

SIBA 빵과자경진대회 홍보 세미나

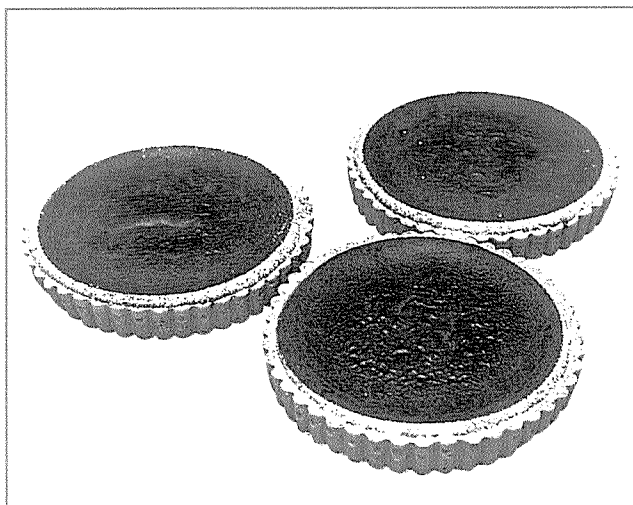
대한제과협회는 SIBA 빵과자경진대회에 많은 제과인이 참여토록 유도하고, 새로 바뀐 대회 규정을 널리 알리기 위해 지난 8월 13일부터 13개 지역에서 홍보 세미나를 개최했다. 이들 세미나 중 하이제과자점의 안종섭씨가 서울 강북 지역에서 실시한 세미나에서 선보인 제품을 소개한다.

〈취재 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉



제품 실연 : 안종섭(하이제과자점 공장장)

타르트 오 프로마주



21cm 4개분

파트 슈크레 / 재료 중량(g)

버터 400, 쇼트닝 200, 설탕 450, 계란 260, 박력분 1,000, 소금 2, 바닐라 오일 조금

만드는 법

1. 버터, 쇼트닝, 소금, 설탕을 크림화하고 계란을 2~3회에 나누어 넣으면서 가볍게 거품을 올린다.
2. 나머지 재료를 넣고 부드럽게 섞은 후 냉장 휴지했다가 3mm 두께로 밀어퍼 팬닝한다.

아파레이유 / 재료 중량(g)

크림치즈 800, 버터 150, 설탕 180, 레몬즙·제스트 1개분, 사워크림 250, 박력분 25, 콘스타치 25, 파마산치즈 분말 25, 소금 6, 계란 65, 노른자 200, 브랜디 20, 생크림(유크림) 180

만드는 법

1. 부드럽게 한 크림치즈, 버터에 설탕을 섞고 크림화한다.
2. ①에 사워크림, 레몬즙·제스트, 박력분과 콘스타치, 파마산치즈 분말을 차례대로 넣고 섞는다.
3. 소금, 계란, 노른자, 브랜디, 생크림을 섞고 하루 정도 냉장 휴지했다가 사용한다.

마무리하는 법

1. '파트 슈크레'에 '아파레이유'를 가득 붓고 오븐에서 굽는다.
2. 가장자리에 분당을 뿌려 완성한다.

타르트 아데나이즈 오 바나누

18cm 팬 5개 분량

파트 아 브리오슈 / 재료 중량(g)

강력분 1,000, 이스트 50, 소금 20, 설탕 100, 계란 500, 버터 600, 우유 200

만드는 법

1. 볼에 우유와 이스트를 풀어 녹인 후 강력분, 설탕, 소금, 계란을 넣고 저속 3분, 중속 5분 믹싱한다.



2. ①에 부드럽게 한 버터를 조금씩 넣으며 저속 2분, 중속 5분 믹싱한다(반죽 온도 24°C).
3. 26°C에서 1시간 1차 발효 후 편치하고 0~5°C의 냉장고에서 하루 동안 냉장 휴지시킨다.
4. 75g씩 분할해 동그랗게 성형한 후 팬에 5개씩 넣는다.
5. 30°C에서 40분간 2차 발효 후 각각의 브리오슈에 '충전용 크림'을 팔주머니로 찔러 충전해 준다.
6. 계란 양에 1%의 소금을 넣은 계란물을 칠해주고 위에 설탕을 적당량 뿌려준다.
7. 윗불 190°C, 밑불 180°C에서 20분간 굽는다.

충전용 크림 / 재료 중량(g)

커스타드 크림 300, 버터크림 300, 잘게 썬 바나나 300
전 재료를 골고루 섞어준다.

쇼콜라 오 바나누

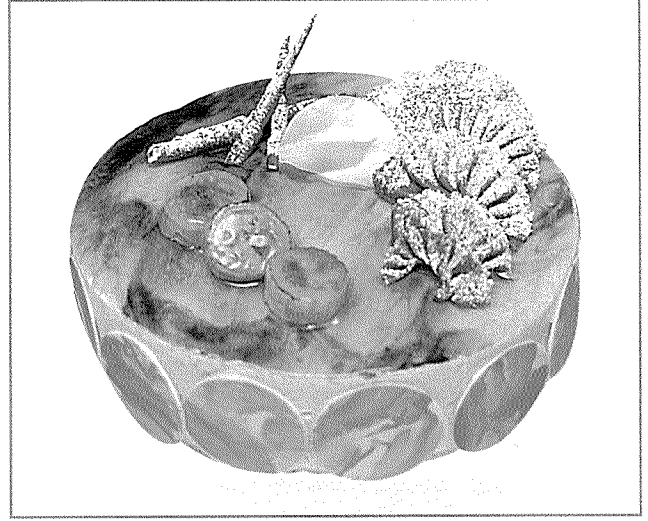
21cm 5개분

쇼콜라 제누아즈 / 재료 중량(g)

계란 400, 설탕 250, 박력분 220, 코코아가루 30, 버터 50
공립법으로 27°C의 반죽을 만들어 오븐에서 굽는다.

가나슈 럼 바나누 / 재료 중량(g)

바나나 푸레 40, 생크림(유크림) 150, 밀크 초콜릿 150,



다크 초콜릿 150, 럼주 50

*바나나 푸레는 바나나에 설탕 10%를 넣고 믹서에 갈아 만든다.
이 배합에서는 바나나 36g에 설탕 4g을 사용한다.

만드는 법

1. 바나나 푸레와 생크림을 끓인 후 다진 초콜릿을 섞어 35°C로 만든다.
2. ①이 식으면 럼주를 섞는다.

무스 바나누 / 재료 중량(g)

바나나 푸레 600, 레몬 주스 10, 젤라틴 14,
바나나 리큐르 50(또는 럼주 30), 생크림(유크림) 800

*이 배합에서 바나나 푸레는 바나나 540g, 설탕 60g을
믹서에 갈아 제조.

만드는 법

1. 바나나 푸레를 83°C까지 끓이고 물에 불려 건진 젤라틴을 넣어
식은 후 레몬주스·럼주를 섞는다.
2. 70% 정도 휘핑한 생크림을 몇 번에 걸쳐 나누어 섞어준다.

바나나 소테 / 재료 중량(g)

바나나 4개, 버터 적당량

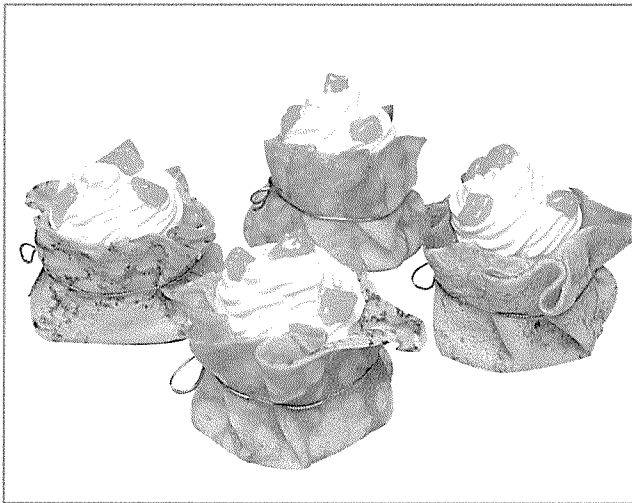
만드는 법

1. 프라이팬에 버터를 적당량 두르고 2cm 크기로 자른 바나나를 넣는다.
2. ①을 센불에 볶으면서 황설탕을 적당량 뿌리고 반 정도
익을 때까지 볶는다.

마무리하는 법

1. 세르클 밑에 랩을 간 후 '무스 바나누'를 채우고 옆면에도 묻게 스크레이퍼로 고른다.
 2. 세르클보다 약간 작은 '쇼콜라 제누아즈'를 깔고 시럽을 듬뿍 바른 뒤 다시 '무스 바나누'를 넣는다.
 3. ② 위에 '가나슈 럼 바나누'를 넣은 뒤 볶은 '바나나 소테'를 적당량 올린다.
 4. ③에 '무스 바나누'를 약간 넣은 후 시럽 바른 '쇼콜라 제누아즈'를 뒤집어 덮고 냉동시킨다.
 5. ④를 뒤집어 틀에서 빼낸 후 위에 '커피 데코'를 뿌리고 나파주름 부운 뒤 스페툴라로 무늬를 내고 초콜릿 등으로 장식한다.
- * 커피 데코는 설탕 1,000g을 캐러멜화한 것에 인스턴트커피 500g과 물 300g 혼합한 것을 섞어 제조.

크레페 마롱



90cc 푸딩컵 13개분

제누아즈 오 아만드 / 재료 중량(g)

계란 250, 설탕 125, 박력분 112, 아몬드분말 25, 버터 25
공립법으로 제조해 오븐에서 굽는다.

마롱 무스 / 재료 중량(g)

커스타드 크림 225, 젤라틴 6, 마롱 페이스트 150,
생크림 135, 설탕 15, 럼주 11

*커스타드 크림은 우유 200g, 설탕 40g, 노른자 40g, 박력분 7g,
전분 7g, 럼주 4g으로 제조
마롱페이스트는 밤 1,000g, 분당 70g, 버터 100g,
생크림(유크림) 100g을 믹서기에 갈아 사용.

만드는 법

1. 뜨거운 상태의 커스타드 크림에 마롱 페이스트와 물에 불린 젤라틴을 넣고 섞는다.
2. 생크림과 설탕을 휘핑해 세번에 나눠 ①에 섞고 럼주를 섞어준다.

크레페 / 재료 중량(g)

계란 120, 설탕 25, 우유 235, 박력분 43

만드는 법

1. 설탕과 박력분을 혼합한 것에 계란과 우유를 차례대로 섞는다(전 재료가 섞일 정도로만).
2. 식용유를 프라이팬에 두른 후 ①을 붓고 얇게 앞뒤로 부쳐낸다.

쇼콜라 상티 / 재료 중량(g)

다크 초콜릿 40, 생크림(유크림) 200

만드는 법

60% 휘핑한 생크림 1/2에 녹인 초콜릿에 넣고 빠르게 섞은 후 나머지 생크림을 섞어 준다.

마무리하는 법

1. 푸딩 컵에 '마롱 무스'를 1/2 높이로 짜준 후 컵보다 작은 직경의 '제누아즈 오 아만드'를 깔고 시럽(물 100g, 설탕 40g, 럼주 10g으로 제조)을 듬뿍 바른다.
2. '마롱 무스'를 컵의 80% 높이까지 짜준다.
3. '쇼콜라 상티'를 ② 속에 깊숙이 찔러 짜준다('쇼콜라 상티'는 '마롱 무스' 속 뿐만 아니라 위로도 조금 나오도록 찔러준다).
4. '제누아즈 오 아만드'에 시럽을 바르고 뒤집어 ③ 위에 덮고 냉동시킨다.
5. '크레페'에 커스타드 크림을 약간 바른 뒤 ④를 넣고 싸준 뒤 끈으로 옆을 묶는다.
6. ⑤ 위에 휘핑한 생크림을 짜주고 밤 다이스를 보기 좋게 올려 완성한다.