

# 초콜릿과 과일을 이용한 무스 제품

## 한미제과기술학원 세미나

한미제과기술학원(원장 김영선)은 제과 기술인과 학원생을 위해 초콜릿과 과일을 이용한 무스제품 세미나를 개최했다. 초청 강사 최용현(서울 하인즈)씨의 실연으로 진행된 이번 세미나에서는 여름철 제과점에서 판매할 수 있는 실용적인 무스 제품들이 선보였다.

〈진행 /강인옥 inok@mbakery.co.kr〉



## 복숭아 무스 케이크

복숭아 캐러멜 / 재료 및 중량(g)

설탕 180, 물 100, 판젤라틴 5장,  
복숭아 퓨레 300, 복숭아 리큐르 60,  
복숭아 다이스 600

만드는 법

1. 소스팬을 불 위에 올려 그 안에 설탕을 나누어 넣으면서 캐러멜화 시킨다.
2. ①에 물을 나누어 넣고 복숭아 퓨레와 복숭아 다이스를 넣어 섞은 후 물에 불려 건진 판젤라틴을 섞는다.
3. ②가 식으면 복숭아 리큐르를 섞고 비닐 위에 부어 고루 펴 바른 후 냉동고에서 굳힌다.

마무리하는 법

1. 원형 무스를 바닥과 옆면에 '비스퀴 롤레이드 버터'를 깔 후 '잉글리쉬 크림'을 넣는다.
2. ① 위에 '복숭아 캐러멜', '잉글리쉬 크림', '가나슈'(106쪽 망고 가나슈 사용)를 차례로 올린 후 다시 '잉글리쉬 크림'을 채우고 윗면을 정리해 굳힌다.
3. 틀을 빼낸 후 위에 나파주를 바르고 초콜릿과 과일로 장식한다.

비스퀴 롤레이드 버터 / 재료 및 중량(g)

버터 450, 분당 150, 노른자 600, 박력분<sup>a</sup>  
150, 흰자 900, 설탕 300, 박력분<sup>b</sup> 300

만드는 법

1. 버터와 분당을 믹싱한 후 노른자를 나누어 넣으면서 섞고 체친 박력분<sup>a</sup>를 섞는다.
2. 흰자와 설탕을 믹싱해 머랭을 만든 후 2/3를 ①과 섞고 체친 박력분<sup>b</sup>과 나머지 머랭을 넣어 섞는다.
3. ②를 팬닝한 후 위에 초콜릿을 갈아 올리고 200°C에서 15분간 굽는다.

잉글리쉬 크림 / 재료 및 중량(g)

우유 210, 노른자 105, 설탕 40, 판젤라틴  
3장, 프랄린 페이스트 80, 휘핑크림 800

만드는 법

1. 노른자와 설탕을 믹싱한 후 끓인 우유를 넣어 섞고 프랄린 페이스트를 넣어 85°C까지 끓인다.
2. 물에 불려 건진 판젤라틴을 ①에 넣어 섞고 30~32°C로 식힌 후 휘핑크림을 넣고 섞는다.

# 초콜릿 무스 케이크

## 비스퀴 롤레이드 버터

재료 중량(g) 및 공정은 104쪽과 동일

## 초콜릿 무스 / 재료 및 중량(g)

우유 500, 노른자 125, 설탕 150, 프랄린 페이스트 380,  
다크 초콜릿 500, 생크림 700, 판젤라틴 8장

## 만드는 법

1. 노른자와 설탕을 믹싱한 후 끓인 우유를 넣고 섞는다.
2. ①에 물에 불려 건진 판젤라틴과 프랄린 페이스트를 넣고 85°C까지 끓인다.
3. 다크 초콜릿을 다져서 ②에 넣고 2분간 그대로 둔 다음 잘 저어서 섞고 32°C로 식힌 후 생크림을 섞는다.

## 필레틴 / 재료 및 중량(g)

콘 후레이크 400, 프랄린 페이스트 1,000, 카카오 버터 150,  
밀크 초콜릿 150

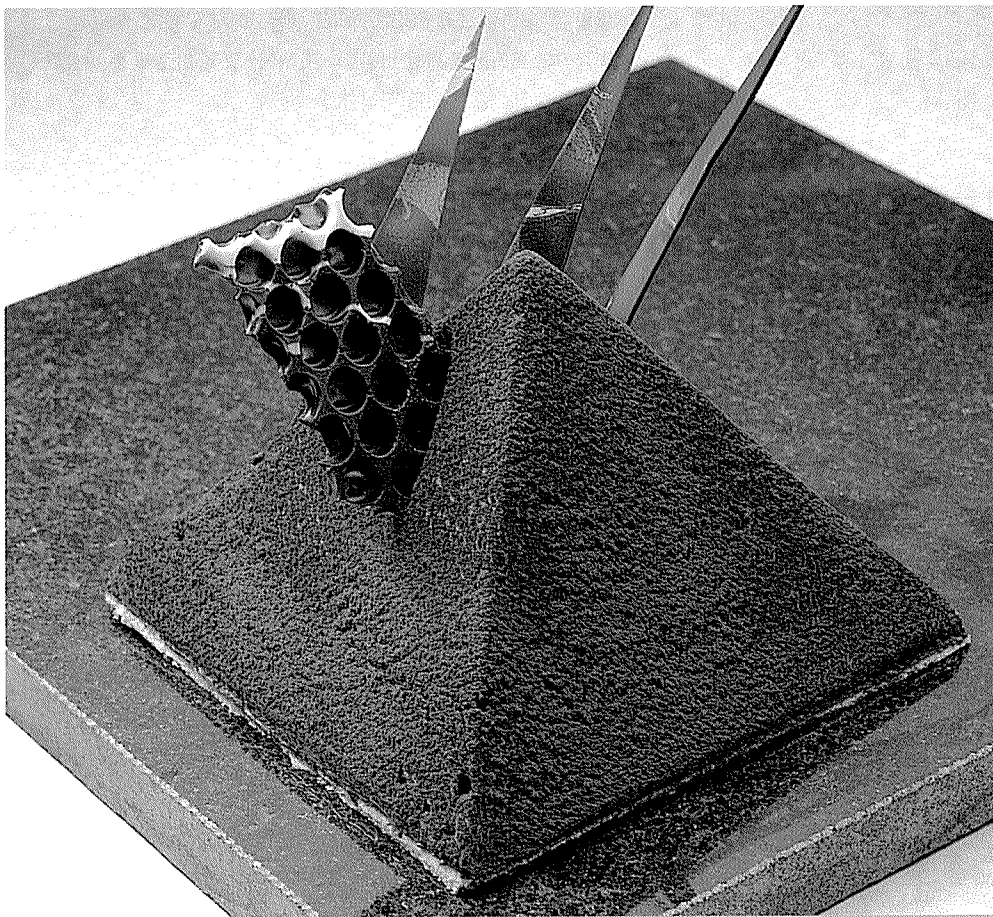
## 만드는 법

1. 카카오 버터와 밀크 초콜릿을 따로 녹여서 섞은 후 프랄린 페이스트를 넣고 섞는다.
2. ①에 콘 후레이크를 넣어 섞은 다음 유산지나 비닐 위에 스페툴라로 고루 퍼서 팬닝하고 냉동고에서 굳힌다.

## 마무리하는 법

1. 피라미드형 몰드에 비닐을 대고 컵에 거꾸로 뒤집어 놓은 후 '초콜릿 무스'를 넣는다.
2. ① 위에 '필레틴'을 올리고 '초콜릿 무스'를 붓는다.
3. 다시 '필레틴'과 '초콜릿 무스'를 차례로 넣은 후 '비스퀴 롤레이드 버터'를 덮어 냉동고에서 굳힌다.
4. 틀에서 빼내 뒤집은 후 코코아 파우더를 체에 쳐 고루 뿌리고 초콜릿으로 장식한다.

\* 다크 초콜릿 700g, 카카오 버터 300g, 초콜릿용 빨간색 색소 30g을 섞어 스프레이건을 사용해 뿌려도 좋다.



### 칼라 비스킷 / 재료 및 중량(g)

흰자 200, 분당 200, 버터 200, 박력분 200, 색소 약간

#### 만드는 법

1. 전재료를 섞은 후 2시간 냉장 휴지시킨다.(거품 울리지 않도록 주의)
2. 색소들을 섞어 여러 가지 색의 반죽을 만든 후 실리콘페이퍼에 붓이나 스패툴라로 발라 냉동고에 보관하고 위에 깨나 피스타치오 다진 것 등을 뿌린다.

### 비스퀴 조종드 / 재료 및 중량(g)

T.P.T 3,000, 계란 39개, 흰자 39개, 설탕 240, 박력분 390, 버터 110

#### 만드는 법

1. T.P.T와 계란을 섞은 것에 흰자와 설탕을 믹싱해 만든 머랭 2/3를 넣고 섞는다.
2. ①에 나머지 머랭을 넣어 섞고 체친 박력분, 녹인 버터를 넣어 섞는다.
3. '칼라 비스킷' 위에 ②를 팬닝하고 200°C에서 굽는다.

### 망고 무스 / 재료 및 중량(g)

망고 퓨레 500, 시럽 300, 판젤라틴 16장, 생크림 750, 흰자 6개, 설탕 100

1. 망고 퓨레와 시럽(설탕:물=1:1)을 섞어 55°C까지 끓인 후 물에 불려 건진 판젤라틴을 넣고 섞는다.
2. ①을 30~32°C로 식혀 70% 휘핑한 생크림을 넣어 섞고 흰자, 설탕으로 머랭을 만들어 함께 섞는다.

### 망고 젤리 / 재료 및 중량(g)

물 100, 설탕 100, 판젤라틴 10장, 망고 퓨레 500

1. 물, 설탕, 망고 퓨레를 섞어 끓인 후 물에 불려 건진 판젤라틴을 섞는다.
2. ①을 비닐 위에 부어 고루 펴 바르고 냉동고에서 굳힌 후 작은 원형틀로 찍어낸다.

### 망고 가나쉬 / 재료 및 중량(g)

망고 퓨레 200, 생크림 200, 우유 100, 물엿 100, 다크 초콜릿 600, 리큐르 60

생크림, 우유, 물엿을 끓인 후 잘게 다진 다크 초콜릿을 넣어 섞고 망고 퓨레와 리큐르를 섞는다.

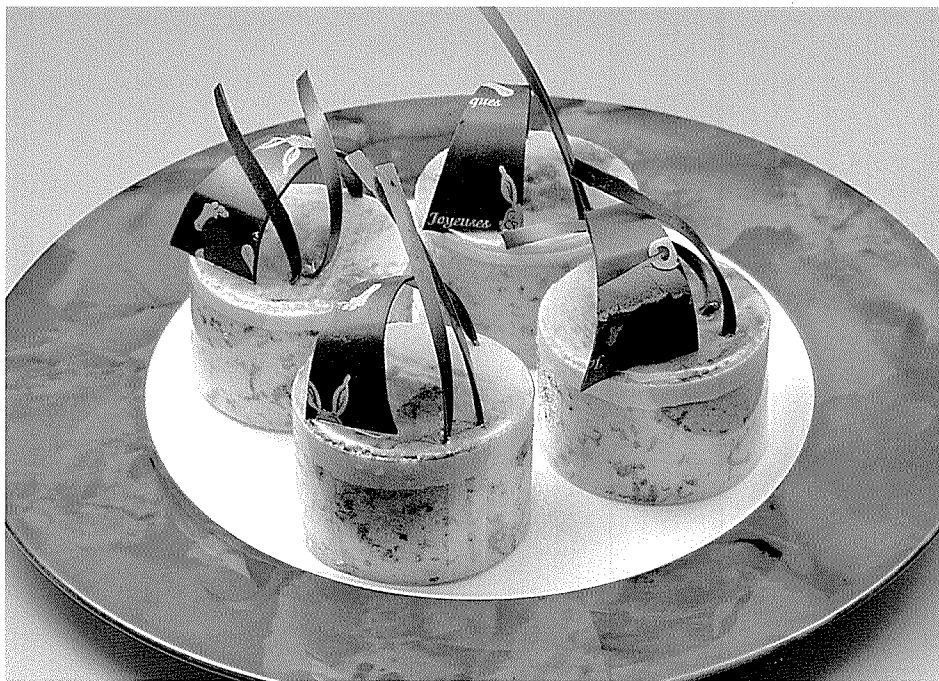
### 망고 미로와 / 재료 및 중량(g)

애플리코트 혼당 500, 물엿 100, 망고 퓨레 150, 판젤라틴 6장

애플리코트 혼당, 물엿, 망고 퓨레를 함께 끓인 후 물에 불려 건진 판젤라틴을 섞는다.

#### 마무리하는 법

1. 작은 원형 무스틀의 바닥과 옆면에 '칼라 비스퀴 조종드'를 대고 '망고 무스'를 넣은 후 '망고 젤리'를 올린다.(옆면에 비스퀴 조종드를 세울 때는 틀 높이보다 약간 낮게)
2. ① 위에 다시 '망고 무스', '망고 가나쉬', '망고 무스'를 차례로 올린 후 윗면을 스패툴라로 정리해 냉동고에서 굳힌다.
3. 커피 엑스트라를 윗면에 바른 후 그 위에 '망고 미로와'를 바르고 틀에서 빼내 초콜릿으로 장식한다.



## 망고 무스 케이크