

# 추천!! 양주 100% 활용하기

〈제품 실연 / 이승문(엘리제 제과점)〉



## 케이크 오 오랑주

### 반죽 A / 재료 중량(g)

계란 250, 설탕 313, 베이킹 파우더 7.5, 박력분 320,  
우유 버터 250, 오렌지 원액 60

### 만드는 법

1. 계란을 풀어 설탕을 혼합한 후 체친 박력분과 베이킹 파우더를 넣는다.
2. 녹인 우유 버터와 오렌지 원액을 ①에 섞어 냉장실에서 1시간 정도 휴지시킨다.

### 반죽 B / 재료 중량(g)

계란 270, 아몬드 파우더 313, 분당 313, 버터 310,  
오렌지 껍질 · 즙 2개 분량, 우유 100

### 만드는 법

1. 오렌지 껍질을 깎아 우유에 넣고 데워 향을 우려낸다.
2. 계란을 풀어 아몬드 파우더, 분당을 섞는다.
3. ②에 녹인 버터를 혼합하고 ①의 우유와 오렌지즙을 넣은 후 냉장실에서 1시간 정도 휴지시킨다.

### 시럽 / 재료 중량(g)

물 120, 설탕 120, 그랑 마니에르(오렌지 리큐르) 120

### 마무리하는 법

1. '반죽 A'와 '반죽 B'를 혼합한다.
2. 소형 타원 무스틀에 5cm 높이로 자른 비닐을 두른다.
3. 1cm 두께로 자른 케이크 시트를 넣고 반죽을 짜준다.
4. 윗불 180°C, 밑불 160°C에서 50분간 구워낸 후 뜨거울 때 시럽을 바른다.
5. 완전히 식은 후 오렌지로 장식하고 나파주를 발라준다.

### 제노와즈 시트 / 재료 중량 (g)

계란 750, 설탕 375, 박력분 360, 베이킹 파우더 2,  
버터 75, 식용유 75, 우유 75

### 무스 푸아르 / 재료 중량 (g)

양배 휘레 720, 요쿠르트 240, 설탕 188, 바닐라빈 1개,  
젤라틴 18, 생크림 480, 페어 윌리엄(양배 리큐르) 60

### 만드는 법

1. 양배 휘레, 요쿠르트, 설탕, 바닐라빈을 혼합하여 82°C로 데운다.
2. 물에 불린 젤라틴을 넣은 후 휘핑한 생크림과 페어 윌리엄을 넣는다.

### 시럽 / 재료 중량(g) 17° 보메시럽 160, 페어 윌리엄 35

### 마무리하는 법

1. 소형 무스를 안쪽면에 미리 준비한 '쇼콜라 비스퀴 조공드'를 두른다.
2. '제노와즈 시트'에 시럽을 발라 ①에 깔아준 후 '무스 푸아르'를 절반 정도 채운다.
3. ②위에 다시 '제노와즈 시트'를 얹고 '무스 푸아르'를 가득 채운 후 냉동고에 넣는다.
4. 완전히 굳으면 글라스주를 바르고 양배, 초콜릿 등으로 장식한다.

## 무스 푸아르

