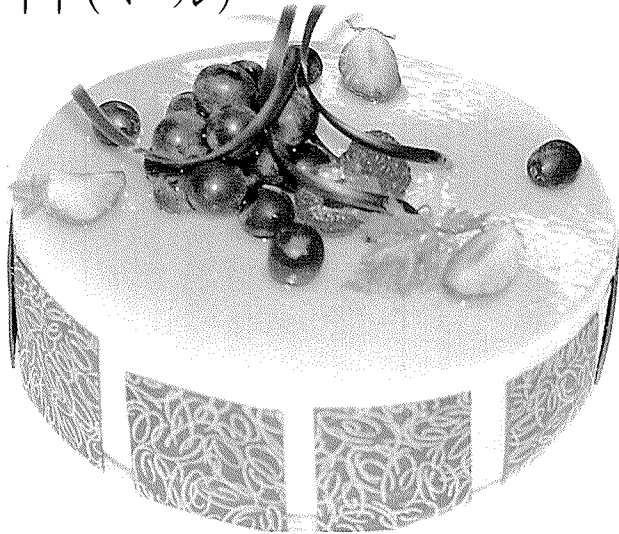


동경양과자협회 주최 정기 세미나

지난 7월 17일 양과자회관에서는 양과자협회연합회에서 주최하는 정기세미나가 열렸다. 실연강사는 양과자전문점 <라·휘유>의 무로마츠 코오스케(室末光育)씨로 양과자 두 제품을 선보였다.
<정리 / 허미경 jpkyoung@mbakery.co.kr>



마루(マル)



비스퀴 오 자망드 / 재료 중량(g)

파트 다망드 크류(로마지팬, 아몬드와 설탕을 1:1로 섞은 것) 370, 노른자 160, 계란 120, 아몬드 파우더 70, 흰자 240, 그라뉴당(설탕) 100, 박력분 160, 녹인 버터 80

만드는 법

1. 믹싱볼에 파트 다망드 크류를 넣고 노른자, 계란을 넣으며 섞어준다.
2. 흰자와 그라뉴당으로 머랭을 만들어 ①에 절반 정도 넣고 섞는다.
3. ②에 체친 가루재료를 넣어 섞은 후 남은 머랭을 모두 넣고 섞는다.
4. ③에 녹인 버터를 넣어 섞은 후 지름 18cm 크기의 무스틀에 채운다.
5. 윗불 165°C, 밑불 155°C에서 14분 정도 굽는다.

크렘 쇼콜라 / 재료 중량(g)

생크림(35%) 600, 노른자 150, 그라뉴당(설탕) 45, 다크 초콜릿(70%) 150, 밀크 초콜릿 90

만드는 법

1. 믹싱볼에 노른자와 그라뉴당을 넣고 잘 섞어준다.
2. ①에 따뜻하게 데운 생크림을 조금씩 넣으며 섞은 후 체에 거른다.
3. ②를 중불에서 잘 저어주며 83°C까지 가열한다.

4. ③에 다크초콜릿과 밀크초콜릿을 넣어 녹인다.
5. ④를 지름 16cm의 고무틀에 채운 후 급냉시켜 굳힌다.

크렘 레제르 오 마루 / 재료 중량(g)

우유 1,000, 노른자 200, 그라뉴당(설탕)a 80, 후람 푸도르(커스터드크림 프리믹스) 80, 바닐라빈 2개, 젤라틴 20, 마루주(포도 껍질을 이용한 증류주) 100, 생크림(35%) 1,000, 흰자 100, 그라뉴당(설탕)b 150, 물 50

만드는 법

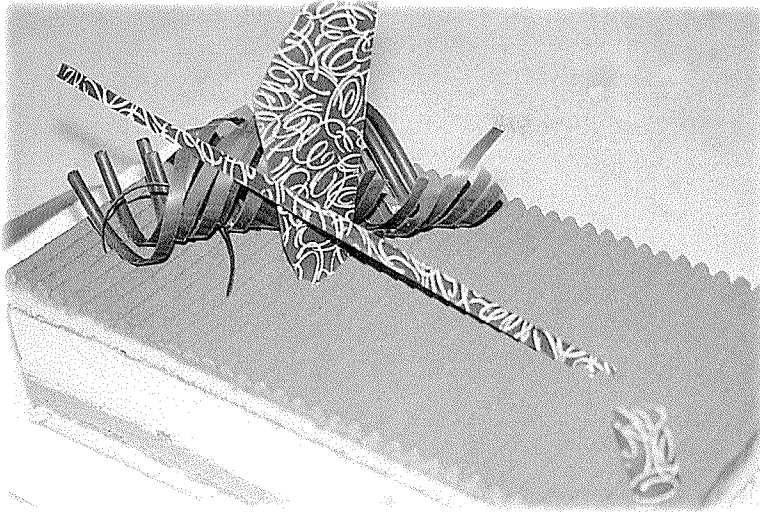
1. 우유와 바닐라빈을 끓인 후 노른자, 그라뉴당a, 후람 푸도르를 함께 섞는다.
2. ①을 따뜻하게 유지한 상태에서 젤라틴을 넣고 마루주를 섞어준다.
3. 흰자에 그라뉴당b를 1/3 정도 넣고 50°C 정도까지 중탕한 후 믹싱볼에 넣는다.
4. 남은 그라뉴당b에 물을 넣고 끓여 ③에 부으며 거품을 올린다.
5. ④와 ②를 섞은 후 거품 올린 생크림을 넣고 섞는다.

시럽 / 재료 중량(g)

카리브술(설탕이 함유된 술) 100, 미네랄워터 100, 마루주 50

마무리하는 법

1. 지름 18cm의 무스틀에 '비스퀴 오 자망드' 한 장을 깎 후 '시럽'을 발라준다.
2. ① 위에 '크렘 레제르 오 마루'를 짜준 후 '크렘 쇼콜라' 굳힌 것을 얹는다.
3. ② 위에 다시 '크렘 레제르 오 마루'를 짜준 후 '비스퀴 오 자망드'를 얹고 '시럽'을 발라준다.
4. ③ 위에 '크렘 레제르 오 마루'를 채운 후 스페틀러로 표면을 편평하게 정리해 냉동실에서 굳힌다.
5. 냉동시켜 약간 함몰된 ④의 윗부분 중앙에 다시 한번 '크렘 레제르 오 마루'를 발라 다시 냉동고에서 굳힌다.
6. ⑤의 표면에 나파주를 바르고 틀에서 빼내 장식한다.



캐러멜 바나누 에 쇼콜라 (キャラメル・バナヌ・ エ・シヨコラ)

비스퀴 바나누 / 재료 중량(g)

파트 다망드 크류(로마자편, 아몬드와 설탕을 1:1로 섞은 것) 750,
계란 510, 바나나 360, 콘스타치 75, 박력분 75, 녹인 버터 150,
흰자 120, 그라뉴당(설탕) 75

만드는 법

1. 믹싱볼에 파트 다망드 크류와 계란을 넣고 손으로 풀어준 후 거품을 올린다.
2. ①에 잘익은 바나나를 부셔서 넣고 다시 거품을 올린 후 가루재료를 섞어준다.
3. ②에 흰자와 그라뉴당으로 만든 머랭을 넣고 섞는다.
4. ③에 녹인 버터를 섞은 후 실리콘페이퍼를 깔고 팬닝해 윗불 165°C, 밑불 155°C에서 14분 정도 굽는다.

크렘 캐러멜 바나누 / 재료 중량(g)

그라뉴당(설탕) 150, 물 50, 물엿 100, 생크림 200, 바나나 600,
노른자 150, 시럽(30°보메) 150, 생크림(35%) 800, 젤라틴 18

만드는 법

1. 동냄비에 그라뉴당, 물, 물엿을 넣고 캐러멜색이 날 때까지 끓인다.
2. ①에 따뜻하게 데운 생크림을 조금씩 나누어 섞고, 잘게 썬 바나나도 조금씩 넣어준다.
3. ②를 얼음물에 받쳐 굳지 않을 정도로 식힌다.
4. 노른자와 시럽을 늘어붙지 않도록 저어주면서 83°C까지 끓인 후 믹싱해 거품을 올린다.
5. ④에 거품 올린 생크림을 넣고 섞은 후 소량을 덜어내 녹인 젤라틴과 섞은 후 다시 모두 혼합한다.
6. ⑤에 ③을 넣고 골고루 섞는다.

무스 쇼콜라 / 재료 중량(g)

다크 초콜릿(70%) 200, 밀크 초콜릿 100, 생크림 200,
노른자 100, 시럽 100, 생크림 500

만드는 법

1. 동냄비에 노른자와 시럽을 넣고 83°C까지 끓인 후 믹싱해 거품을 올린다.
2. 다크 초콜릿, 밀크 초콜릿, 생크림으로 가나슈를 만든 후 식힌다.
3. ①에 거품 올린 생크림을 섞은 후 ②를 섞어준다.

피스톨레옹 초콜릿 / 재료 중량(g)

다크 초콜릿 300, 카카오 버터 200

시럽 / 재료 중량(g)

물 100, 리튬술 50, 카리브술 100, 럼 50

마무리하는 법

1. 44cm×34cm 사각 무스틀에 기름종이를 깔고 분당을 뿌린 후 '비스퀴 바나누'의 색깔나는 부분을 분당에 닿도록 해 한 장 깎는다.
2. ① 위에 '무스 쇼콜라'를 1/2 정도 채운 후 '비스퀴 바나누'를 한 장 올리고 '시럽'을 발라 급냉고에서 굳힌다.
3. ② 위에 다시 '크렘 캐러멜 바나누'를 채우고 편평하게 만든다.
4. ③ 위에 '비스퀴 바나누'를 한 장 얹고 '시럽'을 바른 후 살짝 눌러준다.
5. ④ 위에 남은 '무스 쇼콜라'를 채운 후 냉동고에서 굳힌다.
6. ⑤를 틀에서 빼낸 후 '피스톨레옹 초콜릿'을 분사하고 다시 냉동고에서 굳힌다.
7. 적당한 크기로 자른 후 초콜릿으로 장식하고 마무리한다.