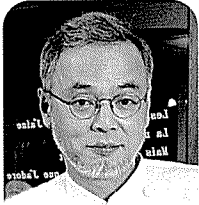


후지우의 프랑스 전통과자

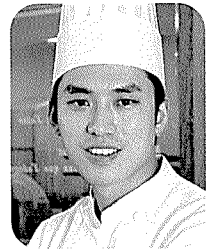
무스 오 쇼콜라 카페

Mousse au Chocolat Cafe



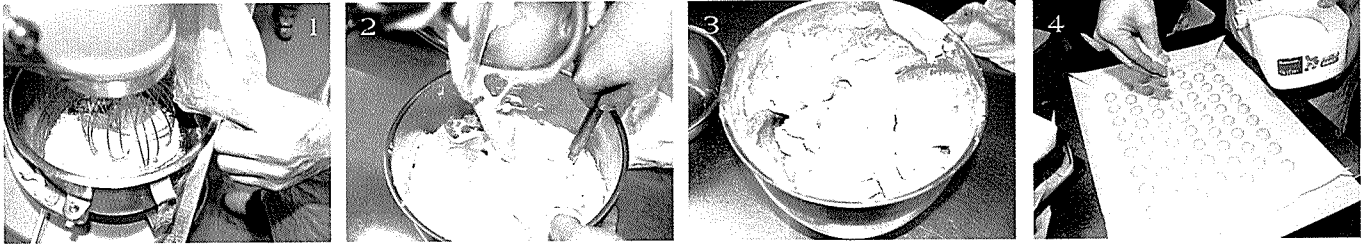
후지우 요시하루(藤生義治)
1969년 프랑스 유학
스위스 코바 제과학교 졸업
1980년 일본 '에미리 후로게' 근무
1993년 '파티세리 도 셰프 후지우' 오픈
현 일본양과자협회연합회 지도위원

파티세리 도 셰프 후지우'는
100년 이상 된 프랑스 전통 과자배합을 이용한
제품 제조로 유명한 일본의 베이커리 스텝이다.
'무스 오 쇼콜라 카페'는 작년부터 판매되고 있는
제품으로 커피초콜릿과 바삭바삭한
비스퀴카페의 조화가 어우러진 제품이다.
커피초콜릿을 구입하기 어려운 경우는
생크림에 커피맛을 추가하고
일반 초콜릿을 사용해 만들 수 있다.



글·사진 / 전 익 범
신라당·엠마·빵곰터 근무
일본 '천연효모빵 미츠'·
'파티세리 도 셰프 후지우' 근무
동경제과학교 졸업
현 동경제과학교 교사로 재직 중



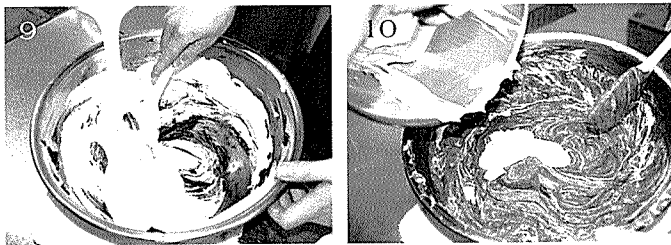
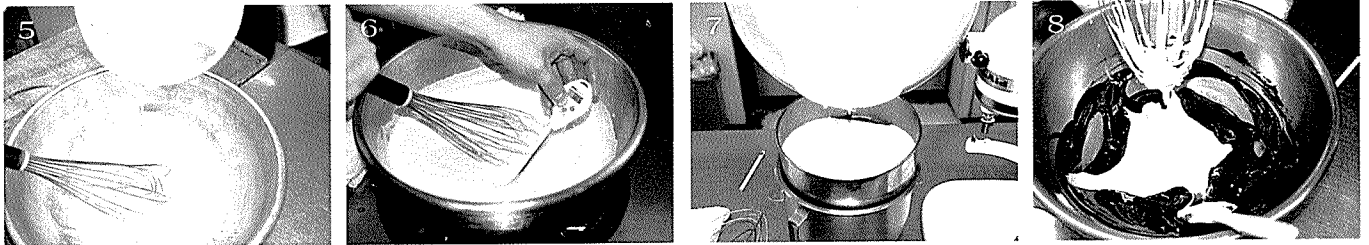


지름 3.5cm, 높이 4.5cm 틀 24개분

비스퀴카페 / 재료 중량(g) 흰자 105, 노른자 60, 설탕(그라뉴당) 75, 박력분 75, 커피분말 3, 커피에센스 소량

만드는 법

1. 설탕 1/3과 노른자를 믹서에 넣고 충분히 거품을 올린 후 커피분말과 커피에센스를 넣고 섞는다. <사진 1>
2. 흰자와 나머지 설탕을 이용해 머랭을 만든 후 ①과 섞어준다. <사진 2>
3. ②에 체친 박력분을 넣고 골고루 섞는다. <사진 3>
4. ③을 철판에 지름 2cm 정도 크기로 짜준 후 설탕을 듬뿍 뿌려다가 털어낸다. <사진 4>
5. 160~170°C에서 밀철판을 깔고 공기 구멍을 열어준 후 20분 정도 굽는다.



시럽 / 재료 중량(g)

꼬냑 25, 17보메 시럽 50, 커피에센스 소량

무스 오 쇼콜라 카페 / 재료 중량(g)

생크림(42%) 400, 커피초콜릿 300, 노른자 150, 계란 50, 설탕(그라뉴당) 90, 물 65
*커피초콜릿이 없을 때는 다크초콜릿을 사용하고 배합 중 생크림에 약간의 커피맛을 추가하면 된다.

만드는 법

1. 설탕(그라뉴당)과 물을 107°C까지 끓여준다.
2. 동냄비에 노른자와 계란을 넣고 ①을 넣어주면서 휘퍼기로 잘 저어준다. <사진 5>
3. ②를 83°C까지 열 살균시키면서 충분히 거품을 올려준다. <사진 6>
4. 열처리한 ③을 체에 걸러서 볼에 넣고 충분히 거품을 올려준다. <사진 7>
5. 미리 녹여둔 초콜릿에 거품 올린 생크림 일부를 넣고 잘 섞어준다(반죽온도 58°C). <사진 8>
6. ④를 ⑤에 넣고 초콜릿이 덩어리지지 않도록 잘 섞어준다. <사진 9>
7. 거품 올린 생크림 나머지를 ⑥에 넣고 잘 섞어준다. <사진 10>

마무리하는 법

1. 살균시킨 컵에 '무스 오 쇼콜라 카페' 를 1.5cm 정도 짜준다. <사진 11>
2. 일반 비스퀴에 시럽을 뿌린 후 ① 위에 얹고 다시 '무스 오 쇼콜라 카페' 를 짜준다. <사진 12>
3. '무스 오 쇼콜라 카페' 위에 살구잼으로 샌드한 '비스퀴카페' 를 4장 올리고 분당을 듬뿍 뿌려준다. <사진 13>

