

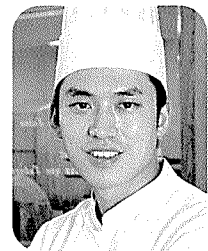
후지우의 프랑스 전통과자

# 무스 오 프루이 Mousee au fruite

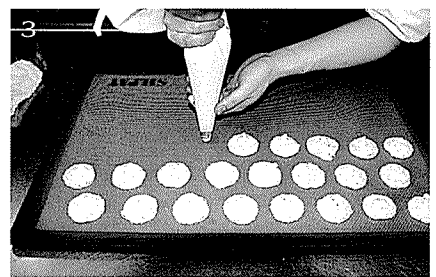
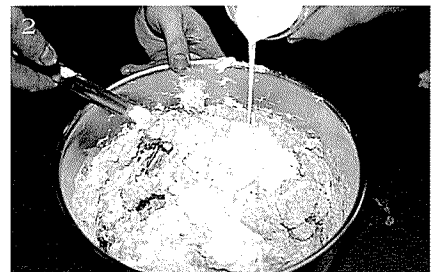
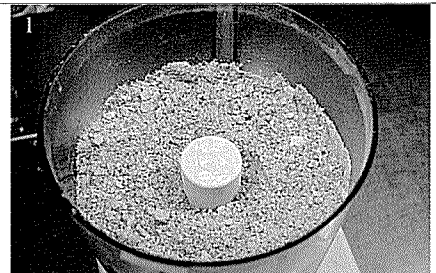
'파티세리 도 셰프 후지우'는 100년 이상 된 프랑스 전통 과자배합을 이용한 제품 제조로 유명한 일본의 베이커리 솜이다. '무스 오 프루이'는 폰 마카롱의 고소하면서 독특한 식감과 망고, 레몬의 산미가 잘 어우러진 제품이다.



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



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

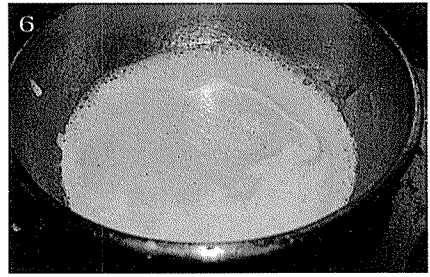
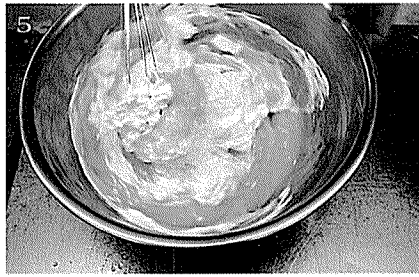
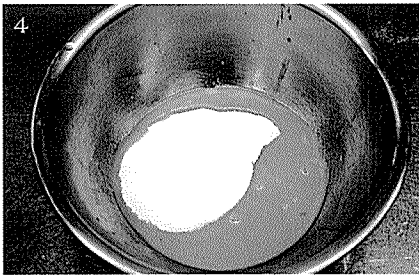


## 폰 마카롱 / 재료 중량(g)

아몬드 구운 것 300, 분당 70, 생크림 48, 바닐라 오일 8, 흰자 240, 그라뉴당(설탕)a 24, 그라뉴당(설탕)b 48

## 만드는 법

1. 아몬드와 분당을 믹서에 넣고 잘게 갈아준다. <사진 1>
2. 생크림과 바닐라 오일을 섞어 냉장고에 넣어둔다.
3. 흰자에 그라뉴당a를 넣고 믹싱하다가 그라뉴당b를 넣어 단단한 머랭을 만든다.
4. ③의 머랭에 ①과 ②를 모두 넣고 섞는다. <사진 2>
5. ④를 찰주머니에 넣어 철판에 둥글게 짠 후 180°C에서 구워낸다. <사진 3>



**무스 오 망고 / 재료 중량(g)**

망고 푸레 400, 그라뉴당a 300, 바닐라 오일 4방울,  
화이트 럼주 70, 레몬 주스 100, 젤라틴 24, 생크림(42%), 그라뉴당b 56,  
응고제 3.6, 망고 주스 160, 바닐라 오일 2방울

**만드는 법**

1. 망고 푸레, 그라뉴당a, 바닐라 오일, 화이트 럼주, 레몬 주스를 40°C까지 끓인다. <사진 4>
2. ①에 중탕으로 녹인 젤라틴을 넣고 섞는다.
3. 생크림에 그라뉴당b, 응고제를 넣고 거품을 올려 ②와 섞어준다. <사진 5>
4. ③에 망고주스와 바닐라 오일을 넣고 가볍게 섞는다.

**무스 오 시트롱 / 재료 중량(g)**

레몬 푸레 300, 그라뉴당a 135, 화이트 럼주 10, 바닐라 오일 1.5방울,  
젤라틴 15, 이탈리아 머랭 300, 생크림(42%) 330, 그라뉴당b 20, 응고제 2.4

**만드는 법**

1. 레몬 푸레, 그라뉴당a, 화이트 럼주, 바닐라 오일을 40°C까지 끓인다.
2. ①에 중탕으로 녹인 젤라틴을 넣고 섞는다.
3. 이탈리아 머랭과 생크림, 그라뉴당b, 응고제를 섞어준다.
4. ②에 ③의 혼합한 재료를 넣고 가볍게 섞어준다.

**앙비바쥬 / 재료 중량(g)**

망고 푸레 300, 화이트 럼주 20, 그라뉴당 20, 바닐라 오일 2방울  
전 재료를 섞어 끓기 직전까지 끓인다.

**쥬레 / 재료 중량(ml)**

망고 푸레 200, 그라뉴당 20, 펙틴 4, 물엿 150, 레몬 주스 10,  
포도주 5, 바닐라 오일 10방울

**만드는 법**

1. 망고 푸레, 그라뉴당, 펙틴, 물엿을 냄비에 넣고 데운다. <사진 6>
2. ①에 레몬 주스, 포도주, 바닐라 오일을 넣고 섞은 후 체에 거른다.

**마무리하는 법**

1. 5cm 지름의 원형 세르클 바닥에 '폰 마카롱'을 넣어준다. <사진 7>
2. ① 위에 '무스 오 망고'를 세르클의 1/2까지 짜준다. <사진 8>
3. 일반적인 비스퀴(케이크 시트도 가능)를 3cm 정도 크기로 잘라 '앙비바쥬'에 듬뿍 적신다. <사진 9>
4. ② 위에 ③을 넣고 '무스 오 시트롱'을 세르클 가득 짜준다. <사진 10>
5. 스페툴라로 윗면을 깨끗하게 정리한 후 냉동고에서 굳힌다. <사진 11>
6. ⑤ 윗면에 '쥬레'를 바른 후 초콜릿으로 장식하고 마무리한다. <사진 12>

