

우리 것을 살려 세계화에 도전한다

무스 떡 케이크

음식에 궁합이 맞는 재료들이 있듯 제과제빵 제품에 있어서도 마찬가지다. 그러나 전혀 어울리지 않을 것 같은 재료가 절묘한 조화를 이뤄 새로운 제품으로 탄생하는 경우도 있다. 최근 고급 무스 케이크와 쫄쫄득득한 전통 떡을 접목시킨 케이크가 등장해 눈길을 끌고 있다. 개당 1만 9,000원에 판매되는 '브론즈 케이크'와 '브리제 케이크'가 바로 그것인데, 식감과 맛에서 기존의 무스케이크와 차별화된 '무스 떡 케이크'의 배합표와 만드는 법을 소개한다.

■ 제품 개발 : 이광수 / 델리 본

브론즈 케이크

재료 일반 스펀지, 무스, 양갱, 팥빙수떡, 팥배기, 초콜릿 장식, 슈장식

무스

재료 중량(g)

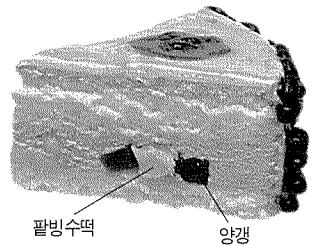
생크림a 400, 앙금 160, 젤라틴 6, 생크림b 30

만드는 법

- 1 생크림b를 끓여 젤라틴을 넣고 녹인다.
- 2 ①에 앙금을 넣고 풀어준다.
- 3 생크림a를 휘핑한 후 ②에 넣고 섞는다.

마무리하는 법

- 1 일반 스펀지 한 장을 세로로 잘라 양갱과 팥빙수떡을 뿌린다.
- 2 '무스'를 ①위에 부어준다.
- 3 스펀지를 다시 한 장 간 후 틀 높이만큼 '무스'를 채워 냉동실에 얼린다.
- 4 틀에서 빼 낸 후 옆면에 팥배기를 붙인다.
- 5 나파주를 바르고 초콜릿장식과 슈장식을 올린다.



브리제 케이크

재료

일반 스펀지, 비스퀴 조콩드, 팔빙수떡, *무스, 나파주, 딸기, 초컬릿 장식
무스 - *콩 커스타드 100g에 생크림 500g을 섞어 만든다.

비스퀴조콩드

재료 중량(g)

계란 1,000, 유화제 20, 아몬드 분말 750, 분당 600
버터 150, 흰자 660, 설탕 100, 강력분 200

만드는 법

- 1 계란, 유화제, 아몬드 분말, 분당을 볼에 넣고 하얗게 될 때까지 믹싱한다.
- 2 흰자와 설탕으로 머랭을 만든 후 ①에 넣고 섞는다.
- 3 ②에 강력분을 넣고 가볍게 섞은 후 녹인 버터를 넣고 섞는다.

시가렛

재료 중량(g)

버터 80, 박력분 80, 분당 80, 흰자 80

만드는 법

- 1 버터를 중탕에서 완전히 녹지 않도록 주의하며 크림화 시킨다.
- 2 ①에 박력분, 분당, 흰자를 순서대로 넣으며 골고루 섞는다.
- 3 ②의 반죽을 실리콘 페이퍼에 얇게 깔고 원하는 무늬를 낸다.
- 4 ③을 냉동실에 넣어 굳힌 후 '비스퀴 조콩드' 반죽을 덮어 220°C에서 5~7분간 굽는다.

콩 커스타드

재료 중량(g)

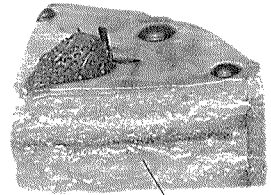
노른자 48, 우유 200, 콩가루 14, 전분 20
바닐라빈 2개, 설탕 40, 버터 20

만드는 법

- 1 냄비에 우유와 바닐라빈을 넣고 끓인다.
- 2 노른자를 볼에 넣고 풀어준 후 설탕을 넣어 하얗게 될 때까지 충분히 젓는다.
- 3 콩가루와 전분을 체쳐 ②에 넣고 가볍게 섞는다.
- 4 ①을 ③에 조금씩 넣으며 섞고 버터를 넣은 후 체에 걸러 냄비에 넣고 다시 볼에 나무주걱으로 냄비의 바닥까지 긁어 크림상태로 만든다.

마무리하는 법

- 1 원하는 크기의 세르클들에 '스펀지' 한 장을 깎는다.
- 2 세르클들 옆면에 무스 띠를 두르고 '비스퀴 조콩드'를 세운다.
- 3 팔빙수떡을 뿌린 후 '무스'를 팬닝한다.
- 4 ③위에 다시 스펀지를 한 장 깎는다.
- 5 ④위에 '무스'를 세르클들 높이 만큼 팬닝한 후 냉동실에 굳힌다.
- 6 나파주를 바른 후 커피 액기스로 마블모양을 낸 후 딸기, 초컬릿 장식을 올려 마무리한다.



팔빙수떡

