

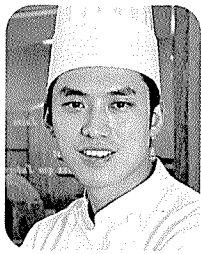
카페 아 라 바니뉴 Café à la vanille

'파티세리 도 셰프 후지우' 는 100년 이상 된 프랑스 전통 과자배합을 이용한 제품 제조로 유명한 일본의 베이커리 스텝이다.

'카페 아 라 바니뉴' 는 바닐라와 커피의 맛과 향이 좋은 조화를 이루는 부드러운 무스케이크이다.



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



조콩드 / 재료 중량(g)

버터 100, 설탕 100, 박력분 100, 흰자 90,
커피에센스 소량

만드는 법

1. 버터와 설탕을 잘 섞어준 후 흰자를 넣고 믹싱한다.
2. ①에 박력분과 커피에센스를 넣고 섞은 후 철판에 팬닝해 모양을 만들고 냉동고에서 굳힌다.

비스퀴 조콩드 / 재료 중량(g)

30cm×50cm 2장분

T.P.T 375, 계란 300, 흰자 200, 설탕 35,
박력분 50, 버터 32

만드는 법

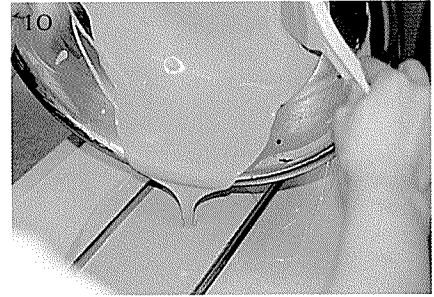
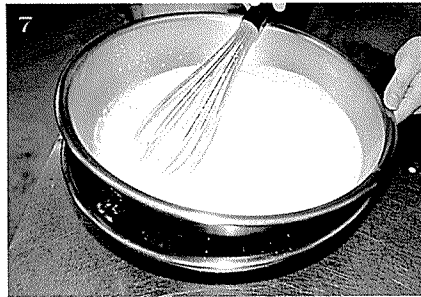
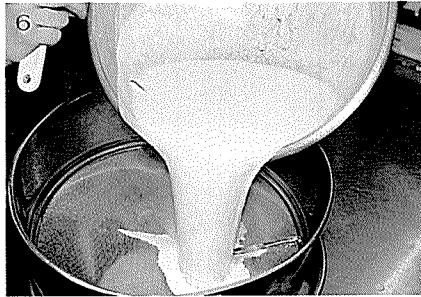
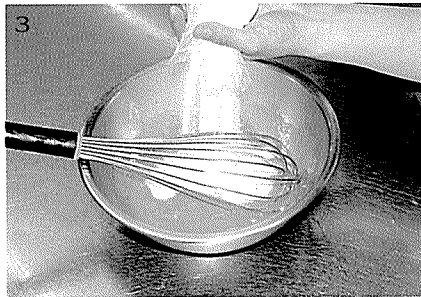
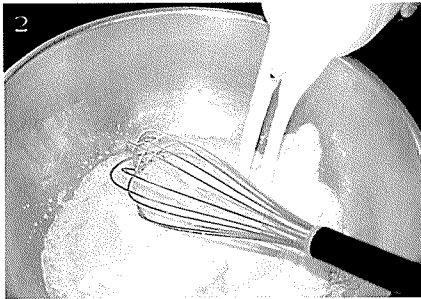
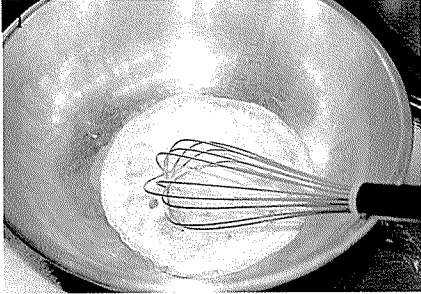
1. T.P.T에 계란을 넣고 충분히 거품을 올린다.
2. 흰자와 설탕으로 단단한 머랭을 만든 후 ①과 섞는다.
3. ②에 박력분과 녹인 버터를 순서대로 넣고 섞은 후 200°C에서 3분 정도 굽는다.
4. 냉동고에서 꺼낸 '조콩드' 위에 ③을 올린 후 200°C에서 5~7분 정도 구워낸다.

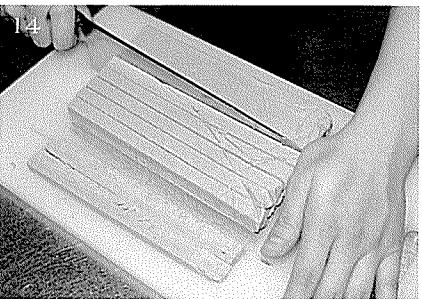
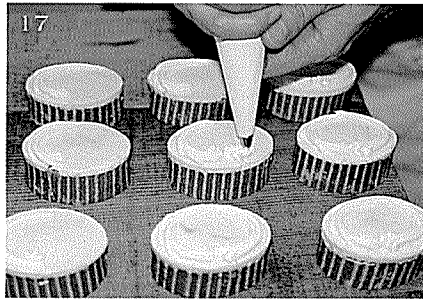
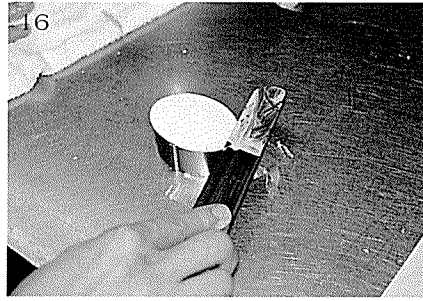
무스 아 라 바니뉴 / 재료 종량(g)

우유 750, 버터 150, 바닐라빈 1.5개, 노른자 160, 젤라틴 15, 생크림 750,
그라뉴당(설탕) 150, 밀크리큐르 75

만드는 법

1. 동냄비에 버터를 넣고 약한 불에서 끓인다. <사진 1>
2. 버터가 완전히 녹기 전에 우유와 바닐라빈을 넣고 끓인다. <사진 2>
3. 노른자와 그라뉴당(설탕)을 잘 섞어준다. <사진 3>
4. ③을 ②에 넣고 중간 불에서 거품을 충분히 울리며 끓인다. <사진 4>
5. ④에 물에 불린 젤라틴을 넣은 후 불에서 내려 체에 거른다. <사진 5, 6>
6. ⑤를 얼음물에 받쳐 차갑게 식힌다. <사진 7>
7. 거품 울린 생크림과 밀크리큐르를 넣고 가볍게 섞는다. <사진 8>
8. ⑦의 '무스 아 라 바니뉴'를 1/3 정도 다른 불에 넣고 소량의 커피에센스를 넣어 섞는다. <사진 9>
9. ⑧을 랩으로 씌운 사각틀에 붓고 냉동고에서 얼린다. <사진 10>





화이트 초코 가나슈 / 재료 중량(g)

화이트 초콜릿 100, 생크림 100
일반적인 가나슈 제조법과 동일

시럽 / 재료 중량(ml)

17°C 보메 200, 밀크리큐르 100

마무리하는 법

1. '비스퀴 조콩드' 를 4cm×16cm 크기로 잘라 세르클 안쪽에 돌려준다. <사진 11>
2. 일반 비스퀴에 시럽을 바른 후 세르클 바닥에 놓는다. <사진 12>
3. ② 위에 '무스 아 라 바니뉴' 를 정반 정도 채워 넣는다. <사진 13>
4. 커피향을 첨가시켜 굳힌 '무스 아 라 바니뉴' 를 7mm 정도의 정사각형으로 잘라준다. <사진 14>
5. ③ 위에 ④를 2~3개 정도 넣은 후 다시 '무스 아 라 바니뉴' 를 가득 채워 넣는다. <사진 15>
6. 스패틀러로 윗면을 편평하게 한 후 냉장고에 넣어 굳힌다. <사진 16>
7. ⑥ 윗면의 테두리를 버터크림으로 장식한 후 '화이트 초코 가나슈' 를 중앙에 흘려 넣는다. <사진 17, 18>
8. ⑦이 완전히 굳기 전에 '화이트 초코 가나슈' 에 소량의 커피에센스를 넣어 윗면을 장식한다. <사진 19, 20>