

발로나(VALRHONA) 기술 연수 세미나 주최 : (주)베이크플러스



조성환

(주)베이크플러스는 프랑스 발로나사에서 기술 연수한 제품을 재현하는 세미나를 지난 7월 20일 개최했다. 이날 세미나에서 베이크플러스 데몬스트레이터인 조성환씨와 김광수씨가 실연한 제품 4가지를 소개한다.

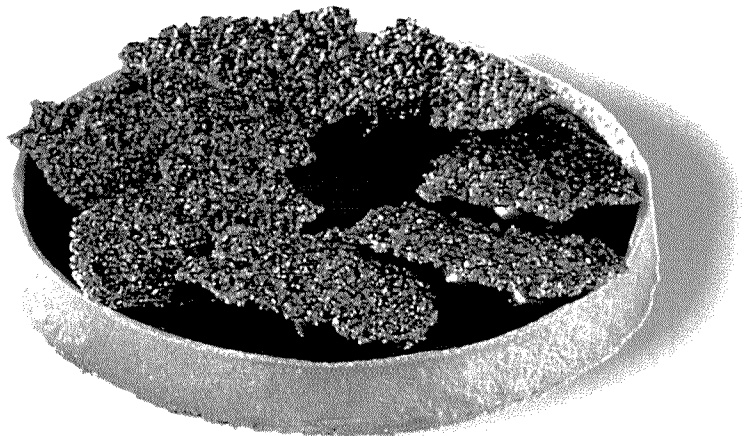
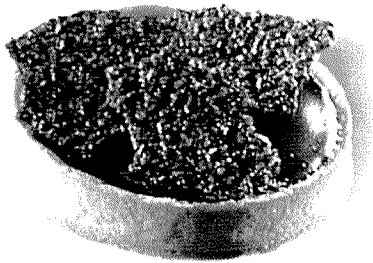
<정리 / 강인옥 inok@mbakery.co.kr>



김광수

*표시는 베이크플러스 취급 제품임.

타르트 쇼콜라 Tarte Chocolat



아몬드 사블레 / 재료 중량(g)

버터 240, 고운 소금 4, 분당 180, 아몬드 분말 60, 중력분 120, 계란 100, 박력분 350

만드는 법

1. 버터를 부드럽게 풀어준 후 소금, 분당, 아몬드 분말, 중력분을 넣고 섞는다.
2. ①에 계란을 넣고 비터를 사용해 빠르게 막싱한다.
3. ②에 박력분을 넣고 섞은 후 팬닝해 150°C에서 굽는다.

비스퀴 쇼콜라 / 재료 중량(g)

버터 85, 흰자 180, 설탕 50, 노른자 70, *카라이베(다크 초콜릿) 180

만드는 법

1. 녹인 다크 초콜릿과 버터를 섞은 후 흰자와 설탕으로 만든 머랭을 섞는다.
2. ①에 노른자를 넣고 섞은 후 팬닝해 굽는다.

가나슈 초콜릿 / 재료 중량(g)

생크림 600, 물엿 60, 버터 210, *카라이베(다크 초콜릿) 540

만드는 법

1. 생크림과 물엿을 데운 후 다진 다크 초콜릿을 넣고 섞어준다.
2. ①에 버터를 넣고 섞는다.

누가틴 / 재료 중량(g)

*프로렌틴 믹스 500, 아몬드 분태 300, 물 소량

전 재료를 섞어 실리콘 페이퍼 위에 얇게 팬닝해 오븐에서 구워준다.

마무리하는 법

1. '아몬드 사블레' 바닥에 '가나슈 초콜릿' 을 조금 발라준다.
2. ① 위에 '비스퀴 쇼콜라' 를 올린 후 '가나슈 초콜릿' 을 채워 실온에서 굳힌다.
3. 구운 후 식힌 '누가틴' 을 ② 위에 올려 장식한다.

카레 디보와르 Carre D'Ivoire



빵 드 젠스 오 프뤼후즈 / 재료 중량(g)

계란 630, 아몬드 페이스트 640, 녹인 버터 200,
박력분 120, 베이킹파우더 8, 프랑부아즈 900

만드는 법

1. 아몬드 페이스트를 40°C로 데운 후 계란을 풀어 넣고 믹싱한다.
2. ①에 가루재료, 녹인 버터를 넣고 섞는다.
3. ②를 철판에 팬닝한 후 프랑부아즈를 위에 고루 뿌린 후 오븐에 굽는다.

체리 크림 / 재료 중량(g)

앙글레즈 크림 250, 젤라틴 6, 프랑부아즈 250,
*에파토리알락테(밀크 초콜릿) 260

※ 앙글레즈 크림은 생크림 100g, 우유 100g, 노른자 40g,
설탕 20g으로 제조.

만드는 법

1. 앙글레즈 크림에 물에 불린 젤라틴을 넣고 섞는다.
2. 녹인 밀크 초콜릿을 ①에 넣고 섞은 후 녹인 프랑부아즈를 넣으면서 섞는다.

무스 이보와르 / 재료 중량(g)

우유 550, 페퍼민트(허브) 6~8, 젤라틴 16,
*이보와르(화이트 초콜릿) 700, 생크림 750

만드는 법

1. 우유에 페퍼민트를 넣고 끓인 후 페퍼민트는 건져낸다.
2. 물에 불린 젤라틴을 ①에 넣고 섞은 후 화이트 초콜릿과 섞어준다.
3. 생크림을 ②에 넣고 섞는다.

글라스주 이보와르 / 재료 중량(g)

생크림 450, *나파주 뉴트럴 300, 젤라틴 6,
*이보와르(화이트 초콜릿) 750

만드는 법

1. 데운 생크림에 나파주를 섞고 물에 불린 젤라틴을 넣는다.
2. 녹인 화이트 초콜릿을 ①에 넣고 섞는다.

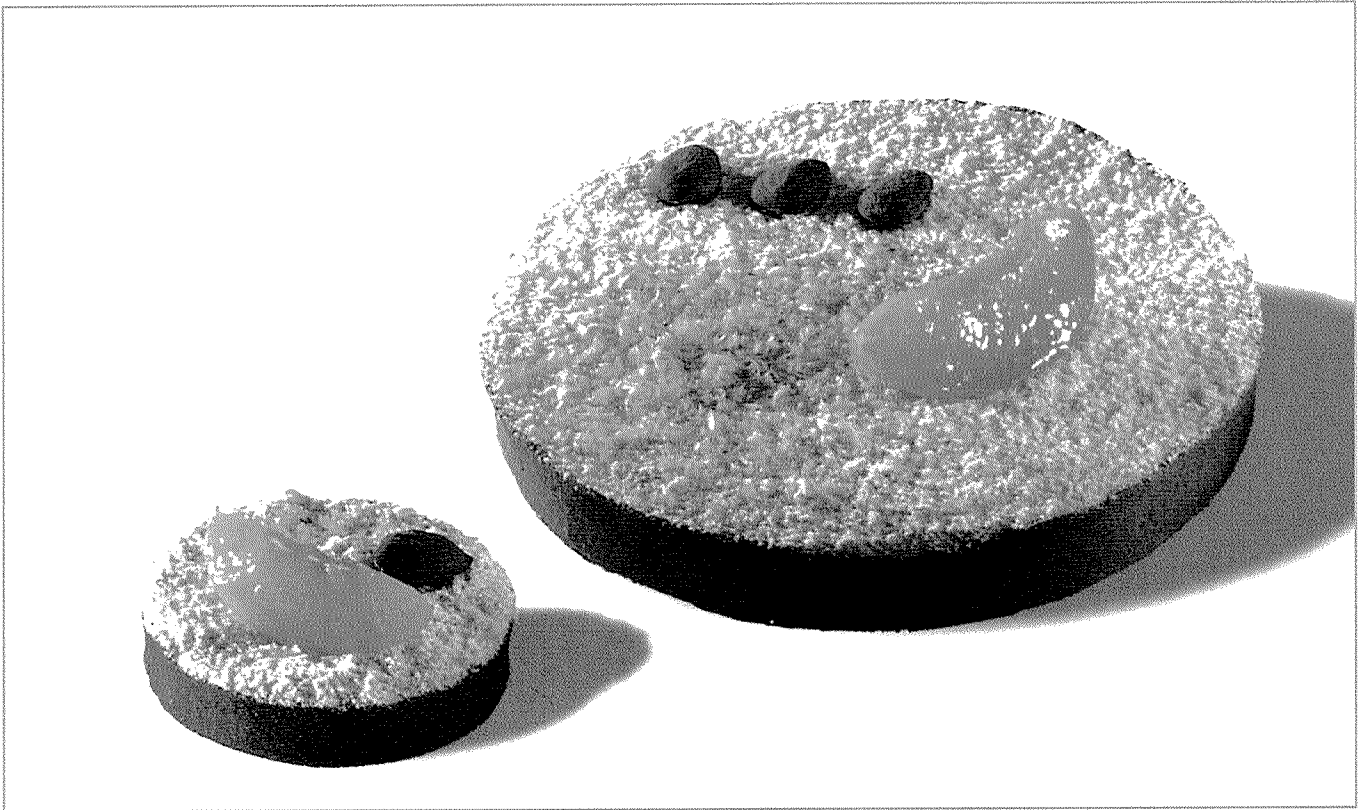
마무리하는 법

1. 사각 철판에 '무스 이보와르'를 넣은 후 냉동시킨다.
2. ① 위에 '체리 크림'을 짤주머니로 적당히 짜준 후 다시 '무스 이보와르'를 채우고 냉동시킨다.

* 사진에는 울퉁불퉁한 팬을 사용했으나 없을 경우에는 일반 철판도 무방하다.

3. 구워 놓은 '빵 드 젠스 오 프뤼후즈' 위에 ②를 얹고 딸기, 프랑부아즈, 페퍼민트 등으로 장식한다.

* 소형 제품은 위 공경과 같고 표면에 노란색의 '글라스주 이보와르'를 짜준다.



상 피르 프로방스 Senteure De Provence

아몬드 사블레

재료 중량(g) 및 공정은 84쪽의 '타르트 쇼콜라' 참고.

아몬드 페이스트 무스 / 재료 중량(g)

아몬드 페이스트 250, 우유 600, 젤라틴 12, 휘핑크림 생크림 500

만드는 법

1. 아몬드 페이스트와 우유를 믹서에 넣고 완전히 갈아준다.
2. ①을 조금 덜어내 데운 다음 물에 불려 건진 젤라틴을 섞는다.
3. ②를 ①에 넣고 섞은 후 식으면(17~20°C) 휘핑크림 생크림을 섞어준다.

복숭아 당절임 / 재료 중량(g)

백도 700, 황도 700, 흑설탕 20, 펙틴 100, 버터(깍둑썰기 한 것) 한조각,
로즈마리(허브) 10

만드는 법

1. 백도, 황도를 2분간 삶은 후 껍질을 벗긴다.

2. ①을 슬라이스한 후 냄비에 넣고 약간 졸여준다.
3. ②에 흑설탕, 펙틴을 넣고 약간 걸죽하게 졸인다.
4. ③에 버터를 넣고 졸인 후 로즈마리를 섞어 냉동 보관한다.

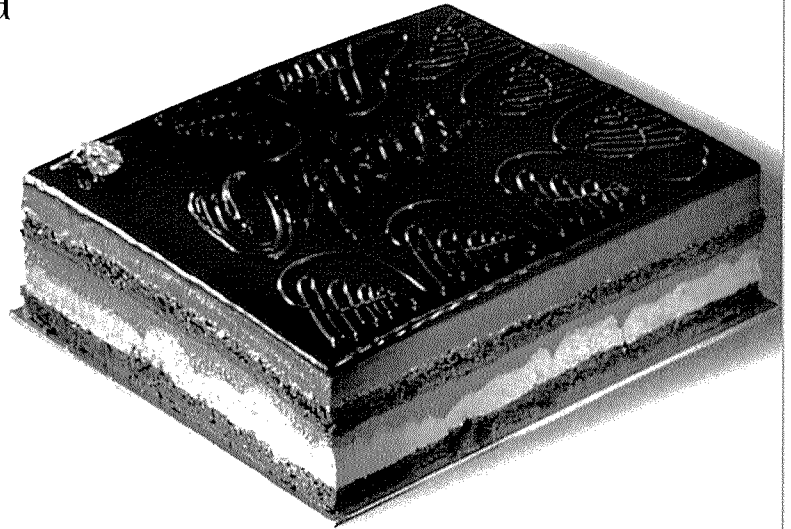
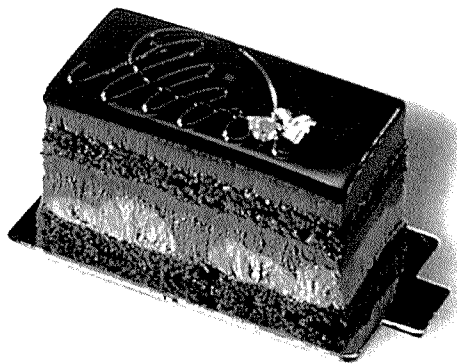
마무리 재료

화이트 초콜릿 600g, 카카오 버터 400g, 아몬드 분말,
*라프티스노우, 피스타치오

마무리하는 법

1. '마무리 재료'의 녹인 화이트 초콜릿, 카카오 버터를 섞어 '아몬드 사블레' 안에 발라준다.
2. ①이 굳으면 '복숭아 당절임'을 넣고 '아몬드 페이스트 무스'를 채워 냉동고에서 굳힌다.
3. ② 위에 아몬드 분말을 체쳐 뿌린 후 라프티스노우를 뿌려준다.
4. 피스타치오를 갈아 윗면 일부에 뿌려주고 당절임한 복숭아를 올려 장식한다.

오페라 드 발로나 Opera De Valrhona



비스퀴 퀴에르 카카오 / 재료 중량(g)

흰자 540, 설탕 330, 노른자 300, 옥수수 전분 190,
박력분 90, 코코아 분말 90

만드는 법

1. 흰자, 설탕으로 80%의 머랭을 만든 후 노른자를 넣고 섞어준다.
2. ①에 옥수수 전분, 박력분, 코코아 분말을 넣고 섞는다.
3. 팬닝해 컨백션 오븐 190°C에서 굽는다.
(데크 오븐 사용시 205~210°C에서 굽기)

카페 슈프림 / 재료 중량(g)

생크림a 1,000, 노른자 240, 설탕 200, 젤라틴 12,
인스턴트 커피분말 12, 휘핑한 생크림b 200

만드는 법

1. 노른자와 설탕을 휘핑한 후 데운 생크림a를 섞어준다.
2. ①에 물에 불린 젤라틴을 섞고 인스턴트 커피분말을 섞은 후
다시 82~85°C로 데운다.
3. ②를 체에 거른 후 핸드 믹서로 잘 섞어준다.
4. ③을 냉장고에 넣어 식힌 후 휘핑한 생크림을 섞는다.(28°C)

카페 쇼콜라 무스 / 재료 중량(g)

젤라틴 8, 인스턴트 커피분말 16, 우유 570,
*에콰도리알(다크 초콜릿) 800, 생크림 1,160

만드는 법

1. 우유를 끓인 후 커피 분말을 넣어 섞고 물에 불린
젤라틴을 섞어준다.
2. ①에 다진 다크 초콜릿을 나누어 넣으면서 섞는다. (50°C)
3. 생크림을 60~70% 휘핑해 ②에 넣고 빠르게 섞어준다.

마무리하는 법

1. 틀 바닥에 '비스퀴 퀴에르 카카오'를 깔고 인스턴트커피분말
(26g)과 물(500g)을 섞어 만든 시럽을 충분히 발라준다.
2. ① 위에 '카페 슈프림'을 짜준 후 냉장고에 넣어둔다.
3. ② 위에 '카페 쇼콜라 무스'를 넣고 다시
'비스퀴 퀴에르 카카오'를 한 장 올린다.
4. '카페 쇼콜라 무스'를 ③ 위에 채운 후 냉동고에서 굳힌다.
5. 초콜릿 글라스주를 만들어 ④ 위에 코팅하고
글씨와 문양을 그려 넣는다.