

# 새로운 맛의 비결을 찾아서

## 무스편 III



이은종 / 호텔신라

한국관광호텔 제과사협의회 (동심회 : 회장 경희태)는 지속적인 경기모임과 기술세미나를 통해 회원간의 활발한 기술교류와 정보교환을 하고 있는 단체이다. 특히 외국인 기술자들과 자주 접할 수 있는 이점을 살려 새로운 제작기술과 재료를 사용한 제품들을 소개하고 있다. 본지에서는 동심회 회원들이 추천하는 일급제품을 통해 뛰어난 테크닉을 엿볼 수 있는 제품의 배합을 주체별로 연재한다.

<진행 박현희>

## 프레지던트 케이크

### PRESIDENT CAKE

눈이 덮인 산을 연상시키는 화이트 초컬릿의 데커레이션과 충전물로 사용된 라즈베리의 시큼함이 이 제품의 포인트이다.

10개분

무스 / 재료 총량(g)

노른자 1,075, 설탕 1,000, 물 1,450, 버터 1,500, 키르슈(술) 60  
커피시럽 60

만드는 법

- 1 노른자, 설탕을 믹싱볼에 넣고 믹싱한다.
- 2 물을 끓여 ①에 넣어 섞고 크림화시켜 식힌다.
- 3 ②에 버터를 넣고 섞는다.
- 4 키르슈와 커피시럽을 넣고 섞어 마무리한다.

속필링 / 재료 총량(g)

냉동라즈베리 또는 후레시 산딸기 200  
시럽 600, 전분 200, 키르슈(술) 120

만드는 법

- 1 냉동 라즈베리에 시럽을 넣고 끓인 후 약간의 물에 녹인 전분을 넣고 섞는다.
- 2 ①의 되기가 조정되면 불에서 내리고 식으면 키르슈를 넣고 섞는다.

마무리 재료

스펀지, 휘핑크림, 화이트 초컬릿, 체리, 나파주, 초컬릿



마무리하는 법

- 1 둥근 볼에 화이트 스펀지를 깔고 1/3정도의 '무스'를 넣는다.
- 2 다시 한 장 스펀지를 깔고 만들어 놓은 '속필링'을 올린다.
- 3 ②위에 나머지 '무스'를 올린 후 다시 스펀지를 덮어 냉동실에서 굳힌다.
- 4 ③을 틀에서 빼내고 휘핑크림으로 아이싱한 후 화이트 초컬릿을 갈아 뿌린다.
- 5 ④의 적당한 위치에 체리를 올린 후 나파주를 바르고 초컬릿으로 장식한다.



## 파손 후르츠 무스케이크

### PASSION FRUIT MOUSSE CAKE

3가지 색깔의 화려한 비스퀴 조공드와 새콤한 파손후르츠의 맛이 조화를 이뤄 독특한 풍미를 느낄 수 있는 제품이다.

-1호 2개분-

파타 시가렛 / 재료 중량(g)

버터 75, 분당 75, 흰자 75, 박력분 75

비스퀴 조공드(테두리용 10개분) / 재료 중량(g)

계란 4개, T.P.T(아몬드가루와 분당 1:1) 250,  
흰자 133, 설탕 33, 박력분 18, 녹인버터 25

만드는 법

- 1 불에 '파타 시가렛' 재료를 넣고 섞은 후 3개의 불에 나눠 넣고 노랑, 연두, 갈색 색소를 섞는다.
- 2 팬에 실리콘 페이퍼를 깔고 세가지 색깔의 '파타 시가렛'을 대각선으로 짜준 후 스패툴러로 편평하게 만든다.
- 3 풀어 놓은 계란에 T.P.T를 넣고 섞은 후 흰자와 설탕으로 만든 머랭을 넣고 섞는다.
- 4 체친 박력분을 넣고 섞은 후 녹인 버터를 넣어 마무리한다.
- 5 ②위에 ④를 부어 덮은 후 윗불 180°C에서 7~10분간 굽는다.

무스 / 재료 중량(g)

우유 350, 설탕a 80, 노른자 70, 바닐라엡센스 5, 판젤라틴 10장,  
파손후르츠 퓨레 250, 흰자 80, 설탕 b 40, 생크림 500

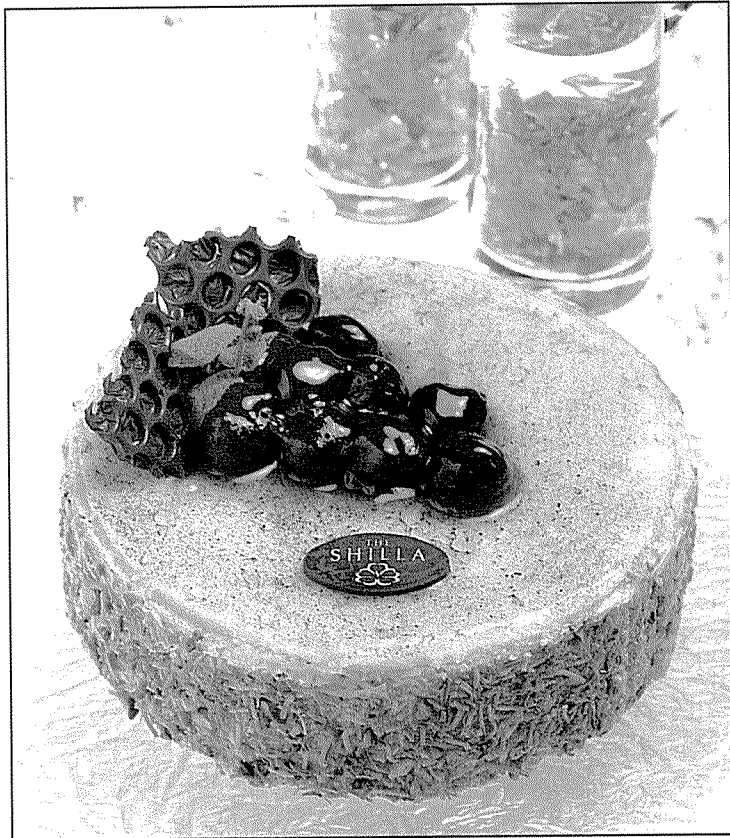
만드는 법

- 1 설탕에 노른자를 넣고 섞은 후 우유를 넣고 끓여 크림화 시킨다.
- 2 물에 불려 녹인 판젤라틴과 바닐라엡센스를 ①에 넣고 섞는다.
- 3 ②에 파손후르츠 퓨레를 넣고 섞는다.
- 4 흰자와 설탕b로 머랭을 만든 후 ③에 넣고 섞는다.
- 5 휘핑한 생크림을 ④에 넣고 섞은 후 완성한다.

마무리 재료 : 미로와, 과일

마무리하는 법

- 1 세르클들의 밑에 일반적으로 사용하는 스펀지를 깔고 옆면에 '비스퀴 조공드'를 두른다.
- 2 ①위에 '무스'를 1/2정도 채운 후 다시 스펀지를 덮는다.
- 3 ②의 공정을 한 번 더 반복한다.
- 4 무스를 가득 부어 냉동실에서 굳힌다.
- 5 ④에 노란색으로 물들인 미로와를 바른 후 틀에서 빼내 과일로 장식한다.



## 초콜릿 치즈 무스케이크

CHOCOLET CHEESE MOUSSE CAKE

코코넛과 피스타치오 분말을 곁들인 비스퀴 조콩드와 크림치즈, 밀크초콜릿 무스가 어우러져 색다른 맛을 느낄 수 있는 제품이다.

1호 9개분

**비스퀴 조콩드 / 재료 중량(g)**

계란 8개, 박력분 100, 아몬드분말 220, 설탕a 100, 버터 60, 흰자 10개, 설탕b 240, 코코넛·피스타치오 적당량

**만드는 법**

- 1 볼에 계란, 박력분, 아몬드분말, 설탕a를 넣고 휘핑한다.
- 2 녹인 버터를 ①에 넣고 섞는다.
- 3 흰자와 설탕b로 머랭을 만든 후 ②에 넣고 섞는다.
- 4 ③을 팬에 팬닝한 후 코코넛과 피스타치오를 뿌려 180°C에서 7~8분간 굽는다.

**밀크 초코 무스 / 재료 중량(g)**

노른자 190, 시럽(물 1,000g에 설탕 700g을 녹인 것) 170, 밀크초콜릿 475, 휘핑크림(무가당) 940, 판젤라틴 4장

**만드는 법**

- 1 볼에 계란과 시럽을 넣고 불을 가해 80%정도로 살균한다.
- 2 ①에 녹인 밀크초콜릿을 넣고 섞는다.
- 3 물에 불린 젤라틴을 넣고 섞은 후 휘핑크림을 넣고 섞어 마무리한다.

**치즈 무스 / 재료 중량(g)**

노른자 5개, 설탕 160, 물 120, 판젤라틴 16장, 필라델피아 치즈 1200분당 400, 플레인요구르트 400, 바닐라향 8, 무가당 생크림 400

**만드는 법**

- 1 볼에 노른자, 설탕, 물을 넣고 90%정도 끓인다.
- 2 물에 불린 판젤라틴을 넣고 식힌다.
- 3 볼에 필라델피아 치즈와 분당을 넣고 풀어준 후 플레인 요구르트, 바닐라향을 넣고 섞는다.
- 4 생크림을 휘핑하여 ③에 넣고 섞는다.

**마무리 재료**

스펀지, 초코스펀지, 설탕, 미로와, 과일, 초콜릿

**마무리하는 법**

- 1 원하는 틀에 무스띠를 두르고 '비스퀴 조콩드'를 세우고 밑에는 일반적으로 사용하는 스펀지를 깎는다.
- 2 ①에 '밀크 초코 무스'를 1/2 정도 붓고 초코 스펀지를 덮는다.
- 3 ②에 '치즈 무스'를 올리고 스펀지를 덮는다.
- 4 ③위에 설탕을 뿌리고 토치램프로 태운다.
- 5 ④에 미로와를 바른 후 과일과 초콜릿으로 장식한다.



## 월넛 무스 WALNUT MOUSSE

아몬드분말과 호두를 곁들인 무스케이크.  
특히 초코 시럽을 사용해 산뜻한  
데커레이션 효과와 함께 진한 초콜릿맛을  
동시에 느낄 수 있는 제품이다.

1호 3개분

### 월넛 스펀지 / 재료 중량(g)

아몬드 분말 165, 호두분말 165, 설탕a 375, 박력분 75,  
설탕b 150, 흰자 450

### 만드는 법

- 1 볼에 아몬드분말, 호두분말, 설탕a, 박력분을 넣고 섞는다.
- 2 설탕b와 흰자로 머랭을 올린 후 ①에 넣고 섞는다.
- 3 1호팬에 팬닝한 후 180°C에서 7~10분간 굽는다.

### 무스 / 재료 중량(g)

구운 호두 150, 식용유 50, \*커스타드 크림 400  
휘핑크림 700, 판젤라틴 8장, 럼주 20

### 만드는 법

- 1 믹서에 구운 호두와 식용유를 넣고 갈아 호두페이스트를 만든다.
- 2 ①에 커스타드크림과 물에 불려 녹인 젤라틴을 넣고 섞은 후 럼주를 넣고 섞는다.
- 3 ②에 휘핑한 생크림을 넣고 섞는다.

### 커스타드크림 / 재료 중량(g)

우유 1,000, 휘핑크림 800, 인스턴트 커스타드크림 650, 럼 40

만드는 법은 생략

마무리재료 일반 스펀지, 초콜릿, 초코시럽

### 마무리하는 법

- 1 구워 준비한 '월넛 스펀지'를 세르클틀에 깔고 '무스'의 1/3을 부어준다.
- 2 ①에 다시 '월넛 스펀지'를 덮은 후 1/3 정도 '무스'를 채운다.
- 3 ②의 공정을 한번 더 반복한 후 냉동실에서 굳힌다.
- 4 틀에서 빼낸 후 옆면에 믹서에 갈아 놓은 호두를 붙인다.
- 5 충전한 '무스'를 조금 남겨 찰주머니에 넣고 표면에 꽃모양으로 짜준다.
- 6 냉동실에서 굳힌 후 초콜릿을 스프레이한다.
- 7 ⑤의 꽃모양에 초코 시럽을 짜준후 굳힌다.