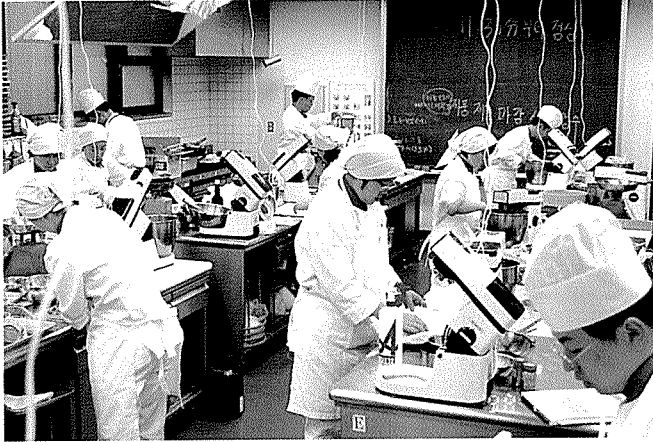


동경제과학교 유학생 기술경진대회

창작 제품 등 갖고 닦은 솜씨 겨뤄



열띤 경합을 벌이고 있는 유학생들의 모습이 진지하기만 하다.

현재 42명으로 구성된 동경제과학교 한국 유학생회(이하 유학생회)는 매년 신입생 환영회를 시작으로 친목도모를 위한 체육대회, 정기총회, 기술대회, 과자제에 이르기까지 다양한 행사로 자칫 개인주의로 빠지기 쉬운 유학생들의 활력이 되어 주며, 정보교환 및 기술연구에도 큰 몫을 하고 있다.

유학생회가 개최하는 행사 중 기술경진 대회는 그들의 활동 중 가장 큰 부분을 차지하고 있는데 지난해 11월 7일 일본 동경제과학교에서 유학생 중 총 40명이 참가한 가운데 제 6회 유학생 기술대회가 개최되었다. 양과자과 1학년은 버터크림을 이용한 데커레이션 케이크, 2학년은 창작제품, 빵과 학생들은 전통 프랑스빵인 바게트를 주체

로 지금까지 학교에서 배운 기술을 뽐내는 시간을 가졌다. 특히 이번 기술대회에서는 예년과 달리 처음으로 빵과 학생들이 참가해 바게트로 경연을 벌여 눈길을 끌었다. 이번 기술대회 심사는 동경제과학교 교육부장 나카무라씨와 빵과 책임자인 미야타씨, 동일본양과자협회 공인 지도위원 모리시타씨, 그리고 현재 릴리 앤 베르그에서 근무중인 졸업생 안중섭씨가 맡았다.

지난 회에 비해 더욱 우열을 가리기 힘들었던 이번 기술대회에서 최우수상의 영광은 양과자과 2학년 김원선씨에게 돌아갔다. 총 7명이 수상한 이번대회의 수상자 명단은 다음과 같다.

- 수상자 명단**
- 최우수상: 양과자 2학년 김원선
 - 우수상: 양과자 2학년 강석, 양과자 1학년 김대길, 빵과 이영정
 - 장려상: 양과자 1학년 황만기, 빵과 김홍선
 - 노력상: 빵과 유성순

최우수상 / 양과자 2학년 김원선

요구르트 프랑부아즈 무스



비스퀴 조콩드

재료 중량(g)

계란 4개, T.P.T 250, 흰자 133, 설탕 33, 박력분 18, 강력분 18, 녹인 버터 25

만드는 법

- 1 믹서에 T.P.T와 계란을 넣어 하얗게 될 때까지 거품을 올린다.
- 2 설탕과 흰자로 머랭을 올린 후 ①에 조금씩 넣어가며 섞는다.
- 3 ②에 체친 박력분과 강력분을 넣어 섞은 후 녹인 버터를 넣고 섞는다.

파타 시가렛

재료 중량(g)

버터 75, 분당 75, 흰자 75, 박력분 75

만드는 법

버터, 분당, 흰자, 박력분 순으로 섞어주면 된다.

프랑부아즈 무스

재료 중량(g)

프랑부아즈 푸레 135, *이탈리안 머랭 100, 젤라틴 3.3
휘핑크림 135, 분당 20

*이탈리안 머랭: 흰자 50g으로 거품을 올린다 설탕 100g과 물 45g으로 만든 시럽을 넣어가며 휘핑크림다.

만드는 법

- 1 프랑부아즈 푸레에 분당을 넣고 80°C정도까지 끓인다.
- 2 ①에 물에 불린 젤라틴을 넣고 섞는다.
- 3 ②에 휘핑크림을 넣고 가볍게 섞은 후 이탈리안 머랭을 처음에 1/3정도 넣어 골고루 섞은 후 나머지를 넣고 섞는다.

요구르트 무스

재료 중량(g)

요구르트 150, 파트 아 봄브 75, 젤라틴 4, 휘핑크림 150, 레몬즙 1개분

만드는 법

- 1 요구르트를 거품기로 저어 부드럽게 해 놓는다.
- 2 물에 불려 녹여 놓은 젤라틴을 '파트 아 봄브'에 넣고 섞는다.
- 3 ①에 ②를 넣어 섞어준 후 휘핑크림을 넣고 섞는다.

파트 아 봄브

재료 중량(g)

노른자 2개, 30°보메 시럽 60

만드는 법

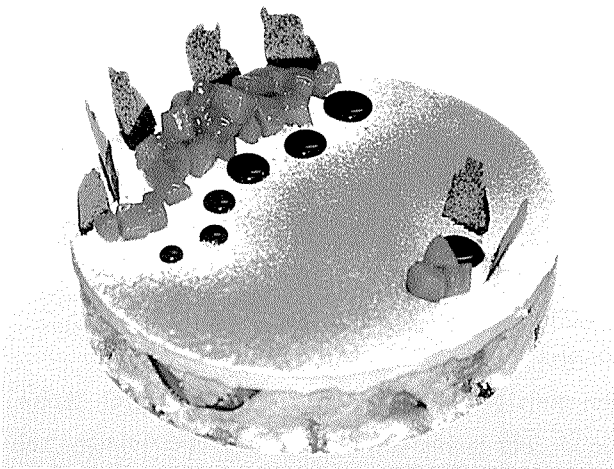
30°보메의 시럽을 끓기 직전까지 데운 후 노른자에 조금씩 넣어 섞어 중탕에서 하얗게 될 때까지 거품을 올린다.

마무리하는 법

- 1 파트 아 시가렛에 오렌지, 노랑, 연두의 색소를 넣어 섞은 후 실리콘 페이퍼에 짜준 후 나이프로 편평하게 펴 냉동실에서 굳힌다.
- 2 ①이 완전히 굳으면 위에 조콩드 반죽을 부어 준 후 윗불 240°C, 밑불 200°C 에서 5분간 굽는다.
- 3 ②가 구워지면 높이 2.5cm정도로하여 세르크를 측면에 둘러준다.
- 4 ③에 제누아즈를 깔아준 후 그 위에 프랑부아즈 무스를 넣어준다 (조콩드의 높이까지).
- 5 ④위에 프랑부아즈를 잘게 다져 전체적으로 뿌려 준 후 ④의 제누아즈보다 조금 작게 자른 제누와즈를 올리고 시럽을 발라준다.
- 6 ⑤위에 요구르트 무스를 세르크로 높이만큼 넣어 편평하게 해 준 후 냉동실에 넣어 굳힌다.
- 7 ⑥위에 노란색 나파주를 발라준 후 프랑부아즈, 슬라이스한 피스타치, 초콜릿으로 장식한다.

우수상 / 양과자 2학년 강석

호박 녹차 무스 6호 세르크를 1대분



비스퀴 조콩드

재료 중량(g)

흰자 7개분, 그라뉴당 168, 노른자 7개, 아몬드 분말 40
박력분 140, 일본호박(껍질 그대로 잘게 썰어 사용) 100

만드는 법

- 1 흰자와 그라뉴당으로 머랭을 만든 후 노른자를 섞는다.
- 2 ①에 아몬드가루, 박력분을 넣어 섞은 후 껍질 그대로 잘게 썰은 일본호박을 넣고 180~190°C 오븐에서 굽는다.

호박 다쿠와즈

재료 중량(g)

흰자 150, 설탕 70, 분당 130, 아몬드분말 40, 호박분말 90

만드는 법

흰자와 설탕으로 머랭을 만들어 분당, 아몬드분말, 호박분말을 넣고 섞은 후 직경 15cm의 원형이 되도록 짤주머니로 짜 굽는다.

녹차무스

재료 중량(g)

그라뉴당 50, 우유 100, 노른자 3개, 젤라틴 6, 녹차 20
녹차리큐르 10, 생크림(유지방 35%) 250

만드는 법

- 1 우유를 90°C로 끓여 준비한다.
- 2 노른자에 그라뉴당을 넣고 거품을 올린 후 ①을 넣어 골고루 섞어 체에 거른다.
- 3 물에 불린 젤라틴을 ②에 넣고 섞는다.
- 4 생크림에 녹차를 넣어 거품을 올린 후 ③에 넣고 섞는다.
- 5 ④에 녹차리큐르를 넣고 섞는다.

시럽

설탕 100g에 물 75g을 넣고 섞어 끓인 후 식은 후 쿠엥트로를 넣는다.

마무리 재료

분당, 녹차, 초콜릿, 호박100g(1.5cm정사각형으로 썰어 15g의 설탕을 넣고 끓여 준비), *그라시쥬(생크림 60g, 물 75g, 그라뉴당 90g, 코코아 30g, 젤라틴 4g)

* 그라시쥬는 생크림, 물, 그라뉴당을 넣고 끓이다 코코아를 넣고 112°C까지 끓은 후 젤라틴을 넣고 38°C정도 식혀 사용한다.

마무리하는 법

- 1 무스데이프를 두른 세르크를에 다쿠와즈 한 장을 깔고 그 위에 호박무스를 부어준다.
- 2 ①위에 비스퀴 조콩드를 올리고 시럽을 바른 후 녹차무스를 채워 냉장고에서 굳힌다.
- 3 ②위에 분당, 녹차가루를 뿌린 그라시쥬, 호박 등으로 장식한다.