

‘만다린 콘테스트’ 일본대표 선발전 제품

〈취재 / 허미경 jpkkyong@mbakery.co.kr〉

그랑프리 인터내셔널 드 파티세리 만다린 나폴레옹 콘테스트(Grand-Prix Internationale de Patisserie Mandarine Napoleon)는 벨기에 후루쿠로와(フルクワ)社の ‘만다린’ 이라는 오렌지 리큐르를 사용해 제과 기술을 겨루는 세계적인 경연대회이다. 일본 양과자협회연합회는 이 대회의 일본대표 선발을 위해 1차 서류 심사를 거쳐 지난 4월 6일 최종 선발전을 개최했다. 이에 본지에서는 총 60여명의 참가자 가운데 최종 선발전에 출전한 5명의 작품 사진과 배합을 공개한다.



〈우승〉 櫻 智行 (名古屋 마리오토아소시아호텔)
- Le Mandarinier (ル・マンダリエ)

크렘 바니유 / 재료 중량(g)

우유 1,300, 노른자 346, 그라뉴당(설탕) 277, 박력분 96,
젤라틴 20, 바닐라빈 3개, 버터 440

1. 냄비에 우유와 바닐라빈을 넣고 끓인다.
2. 다른 볼에 노른자, 그라뉴당(설탕), 박력분을 넣고 섞어둔다.
3. ②에 ①을 넣어 섞은 후 다시 냄비에 넣고 가열해 크림 앙글레즈를 만든다.
4. ③에 물에 불린 젤라틴을 넣어 섞은 후 식힌다.
5. ④에 충분히 거품 올린 버터를 조금씩 넣으며 섞어준다.

크렘 카페 / 재료 중량(g)

인스턴트 커피 18, *크렘 바니유 1,620, 물 8
인스턴트 커피를 물에 녹여 크렘 바니유와 섞는다.

비스퀴 카페 노와 / 재료 중량(g)

아몬드 파우더 540, 분당 540, 박력분 144, 계란 660, 흰자 1,080,
그라뉴당(설탕) 600, 인스턴트 커피 72, 생크림 120,
에스프레소용 커피(분말) 2, 호두 528, 물 소량

1. 믹싱볼에 아몬드 파우더, 분당, 박력분, 계란을 넣고 믹싱해 거품을 올린다.
2. 흰자와 그라뉴당(설탕)으로 단단한 머랭을 만든다.
3. 인스턴트 커피를 소량의 뜨거운 물에 녹인 후 생크림과 섞어둔다.
4. ①에 ②의 머랭을 몇 차례에 나누어 넣으며 골고루 섞는다.
5. ④에 ③을 넣고 섞은 후 에스프레소용 커피 분말과 구워 부순 호두를 넣는다.
6. ⑤를 얇게 팬닝해 180°C에서 10분간 구워낸다.
7. 29cm 지름의 원형 세르클로 4개를 찍어낸다.

크렘 쇼콜라 만다린 / 재료 중량(g)

다크 초콜릿 140, *크렘 바니유 840, 오렌지껍질 3개 분량,
만다린 나폴레옹(술) 60, 오렌지꽃 향료 적당량

1. 다크초콜릿을 녹인 후 ‘크렘 바니유’를 넣고 섞는다.
 2. ①에 오렌지 껍질, 만다린 나폴레옹, 오렌지꽃 향료를 넣고 섞는다.
- ※ 오렌지꽃 향료는 일본에서는 손쉽게 구할 수 있는 향료. 넣지 않아도 상관없다.

종슈 만다린 나폴레옹 / 재료 중량(g)

시럽(27°보메) 200, 물 75, 만다린 나폴레옹 160, 오렌지자과즙 60
전 재료를 고루 섞는다.

글라사주 쇼콜라 만다린 나폴레옹 / 재료 중량(g)

생크림 300, 나파주 뉴트로 900, 물 250, 다크 초콜릿 900,
젤라틴 18, 만다린 나폴레옹 60, 오렌지꽃 향료 적당량

1. 냄비에 생크림, 나파주 뉴트로, 물을 넣고 가열한다.

- ①에 녹여둔 다크 초콜릿과 물에 불린 젤라틴을 넣고 섞는다.
- ②를 체에 걸러낸 후 식힌다.
- ③에 만다린 나폴레옹, 오렌지꽃 향료를 넣고 섞어준다.

만드는 법

- 30cm 지름의 세르클 안에 '크렘 카페'를 500g 정도 짠 후 기포가 들어가지 않도록 스페툴라로 표면을 정리한다.
- ① 위에 '비스퀴 카페 노와'를 한장 올리고 '퐁슈 만다린 나폴레옹'을 발라준다.
- ② 위에 '크렘 쇼콜라 만다린'을 250g 정도 짜준 후 다시 '비스퀴 카페 노와'를 올리고 '퐁슈 만다린 나폴레옹'을 발라준다.
- ③ 위에 '크렘 카페'를 짜준 후 '비스퀴 카페 노와'를 올리고 '퐁슈 만다린 나폴레옹'을 발라준다.
- ④ 위에 다시 '크렘 쇼콜라 만다린'을 짜준 후 '비스퀴 카페 노와'를 올리고 '퐁슈 만다린 나폴레옹'을 발라준다.
- ⑤를 냉동고에 넣고 식혀 굳힌다.
- 냉동고에서 꺼낸 ⑥을 틀에서 빼낸 후 뒤집어 전체를 '글라사주 쇼콜라 만다린 나폴레옹'으로 코팅한다.
- 뒷면에 설탕공예를 올려 장식한다.



<2위> 永田欽哉 (三井 아방호텔 오사카베이타워) - Musee de cafe mandarine(뮤세·도우·카페·만다린)

다쿠아즈 쇼콜라 / 재료 중량(g)

흰자 400, 그라뉴당 280, 아몬드 파우더 280, 분당 360, 박력분 50, 코코아 파우더 50, 소나무 씨 · 장식용 분당 · 코코아 적당량

- 그라뉴당과 흰자로 단단한 머랭을 만든다.
- 아몬드 파우더, 분당, 박력분, 코코아 파우더를 함께 체친 후 ①과 섞어준다.

- ②를 10mm 원형깎자를 사용해 지름 27cm, 30cm 크기로 각각 2장씩 짜준다.
※ 가장자리 장식용은 3cm 크기로 여러개를 짜준 후 분당과 코코아를 뿌리고 소나무 씨 2개를 엮는다.
- ③을 200°C에서 구워낸다.

크렘 오 부르 레제 만다린 / 재료 중량(g)

오렌지 껍질 2개분, 우유 450, 노른자 200, 그라뉴당a 80, 푸도르 크렘(콘스타치 대체 가능) 40, 오렌지 푸레 140, 만다린 나폴레옹a 60, 버터 450, 그라뉴당b 180, 흰자 120, 물 60, 시럽 소량, 반건조 무화과 250, 만다린 나폴레옹b 50

- 동냄비에 우유와 오렌지껍질을 넣고 끓인다.
- 노른자와 그라뉴당a, 푸도르 크렘을 섞어둔다.
- ②에 ①과 오렌지 푸레를 넣고 걸쭉해질 때까지 가열한다.
- ③을 체에 걸러 식힌 후 만다린 나폴레옹a를 넣고 섞는다.
- 흰자에 그라뉴당b와 물, 끓인 시럽을 넣고 '이탈리안 머랭'을 만든다.
- ④에 ⑤의 '이탈리안 머랭'과 거품을 올린 버터를 섞은 후 만다린 나폴레옹b에 재워둔 반건조 무화과를 섞어준다.
- ⑥을 지름 27cm 세르클에 1.5cm 정도까지 짜준다.
- 구워낸 27cm 크기의 '다쿠아즈 쇼콜라'를 얹어 냉동고에서 굳힌다.

프탈리네 로얄티누 피농 / 재료 중량(g)

밀크 초콜릿 160, 아몬드 프탈리네 80, 소나무 씨(구워 부순 것) 160, 로얄티누 140
※ 로얄티누는 밀가루, 설탕, 흰자를 섞어 오븐에서 살짝 구워 부순 것, 배합은 임의로 조정 가능.

- 밀크 초콜릿과 아몬드 프탈리네를 함께 녹인다.
- ①에 소나무 씨와 로얄티누를 넣고 섞는다.

무스 카페 만다린 / 재료 중량(g)

우유 560, 인스턴트 커피 30, 노른자 120, 그라뉴당 30, 젤라틴 16, 밀크 초콜릿 280, 만다린 나폴레옹 100, 생크림(36%) 840

- 동냄비에 우유, 인스턴트 커피를 넣고 끓인다.
- 노른자와 그라뉴당을 골고루 섞은후 ①에 넣고 걸쭉해질 때까지 끓여준다.
- ②에 물에 불린 젤라틴을 넣고 섞는다.
- ③을 체에 걸러 밀크 초콜릿에 넣어 골고루 섞이도록 충분히 유화시킨다.
- ④를 식힌 후 만다린 나폴레옹과 거품 올린 생크림을 차례대로 넣고 섞는다.

글라사주 카페 카넬 / 재료 중량(g)

생크림(36%) 500, 물엿 110, 시나몬 스틱 3개, 화이트 초콜릿 360, 젤라틴 9, 샬러드유 15,

- 파구라코(리큐르, 쿠앵트로 · 트리플색으로 대체 가능) 50, 인스턴트 커피 2
- 동냄비에 생크림, 물엿, 시나몬 스틱을 넣고 끓인 후 5분 동안 뚜껑을 덮어 시나몬 향을 우려낸다.
 - 시나몬 스틱을 건져낸 후 녹인 화이트 초콜릿을 넣고 유화시킨다.
 - ②에 물에 불린 젤라틴을 넣은 후 샬러드유, 파구라코, 인스턴트 커피를 넣고 섞는다.

퐁슈 / 재료 중량(g)

시럽(17° 보메) 160, 만다린 나폴레옹 50

만드는 법

1. 세르클 바닥에 30cm 지름의 '다쿠아즈 쇼콜라'를 깔고 '퐁슈'를 바른다.
2. ① 위에 '프랄리네 로얄티누 피봉'을 골고루 깔아준다.
3. ② 위에 '무스 카페 만다린'을 세르클 1/3 높이까지 채운다.
4. 냉동시킨 '다쿠아즈 쇼콜라'와 '크렘 오 부르 레제 만다린'을 ③ 위에 올린다.
5. ④ 위에 '무스 카페 만다린'을 가득 채운 후 표면을 편평하게 정리해 냉동고에서 굳힌다.
6. ⑤를 틀에서 빼내 '글라사주 카페 카넬'로 코팅한 후 측면에 장식용 '다쿠아즈 쇼콜라'를 붙여준다.
7. 윗면에 설탕공예를 올려 장식한다.



〈3위〉 安藤勝彦 (名古屋 마리오토아소시아호텔)
- Gateaux mandarine napoleon 2002(ガト-マンダリン・ナポレオン 2002)

비스퀴 조콩드 카페 노와 / 재료 중량(g)

계란 600, 분당 330, 아몬드파우더 270, 호두 분말 270, 전화당(트리올린) 30, 박력분 100, 인스턴트 커피 20, 흰자 430, 그라뉴당 66, 녹인 버터 100

1. 믹싱볼에 계란, 분당, 아몬드파우더, 호두 분말, 전화당을 넣고 믹싱해 거품을 올린다.
2. 그라뉴당과 흰자로 단단한 머랭을 만든다.
3. ①에 머랭의 1/3을 넣고 섞은 후 체친 박력분, 인스턴트 커피, 녹인 버터를 넣고 골고루 섞어준다.
4. ③에 남은 머랭을 넣어 섞은 후 지름 30cm 세르클에 팬닝해 200°C에서 20분 동안 구워낸다.

크렘 오 부르 카페 만다린 / 재료 중량(g)

노른자 200, 그라뉴당a 140, 우유 300, 바닐라 스틱 2개, 버터 1,000, 만다린 나폴레옹 35, 토라브리(커피 에센스) 80, 흰자 180, 그라뉴당b 180, 물 70

1. 노른자에 그라뉴당a를 넣어 잘 섞어준다.
2. 동냄비에 우유와 바닐라 스틱을 넣고 끓인 후 ①과 섞는다.
3. ②를 다시 가열해 크렘 앙글레즈 상태로 만든다.
4. 열을 식힌 후 부드럽게 한 버터를 조금씩 넣어 분리되지 않도록 주의하며 섞어준다.
5. ④에 만다린 나폴레옹과 토라브리를 넣고 골고루 섞는다.
6. 흰자, 그라뉴당b, 물로 이탈리아안 머랭을 만들어 ⑤에 넣고 섞는다.

누가틴 단텔 카페 / 재료 중량(g)

생크림 180, 버터 135, 그라뉴당 240, 바닐라 슈가 15, 물엿 30, 박력분 60, 인스턴트 커피 11, 커피콩 부순 것 3, 아몬드 부순 것 30

1. 동냄비에 생크림, 버터, 그라뉴당, 바닐라 슈가, 물엿을 넣고 105°C까지 끓인다.
2. ①에 박력분, 인스턴트 커피, 커피콩, 아몬드를 넣고 섞는다.
3. ②를 철판에 얇게 팬닝한 후 170~180°C에서 구워낸다.

프랄리네 로얄티누 오 노와 / 재료 중량(g)

호두 부순 것 80, 로얄티누 135, 헤이즐넛 프랄리네 240, 다크 초콜릿(카페 노와르 : 발로나사 초콜릿으로 카카오버터 37.5% 함유) 125
※ 로얄티누 - 58쪽 '프랄리네 로얄티누 피봉' 제조 공경 참조.

1. 다크 초콜릿을 녹인 후 헤이즐넛 프랄리네, 호두 부순 것, 로얄티누를 넣고 섞는다.
2. ①을 철판에 얇게 깔아 편 후 냉동고에서 굳힌다.

가나슈 만다린 나폴레옹 오 깡깡 / 재료 중량(g)

우유 100, 생크림 340, 젤라틴 16, 버터 75, 다크초콜릿(지바라 락테: 발로나사 밀크초콜릿으로 카카오버터 40% 함유) 400, 다크초콜릿(카페 노와르) 140, 만다린 나폴레옹 100, 금굴(깡깡)필 180

1. 동냄비에 우유, 생크림을 넣고 끓인 후 물에 불린 젤라틴을 넣고 섞어준다.
2. 잘게 자른 두 종류의 다크 초콜릿에 ①을 절반 정도 붓고 버터를 넣어 섞는다.
3. ②에 남은 ①을 모두 넣고 섞은 후 충분히 유회시킨다.
4. ③에 만다린 나폴레옹과 잘게 다진 금굴 필을 넣고 섞는다.
5. ⑤를 29cm 지름의 세르클에 채워 냉동고에서 굳힌다.

퐁슈 만다린 나폴레옹 / 재료 중량(g)

물 300, 그라뉴당 96, 에스프레소 커피 분말 8, 만다린 나폴레옹 80, 파구라코(리큐르, 쿠앵트로, 트리플색으로 대체 가능) 20

1. 물, 그라뉴당을 함께 끓인 후 에스프레소 커피 분말을 넣어 향을 우려낸다.
2. ①을 체에 거른 후 파구라코, 만다린 나폴레옹을 넣고 섞는다.

글라사주 쇼콜라 카넬 / 재료 중량(g)

생크림 570, 물엿 50, 시럽(30° 보메) 90, 다크 초콜릿(카페 노와르) 300, 파타 그랏세(코팅용 초콜릿) 270, 만다린 나폴레옹 50

1. 동남비에 생크림, 물엿, 시럽을 넣고 끓인다.
2. ①에 잘게 자른 다크 초콜릿과 파타 그랏세를 넣고 녹이며 섞는다.
3. ②를 체에 걸러 열을 식힌 후 만다린 나폴레옹을 넣어준다.

만드는 법

1. 지름 30cm의 세르클 안에 1cm 두께로 자른 '비스퀴 조콩드 카페 노와' 를 놓고 '퐁슈 만다린 나폴레옹' 을 발라준다.
2. ① 위에 '프랄리네 로얄티누 오 노와' 를 채운다.
3. '크렘 오 부르 카페 만다린' 을 1cm 정도 짜준 후 세르클 안쪽에도 발라준다.
4. ③ 위에 '비스퀴 조콩드 카페 노와' 를 다시 올리고 '퐁슈 만다린 나폴레옹' 을 발라준다.
5. ④ 위에 '크렘 오 부르 카페 만다린' 을 짜준 후 차갑게 굳힌 '가나슈 만다린 나폴레옹 오 킁깁' 을 넣고 다시 '크렘 오 부르 카페 만다린' 을 짜준다.
6. '비스퀴 조콩드 카페 노와' 를 올리고 '퐁슈 만다린 나폴레옹' 을 바른 후 '크렘 오 부르 카페 만다린' 을 세르클 가득 채운다.
7. 표면을 스페툴라로 편평하게 만든 후 냉동고에서 굳힌다.
8. ⑦을 틀에서 빼낸 후 뒤집어 '글라사주 쇼콜라 만다린' 으로 전체를 코팅한 후 둘레에 '누가틴 단펄 카페' 를 붙인다.
9. 윗면에 설탕공예를 올려 장식한다.

1. 헤이즐넛 파우더, 아몬드 파우더, 분당, 박력분을 함께 체친다.
2. ①에 계란을 조금씩 넣어가며 믹싱해 거품을 올린다.
3. 흰자와 그라뉴당으로 단단한 머랭을 만든 후 ②와 섞어준다.
4. 220°C에서 8~10분 정도 굽는다.

앙비바쥬 카페 / 재료 중량(g)

커피(분말) 40, 물 560, 그라뉴당 100, 전화당 20

1. 끓는 물에 커피를 넣고 1분 동안 향을 우려낸다.
2. 전화당과 그라뉴당을 함께 섞어준다.
3. ①을 체에 받쳐 거르며 ②와 섞어준다.

크렘 오 부르 카페 / 재료 중량(g)

버터 520, 노른자 10개, 그라뉴당 270, 커피(분말) 40, 물 220, 토라브리(커피 에센스) 15, 시나몬 파우더 2

1. 끓는 물에 커피를 넣고 1분 동안 향을 우려낸 후 체에 거른다.
2. 동남비에 그라뉴당을 넣고 가열해 캐러멜화가 되면 ①을 넣고 120°C까지 끓인다.
3. ②에 미리 풀어둔 노른자를 조금씩 넣어 섞은 후 체에 거른다.
4. ③을 열이 식을 때까지 믹싱해 빠따붐브를 만든다.
5. 부드럽게 만든 버터에 토라브리, 시나몬 파우더를 넣어 섞은 후 ④의 빠따붐브를 조금씩 넣으며 섞는다.

가나슈 쇼콜라 만다린 / 재료 중량(g)

우유 130, 생크림 40, 다크 초콜릿(지바라락테) 120,

다크 초콜릿(퓨어카라이브: 발로나사 초콜릿으로 카카오버터 66.5% 함유) 120, 만다린 나폴레옹 30, 버터 60

1. 우유, 생크림을 함께 끓이다가 잘게 자른 두 종류의 다크 초콜릿을 넣고 녹인 후 충분히 유회시킨다.
2. ①에 만다린 나폴레옹, 부드럽게 만든 버터를 순서대로 넣고 섞어준다.

만드는 법

1. '비스퀴 조콩드 카페' 표면에 '파타 그랏세(코팅용 초콜릿)' 를 얇게 바른 후 바른 면이 밑으로 가도록 해서 철판에 놓는다.
2. '비스퀴 조콩드 카페' 표면에 '앙비바쥬 카페' 를 바른 후 '가나슈 쇼콜라 만다린' 을 250g 정도 펼쳐 발라준다.
3. 또 한 장의 '비스퀴 조콩드 카페' 를 올리고 '앙비바쥬 카페' 를 바른다.
4. ③ 위에 '크렘 오 부르 카페' 를 500g 정도 넓게 바른다.
5. 위의 작업을 반복해 '비스퀴 조콩드 카페' 를 8겹으로 올린다.
6. 가장 윗면에 '크렘 오 부르 카페' 를 넓게 퍼바른 후 냉동고에서 굳힌다.
7. '나파쥬 뉴트르' 100g에 토라브리 3g을 넣어 만든 글라사주로 표면을 코팅한다.
8. 윗면에 설탕공예를 올려 장식한다.



<4위> 伊藤祐花子 (센츄리 하얏트 동경)
- Cafe de mandarine (카페·드·망달린)

비스퀴 조콩드 카페 / 재료 중량(g)

헤이즐넛파우더 75, 아몬드파우더 680, 분당 440, 박력분 228, 계란 1,000, 흰자 626, 그라뉴당 440, 토라브리(커피에센스) 28



〈5위〉 柴山惠生 (浦和로알파인즈호텔)
- La legere cafe mandarine (ラ・レジェール・カフェ・マンダリン)

비스퀴 오랑쥬 / 재료 중량(g)

버터 500, 오렌지 필 240, 그라뉴당 560, 벌꿀 200,
계란 900, 박력분 260, 베이킹파우더 5, 아몬드파우더 600

1. 버터, 오렌지필, 그라뉴당, 벌꿀, 계란을 순서대로 넣고 섞는다.
2. ①에 체친 박력분, 베이킹파우더, 아몬드 파우더를 넣고 섞는다.
3. ②를 27cm 지름의 세르크클에 팬닝한 후 170°C에서 45분 정도 굽는다.
4. ③을 식힌 후 8mm 두께로 자른다.

크렘 오랑쥬 / 재료 중량(g)

오렌지 껍질 500, 그라뉴당 280, 노른자 600, 버터 800,
만다린 나폴레옹 100, 젤라틴 16

1. 오렌지 껍질을 가열한다.
2. 그라뉴당과 노른자를 골고루 섞은 후 ①을 넣고 걸죽해질 때까지 끓인다.
3. ②에 물에 불린 젤라틴을 넣고 섞어준다.
4. ③을 40°C까지 식힌 후 부드럽게 만든 버터,
만다린 나폴레옹을 순서대로 넣고 섞는다.

크렘 카페 / 재료 중량(g)

우유 810, 노른자 675, 그라뉴당 405, 버터 810,
토라브리(커피 에센스) 135, 젤라틴 10
'크렘 오랑쥬'와 동일한 방법으로 제조

단텔 쇼콜라 / 재료 중량(g)

카소나도(정제되지 않은 황설탕) 100, 버터 30, 우유 40, 박력분 5, 코코아 5,
그뤼에 드 카카오(커피콩을 잘게 부셔서 볶은 것) 10

1. 냄비에 카소나도, 버터, 우유를 넣고 끓이다가
체친 박력분과 코코아를 넣고 섞는다.
2. 철판에 실리콘 패드를 깔고 ①을 팬닝한 후
'그뤼에 드 카카오'를 위에 뿌려준다.
3. 170°C에서 8분간 구워낸다.

가니슈 / 재료 중량(g)

생크림 450, 초콜릿 375, 버터 90, 만다린 나폴레옹 30,
그뤼에 드 카카오(커피콩을 잘게 부셔서 볶은 것) 150

글라사주 / 재료 중량(g)

물 250, 생크림 500, 초콜릿 450, 젤라틴 12.5

오렌지 콘피 / 재료 중량(g)

오렌지 필 220, 만다린 나폴레옹 20

퐁슈 / 재료 중량(g)

시럽(30°보메) 120, 오렌지 껍질 400, 만다린 나폴레옹 40

만드는 법

1. '비스퀴 오랑쥬'에 '퐁슈'를 바른 후 표면을 '가니슈'로
코팅해 냉동고에서 굳힌다.
2. 30cm 지름의 세르크클에 '크렘 카페'를 1/3정도 채운다.
※ 이 때 세르크클 안쪽 면에도 '크렘 카페'를 발라준다.
3. ② 위에 '크렘 오랑쥬'를 짜준다.
4. ③ 위에 ①의 '비스퀴 오랑쥬'를 가니슈가
밑으로 가도록 놓은 후 '오렌지 콘피'를 뿌린다.
5. 다시 '크렘 오랑쥬'를 짜준 후 '크렘 카페'를 채운다.
6. ⑤ 위에 '비스퀴 오랑쥬'를 올린 후 냉동고에서 굳힌다.
7. 냉동고에서 꺼내 뒤집은 후 글라사주로 전체를 코팅하고
'단텔 쇼콜라'를 붙인다.
8. 윗면에 설탕공예를 올려 장식한다.