

독일 이태리 정통제품 탐구

—UK프로베이커 해외 연수—

UK프로베이커와 독일의 울머스파츠사 주최로 지난 6월 20일부터 12박 13일간 해외 기술연수가 진행됐다. 국내 기술인 12명이 참가한 이번 연수는 독일의 바인하임제과학교와 울머스파츠사, 이태리 반덴버그후드 등 3곳에서 독일과 이태리의 정통제품들을 배울 수 있는 좋은 기회가 되었는데, 특히 차별화된 배합과 제조공정이 선보여 큰 호응을 얻었다. 50여 가지 제품이 소개된 이번 연수의 제품 중 국내 실정에 맞는 제품을 엄선해 이 번호부터 몇회에 걸쳐 연재한다. <진행/박현하>

세미 프레도 Semi Freddo

재료 중량(g)

크림파티스리 분말 200, 찬물 500, * 커피액 35, 무가당 휘핑크림 1000

* 커피액 / 재료 중량(g)

인스턴트 커피 15, 뜨거운 물 20

만드는 법

- 1 크림 파티스리 분말에 찬물을 섞어 커스타드 크림을 만든다.
- 2 ①에 커피액을 넣고 섞는다.
- 3 무가당 휘핑크림을 섞어 크림을 완성한다.
- 4 모양틀에 ③을 팬닝한다.
- 5 ④위에 일반적으로 사용하는 스펀지를 올려 냉동실에서 굳힌다.
- 6 ⑤를 틀에서 빼낸 후 옆면은 휘핑크림으로 장식하고 윗면은 과일과 휘핑크림으로 데커레이션 한다.



레몬 롤케이크

Zitronenrouladen Fulling

롤케이크 / 재료 중량(g)

계란 227, 설탕 142, 박력분 142, 바닐라 약간

만드는 법

- 1 계란에 설탕을 넣고 100% 휘핑한다.
- 2 ①에 박력분을 넣고 가볍게 섞는다.
- 3 ②에 바닐라를 넣고 섞은 후 종이를 깐 철판에 팬닝하여 180°C에서 굽는다.

레몬필링 / 재료 중량(g)

노른자 3개, 설탕 70, 레몬주스 2개, 레몬껍질 2개
백포도주 125, 판젤라틴 6장, 휘핑크림 600

만드는 법

- 1 찬물에 판젤라틴을 불려 준비한다.
- 2 노른자, 설탕, 레몬주스, 레몬껍질, 백포도주를 섞은 후 85°C로 끓인 후 40°C로 식힌다.
- 3 ②에 ①을 넣고 섞는다.
- 4 ③에 휘핑한 생크림을 넣고 섞는다.
- 5 구워 놓은 롤케이크에 바르고 말아준다.
- 6 휘핑크림, 분당, 초컬릿 등을 사용해 다양하게 마무리한다.

김펠 Gipfel

재료 중량(g)

강력분 1,000, 디어베게트 100, 생이스트 40
설탕 10, 물 550~650, 롤인용 마가린 300

만드는 법

- 1 전재료를 믹싱볼에 넣고 저속에서 3분간 믹싱한다 (반죽온도 21°C).
- 2 ①을 냉장고에서 30~40분간 휴지시킨다.
- 3 롤인용 마가린을 싸 3절접기 1회를 한 후 30분간 냉장휴지시킨다.
- 4 ③을 3절접기 3회를 한 후 2시간 휴지시킨다.
- 5 3mm로 밀어 편 후 밀변 9cm, 높이 16cm인 이등변삼각형으로 잘라낸다.
- 6 삼각형 밀변에서 말아 올린 후 32°C에서 1시간 정도 발효시켜 2배의 부피가 되도록 한다.
- 7 표면에 계란을 바르고 220°C에서 13분간 굽는다.

