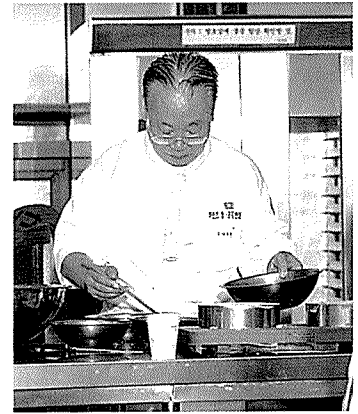


캘리포니아 호두 세미나

동심회 주최

지난 8월 27일 캘리포니아 호두 세미나가 김상업제과기술학원에서 열렸다. 동심회(한국 관광호텔 제과사 협의회)가 주최하고 캘리포니아 호두협회가 후원한 이번 세미나는 김상업제과학원장과 정희태 동심회 회장이 실연강사로 나섰다.



실연 강사 : 김상업, 정희태

무스 / 재료 중량(g)

설탕 200, 다진 호두 300, 키르쉬(술) 50,
커스터드 크림 450, 젤라틴 14~25, 생크림 1,500

만드는 법

1. 커스터드 크림에 설탕을 섞는다.
2. ①에 키르쉬와 다진 호두를 섞는다.
3. ②에 물에 불린 젤라틴을 섞은 후 거품 올린 생크림을 섞는다.

스폰지 / 재료 중량(g)

계란 1,000, 설탕 550, 트리몰린 100, 박력분 250,
콘스타치 250, 호두 가루 300, 버터 200

만드는 법 생략

커피시럽 / 재료 중량(g)

설탕 300, 물 600, 글루코즈(물엿으로 대체) 100, 커피 파우더 10, 커피 시럽 70
전재료를 끓인다.

호두 젤리 / 재료 중량(g)

호두 분태 200, 홍차 티백 10봉, 물 500, 설탕 300, 젤라틴 26, 그랑마니에르 40

만드는 법

1. 물, 설탕을 끓인 것에 홍차 티백을 우려낸다.
2. 가정용 믹서기에 ①과 호두 분태를 넣고 믹싱한다.
3. ②를 불에 넣고 물에 불린 젤라틴을 섞은 후 그랑마니에르를 섞는다.

마무리하는법

1. 세르클에 준비한 '스폰지'를 깔고 '커피시럽'을 바른 후 '무스'를 조금 채운다.
2. ①에 '스폰지'를 깔고 '커피 시럽'을 바른 후 '무스'를 가득 채우고 냉동고에 넣는다.
3. ②에 '호두 젤리'를 바른 후 냉동고에서 굳혀 마무리한다.

호두 무스



호두 쉬폰 케이크

재료 중량(g)

버터 200, 노른자 22개, 황설탕 240, 소금 6, 우유+물 100, 레몬즙 소량,
박력분 400, 베이킹 파우더 15, 분당 140, 호두 슬라이스 120, 흰자 440,
설탕 200, 마드레네 컵 40개, 호두, 코팅용 초콜릿 적당량

만드는 법

1. 황설탕, 소금, 버터를 믹싱한 후 노른자를 조금씩 섞으면서 거품 올린다.
2. ①에 우유+물을 조금씩 섞으면서 거품 올린다.
3. ②에 레몬즙과 호두 슬라이스를 섞은 후 체친 박력분, 베이킹 파우더, 분당을 섞는다
4. ③에 흰자와 설탕으로 머랭 올린 것을 섞은 후 마드레네 컵에 찐다.
5. 180°C에서 30분간 구운 후 윗면에 초콜릿을 코팅한 후 호두를 얹어 마무리한다.



호두 초콜릿

재료 중량(g)

버터 450, 설탕 370, 계란 540, 박력분 40,
코코아 파우더 280, 호두 파우더 360, 호두 60, 쿠엥트로 60

마무리재료

다크 초콜릿 적당량

만드는 법

1. 버터와 설탕을 거품 올린다.
2. ①에 계란을 나누어 넣은 후 체친 박력분과 코코아 파우더 섞은 것을 넣고 5분간 저속 믹싱한다.
3. ②에 호두 파우더와 곱게 다진 호두를 섞는다.
4. ③에 쿠엥트로를 섞은 후 180°C에서 굽는다.
5. ④에 다크 초콜릿 녹인것을 씌운다.



사블레 / 재료 중량(g)

버터 300, 설탕 300, 계란 100, 박력분 500, 호두 150

만드는 법

1. 부드럽게 한 버터에 설탕을 섞고 계란을 서서히 섞는다.
2. ①에 체친 박력분과 호두 다진 것을 섞는다.
3. ②를 철판에 팬닝한 후 윗불 150°C, 밑불 170°C에 굽는다.

캐러멜 노아 / 재료 중량(g)

설탕 960, 글루코즈(물엿으로 대체) 120,
호두 1,200, 버터 320, 생크림 320

만드는 법

1. 설탕과 글루코즈를 캐러멜화 한 후 불에서 내려 생크림과 버터를 섞은 후 호두 다진 것을 섞는다.
2. 철판에 팬닝한 후 180°C에서 굽는다.

쉬크레 / 재료 중량(g)

흰자 15개, 설탕 375, 호두 다진 것 375, 박력분 75

만드는 법

흰자와 설탕으로 머랭 올리고 체친 박력분을 섞은 후 다진 호두를 섞고 180°C에서 굽는다.

초콜릿 무스 / 재료 중량(g)

노른자 11개, 보메 30°시럽 350,
밀크 초콜릿 다진 것 800, 거품낸 생크림 1,400

만드는 법

1. 노른자를 거품 올린 후 보메 30°시럽을 섞는다.
2. ①에 밀크 초콜릿 다진 것을 섞은 후 거품 올린 생크림을 섞는다.

화이트 무스 / 재료 중량(g)

화이트 초콜릿 300, 생크림 1,000, 젤라틴 15

녹인 화이트 초콜릿에 생크림을 잘 섞은 후 물에 불린 젤라틴을 섞는다.

마무리 재료

시럽, 코코아 파우더 적당량

마무리하는 법

1. 세르크 바닥에 '사블레'를 깬 후 '캐러멜 노아'를 조금 채운다.
2. ① 위에 '쉬크레'를 얹은 후 시럽을 바른다.
3. ② 위에 '화이트 무스'를 약간 채운 후 '초콜릿 무스'를 가득 채워서 냉동고에 넣는다.
4. ③ 위에 코코아 파우더를 뿌려 마무리한다.

로얄노아



시트 / 재료 중량(g)

노른자 30개, 설탕a 500, 호두 400, 박력분 500,
콘스타치 100, 베이킹 파우더 20, 버터 500, 흰자 30, 설탕b 100

만드는 법

1. 노른자에 설탕a를 넣고 거품 올린다.
2. ①에 체친 박력분, 콘스타치, 베이킹 파우더를 섞는다.
3. ②에 녹인 버터를 섞은 후 흰자, 설탕b로 머랭올린 것을 섞는다.

아몬드 프랄리네 크림 / 재료 중량(g)

아몬드 프랄리네 300, 커스터드 크림 250, 버터 400, 이탈리아안 머랭 500

만드는 법

1. 아몬드 프랄리네와 커스터드 크림을 믹싱한다.
2. ①에 버터를 넣고 믹싱하다가 이탈리아안 머랭을 섞는다.

럼시럽 / 재료 중량(g)

설탕 400, 물 800, 럼 200 전재료를 끓인다.

글라사주 / 재료 중량(g)

생크림 200, 밀크 초콜릿 500, 아몬드 프랄리네 100,
버터 250, 리큐르 40

만드는 법

1. 약불에 생크림과 밀크 초콜릿 녹인 것을 불에 넣고 섞는다.
2. ①에 아몬드 프랄리네를 섞은 후 녹인 버터를 섞는다.
3. ②를 불에서 내린 후 리큐르를 섞는다.
4. ③을 유연하게 만든 후 체에 거른다.

마무리하는 법

1. 세르클 바닥에 '시트'를 깔고 '럼시럽'을 바른 후 '아몬드 프랄리네 크림'을 조금 채운다.
2. ①을 두 번 반복한 후 냉동고에 넣는다.
3. ②위에 '글라사주'를 씌워 마무리한다.



파르베 오 노아

호두 쿠키

재료 중량(g)

흰자 500, 설탕 600, 다진 호두 600, 콘스타치 100,
버터 150, 바닐라 향 소량

만드는 법

1. 흰자, 설탕을 40°C로 중탕한 후 거품 올린다.
2. 다진 호두, 콘스타치를 섞어 ①에 넣고 나무주걱으로 섞는다.
3. 녹인 버터에 바닐라향을 섞은 후 ②에 섞는다.
4. ③을 실리콘 페이퍼를 깔 철판에 찰주머니로 찐다.
5. 120°C에서 40~45분간 굽는다.

