

새로운 맛의 비결을 찾아서

-케이크-



정진웅 / 호텔신라

한국관광호텔제과사협의회 (동심회 : 회장 정희태)는 지속적인 정기모임과 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 주제별로 연재한다.

〈진행 / 박현희 hyunhee@mbakery.co.kr〉

요구르트 딸기 케이크 Yoghurt Strawberry Cake

- 1호 하트팬 10개분 -

무스 / 재료 중량(g)

무가당 요플레 1,000, 사워 크림 500,
설탕 450, 젤라틴 30, 생크림 1,700, 레몬즙 1개

만드는 법

1. 볼에 사워 크림과 설탕을 넣고 믹싱한다.
2. ①에 무가당 요플레와 레몬즙을 넣고 섞는다.
3. ②에 물에 불려 녹인 젤라틴을 넣고 섞는다.
4. 60% 휘핑한 생크림을 넣고 섞는다.

마무리 재료

일반 스펀지, 초콜릿 장식

마무리 하는 법

1. 무스띠를 두른 하트틀에 일반적으로 사용하는 스펀지를 깎는다.
2. 하트틀의 옆면에 1/2 슬라이스한 딸기를 세운다.
3. ②에 '무스'를 채워 굳힌다.
4. 틀에서 빼낸 후 윗면에 별모양 깎지로 '무스'를 짜준 후 초콜릿으로 윗면을 장식한다.



프레지던트 케이크 President Cake



커피 크림 / 재료 중량(g)

노른자 2,100, 설탕 500, 시럽 2,000, 버터 3,500
키르슈 150, 커피 시럽 120, 버터크림 1,500

만드는 법

1. 노른자와 설탕, 시럽을 냄비에 넣고 끓인 후 믹서에 넣고 휘핑하며 식힌다.
2. ①이 어느 정도 식으면 버터를 넣고 섞는다.
3. 버터와 ①이 어느 정도 멎치면 커피 시럽과 키르슈를 넣고 섞는다.
4. ③에 버터크림을 넣고 마무리한다.

프랑부아즈 필링 / 재료 중량(g)

냉동 산딸기 5박스, 시럽 400, 전분 100, 키르슈 약간

만드는 법

1. 냉동 산딸기와 시럽을 넣고 끓인다.

2. ①이 완전히 끓으면 전분을 넣어 되기를 조절한다.
3. ②를 냉장고에 넣어 완전히 식힌 후 키르슈를 넣는다.

마무리 재료

일반 스펀지, 생크림, 화이트 초콜릿, 딸기, 초콜릿 장식물

마무리하는 법

1. 동형틀에 일반적으로 사용하는 스펀지를 깔고 '커피 크림'을 1/2 채운다.
2. 다시 스펀지를 깔고 '프랑부아즈 필링'을 얇게 퍼준다.
3. ②위에 '커피 크림'을 채우고 스펀지를 덮어 굳힌다.
4. 틀에서 빼낸 후 휘핑한 생크림으로 아이싱하고 화이트 초콜릿 코포를 뿌린다.
5. 딸기와 초콜릿 장식물을 올린다.

패손 후르츠 치즈 무스 케이크

Passion Fruit Cheese Mousse Cake



-사각 1호팬 12개분-

치즈 무스 / 재료 중량(g)

크림치즈 750, 젤라틴 30, 레몬즙 1개
그랑마니에르 150, 이탈리아 머랭 230,
생크림 900

만드는 법

1. 휘핑한 크림치즈에 레몬즙, 그랑마니에르를 넣고 섞은 후 물에 불려 녹인 젤라틴을 넣고 섞는다.
2. ①에 이탈리아 머랭을 넣고 섞은 후 70% 휘핑한 생크림을 넣고 섞는다.

패손 무스 / 재료 중량(g)

패손 휘레 750, 젤라틴 40, 럼 40,
화이트 와인 190, 이탈리아 머랭 230,
생크림 1,100

만드는 법

1. 녹인 패손 휘레에 럼과 화이트 와인을 넣고 섞는다.
2. 물에 불려 녹인 젤라틴과 이탈리아 머랭을 넣고 섞는다.
3. 70% 정도 휘핑한 생크림을 넣고 섞는다.

이탈리안 머랭 / 재료 중량(g)

흰자 350, 설탕 700, 물 160

만드는 법

흰자를 휘핑하며 물에 설탕을 넣어 끓인 시럽을 부으며 계속 휘핑한다.

스펀지 (4장분) / 재료 중량(g)

계란 24개, 설탕 1,000, 아몬드 가루 1,000,
흰자 720, 설탕 300, 박력분 300, 버터 200
별립법으로 반죽한다.

장식용 비스퀴 / 재료 중량(g)

흰자 4개, 설탕 200, 아몬드 가루 200
만드는 법은 생략.

마무리하는 법

1. 준비한 사각틀에 '스펀지'를 깔고 '패손 무스'를 넣어 퍼준다.
2. 다시 '스펀지'를 깔고 '치즈 무스'를 부어 준 후 냉동실에서 굳힌다.
3. 틀에서 빼낸 후 제품의 가장자리에 잎사귀 모양으로 구워낸 '비스퀴'를 두르고 윗면은 패손휘레와 미로와를 섞어 만든 광택제로 코팅한다.
4. 과일과 초콜릿 장식물을 올려 마무리한다.

살구 무스 케이크 Apricot mouse cake



조공드 -철판 4장, 24개 분량-

반죽 1 / 재료 중량(g)

계란 18개, 설탕a 750,
아몬드 분말 750, 설탕b 325, 흰자 600,
박력분 275, 버터 250, 키르슈 35

반죽 2 / 재료 중량(g)

계란 75, 분당 100, 박력분 60,
버터 100, 코코아 가루 20

만드는 법

- 1 반죽1의 전 재료를 믹싱볼에 넣어 믹싱한 후 실리콘 페이퍼에 붓고 나무 무늬를 낸다.
- 2 반죽2를 별립법으로 반죽한 후 ①위에 고루 퍼 굽는다.

살구 무스 -24개분-

재료 중량(g)

살구캔 400, 우유 1,500, 설탕 1,500,
노른자 1,000, 엘프로이 파우더(커스타드
크림믹스) 400, 버터 1,500, 생크림 3,000,
살구술 300, 판젤라틴 100

만드는 법

1. 우유, 설탕, 노른자를 볼에 넣고 끓여 살균해 식힌 후 믹서에 갈아 놓은 살구를 섞어 푸레를 만든다.
2. 엘프로이 파우더를 섞은 후 물에 불린 판젤라틴을 ①에 넣어 섞고 녹인 버터와 살구술을 넣는다.
3. 70%로 휘핑한 생크림을 ②에 넣고 섞는다.

스펀지 -4장분-

재료 중량(g)

계란 24개, 설탕 1,000, 아몬드 가루 1,000,
흰자 720, 설탕 300, 박력분 300, 버터 200
별립법으로 반죽한다.

마무리 재료

살구캔 980g, 미로와, 과일, 초콜릿 장식물

마무리하는 법

1. 사각틀에 무스띠를 두르고 '스펀지'를 깬 후 '살구 무스'를 1/2 채운다.
2. 슬라이스한 살구를 올리고 다시 '스펀지'를 덮은 후 '살구 무스'를 가득 채운다.
3. 준비한 '조공드'를 올린 후 미로와를 바르고 과일과 초콜릿 장식물을 올려 데코레이션한다.