 180~200°C로 구워 냉동시킨다.

① 글라사주 쇼콜라

● 재료 중량(g)

생크림 700, 시럽(보메 30도) 400, 물엿 200, 코팅용 다크 초콜릿 900, 다크 초콜릿 200

*시럽의 보메 30도는 물과 설탕의 비율이 10:7.5인

● 만드는 법

생크림, 시럽, 물엿을 끓인 후 코팅용 다크초콜릿과 다크초콜릿을 섞는다.

▣ 마무리하는 법

1. 세르클들의 2/3에 '무스 바뉴'를 넣고 '비스퀴 쇼콜라'를 넣어 가볍게 누른다.
2. ①에 '무스 쇼콜라'를 세르클들 가득 넣고 '비스퀴 다쿠아즈'를 뚜껑을 덮은 후 냉동시킨다.
3. ②를 뒤집은 후 세르클들에서 꺼내 '글라사주 쇼콜라'를 바른 후 크로컨트를 바닥 옆면에 묻힌 뒤 화이트 초콜릿 장식물로 장식한다.

크리올르 (Criolle)

① 무스 쇼콜라

● 재료 중량(g)

설탕 280, 물 100, 노른자 240, 계란 200, 다크 초콜릿 700, 레몬 껍질 5개, 생크림 1,000

● 만드는 법

설탕과 물을 128°C로 끓여 시럽을 만든 후 휘핑크 중인 노른자와 계란에 섞으면서 거품을 낸다. 여기에 녹인 다크 초콜릿과 레몬 껍질, 휘핑크 생크림을 순서대로 섞는다.

① 비스퀴 오 쇼콜라

● 재료 중량(g)

노른자 240, 설탕a 135, 흰자 300, 설탕b 135, 다크 초콜릿 135

● 만드는 법

노른자와 설탕a를 거품 낸 후 흰자와 설탕b로 머랭을 만들어 섞은 뒤 녹인 다크 초콜릿을 섞는다.

① 젤리 드 코코

● 재료 중량(g)

우유 1,000, 코코넛 휘레 700, 코코넛 술 200, 판 젤라틴 10장

● 만드는 법

우유와 코코넛 휘레를 끓이고 물에 불린 젤라틴을 넣은 후 식으면 코코넛 술을 섞고 냉동시킨다.

① 다쿠아즈 아 라 노아 드 코코

● 재료 중량(g)

아몬드 가루 135, 코코넛 분말 135, 분당 270, 설탕 100, 흰자 300

● 만드는 법

체에 친 아몬드 가루, 코코넛 분말, 분당에 흰자와 설탕으로 머랭을 만들어 섞은 후 철판에 짜고 180~200°C에서 구워 냉동 보관한다.

▣ 마무리하는 법

1. 세르클들에 '무스 쇼콜라'를 1/3 정도 채운 후 '비스퀴 오 쇼콜라'를 깔고 다시 '무스 쇼콜라'를 조금 넣는다.
2. ①에 얼려 놓았던 '젤리 드 코코'를 채운 후 세르클들 가득 '무스 쇼콜라'를 넣고 여기에 '다쿠아즈 아 라 노아 드 코코'를 뚜껑으로 덮은 뒤 냉동시킨다.
3. 표면에 버터크림으로 가나슈를 채운 윤곽선을 그리고 냉동시킨 후 꺼내 콤프레사로 초콜릿을 분사한다. 옆면에는 장식용 초콜릿 조각을 붙이고 표면의 윤곽선 안에 가나슈를 짠 후 마무리 장식을 한다.

