

1인 1명기

# 레몬&블랙베리 시부스트 타르트



### 제작자의 말

'봄처녀의 화사함과 수줍음'

이 제품을 한마디로 표현한 말이다. 유럽풍 타르트 제품인 '레몬 & 블랙베리 시부스트 타르트'는 상큼한 레몬과 블랙베리가 조화를 이뤄 절묘한 맛을 낸다. 타르트의 윗부분을 단순하게 마무리해 깔끔하면서도 고급스러운 느낌을 주는데 기호에 따라 과일 또는 베리류로 장식해도 잘 어울린다.



<진행 / 박현하>

### 아몬드 슈거 도우

#### 재료 총량(g)

버터 190, 설탕 100, 소금 1, 아몬드가루 100  
계란 1개, 박력분 250

#### 만드는 법

- 1 볼에 버터와 설탕을 넣고 하얗게 될 때까지 믹싱한다.
- 2 ①에 계란을 넣고 섞는다.
- 3 ②에 소금, 아몬드가루, 박력분을 넣고 섞어 한덩어리로 뭉친다.
- 4 ③을 밀어퍼 타르트틀에 팬닝한 후 랩을 씌우고 콩 또는 납을 올려 170°C에서 2/3정도 구워질 정도만 굽는다.
- 5 ④의 윗부분을 눌러 주었던 것을 빼고 다시 완전히 굽는다.

### 레몬 시부스트 필링

#### 재료 총량(g)

생크림 100, 레몬주스 100, 레몬필 1개분, 노른자 4개  
설탕 20, 커스타드 크림믹스 20, 젤라틴 10  
흰자 4개, 설탕 150

#### 만드는 법

- 1 노른자와 설탕, 커스타드 크림믹스를 골고루 섞는다.
- 2 생크림과 레몬주스, 레몬필을 냄비에 넣고 끓인 후 ①에 넣고 섞는다.

- 3 ②에 5배의 물에 넣어 불린 젤라틴을 넣고 섞은 후 식힌다.
- 4 설탕과 설탕이 잠길 정도의 물을 넣어 121°C까지 끓여 휘핑하는 흰자에 넣어 80%정도의 이탈리아안 머랭을 만든다.
- 5 ③에 ④를 섞어 필링물을 완성한다.

### 마무리 재료

블랙베리 340g, 나파주, 장식용 과일베리, 살구잼,  
일반적으로 사용하는 스펀지

### 마무리하는 법

- 1 구워 놓은 '아몬드 슈거 도우'에 살구잼을 바른다.  
\* 수분이 시트에 스며드는 것을 막아주고 스펀지와 시트를 접착시키기 위해 살구잼을 발라준다.
- 2 일반적으로 사용하는 스펀지 한 장을 깎는다.
- 3 ③위에 블랙베리를 깔아준 후 '레몬 시부스트 필링'을 팬닝한 후 냉동실에서 굳힌다.  
\* 냉동베리를 사용할 때는 마른 타월에 올려 충분히 수분을 뺀 후 사용한다.
- 4 윗면에 설탕을 뿌려준 후 인두 또는 토치램프로 모양을 낸다.
- 5 나파주를 발라 마무리한다.



윤형상 / 63베이커리

- 프랑스 Ritz HTL 학교' 베이커리부문 프로페셔널과정 졸업
- 벨기에, 독일, 영국, 네덜란드, 일본 베이커리 연수
- 신라호텔 제과장
- 현 대생기업 63베이커리 제과장