



제품실연

성명주 / 한불제과제빵학원

달콤한 사랑을 전하는 '발렌타인데이'의 의미를 살릴 수 있는 프랑스 명과 '마카롱 로즈'를 이달의 제품으로 준비했다.

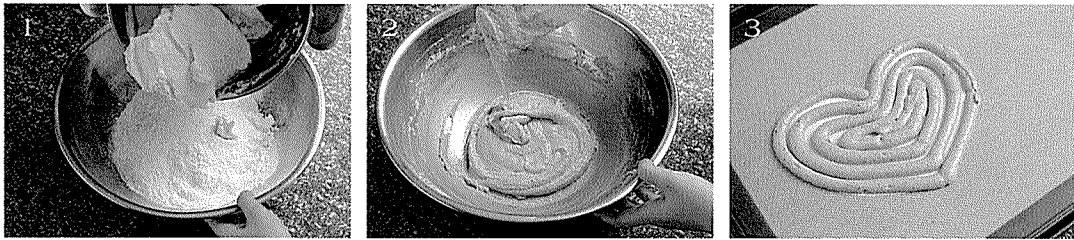
파리 상제리제 거리에 위치한 라듀레(Laduree) 제과점은 이곳의 마카롱을 먹기 위해 세계 곳곳에서 몰려온 사람들로 북적거린다. 매장 안에서부터 이어진 사람들의 행렬 속에 운 좋게 자리를 잡은 이들은 베르사이유 궁전의 한 살롱에 들어와 있는 듯 고급스럽고 화려한 분위기 속에 차와 케이크를 먹으며 삶의 여유를 즐길 수 있다.

라듀레 제과점의 제품 종류는 그다지 많지 않지만 나름

대로의 역사를 지니듯 개성이 뛰어난 제품들로 구성되어 있다. 이중 '마카롱 로즈'는 라듀레 제과점의 인기 품목으로 많은 이들에게 인상적인 맛과 느낌을 주는 제품이다.

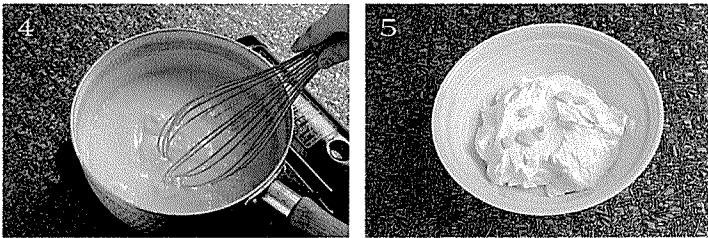
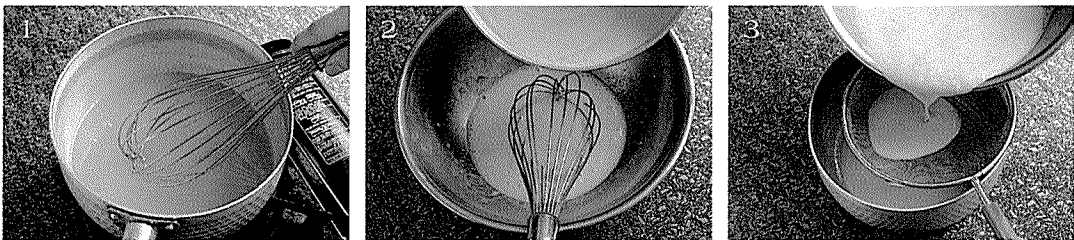
이국적인 멋과 맛이 어우러져 고객들에게 신선한 느낌을 줄 수 있는 이 제품은 젊은 세대의 취향에 맞춰 고급스러운 이미지가 돋보이는 것이 특징이다. 하트 모양의 마카롱과 리찌의 씹히는 맛, 장미향이 그윽한 크림을 접목시킨 '마카롱 로즈'는 특유의 모양과 색상으로 예쁘게 포장하면 발렌타인데이 제품으로 준비하기에 손색이 없다.

<진행 / 강인옥 inok@mbakery.co.kr>



마카롱 / 재료 중량(g) T.P.T(아몬드분말과 분당 1:1) 360, 분당 120, 흰자 180, 설탕 30, 주석산 1, 적색 색소 소량
만드는 법

1. 흰자에 설탕을 3회 정도 나누어 넣으면서 100% 믹싱한다.
 * 주석산은 믹싱할 때 함께 넣으며, 적색 색소는 믹싱 마지막 단계에서 소량 넣고 섞는다.
2. T.P.T와 분당을 고운 체에 3~4회 정도 내려 공기를 잘 혼입시킨 후 ①과 섞어준다. <사진 1>
3. ②를 계속 저어서 반죽이 질어지고 광택이 흐르도록 한다. 반죽을 떨어뜨려 리본이 그려질 때까지 저어주면 적당하다. <사진 2>
4. 철판에 하트 본을 올리고 실패트를 깐 후 ③을 짤주머니에 담아 짜준다. <사진 3>
- * 약간씩 공간이 생기도록 반죽을 짜 주어야 구웠을 때 반죽이 퍼져도 뒷면에 모양이 그대로 남는다.
5. 컨벡션 오븐 170°C에서 10분간 굽는다.

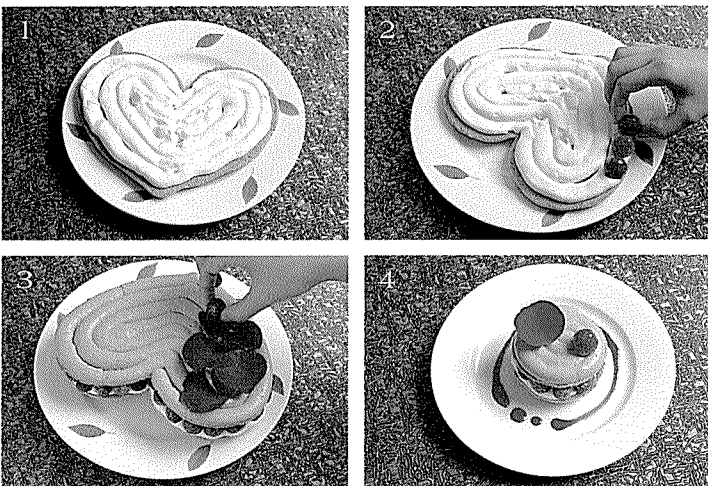


만드는 법

1. 레몬즙, 레몬 제스트, 설탕, 버터를 냄비에 넣고 거품기로 저으면서 끓인다. <사진 1>
2. 계란을 풀어놓은 것에 ①을 조금씩 넣으면서 거품기로 잘 섞어준다. <사진 2>
3. ②를 체에 거른 후 다시 불 위에 올려 거품기로 세게 저으면서 끓인다. <사진 3, 4>
- * 거품기로 힘차게 저으면서 끓여야 크림이 바닥에 눌어붙지 않는다.
4. ③을 냉장고에서 완전히 식힌 후 크림과 동량의 생크림을 100% 휘핑해 섞고, 적당한 크기로 자른 리찌와 로즈향을 섞어준다. <사진 5>

리찌 크림 / 재료 중량(g)

레몬즙 120, 레몬 제스트 2개분, 설탕 300, 버터 200, 계란 300, |
 리찌 적당량, 로즈향(액상) 소량
 ※ 리찌는 142쪽 재료색인 참조, 액상 로즈향 구입처 : 서울 향료 (02-517-4055)



마무리하는 법

1. 구워서 식힌 '마카롱'을 한개 깔고 그 위에 '리찌 크림'을 짜준다. <사진 1>
2. 하트 가장장리를 따라 산딸기나 딸기를 올린 후 위에 '마카롱' 한개를 올려 덮는다. <사진 2>
3. 장미잎과 산딸기를 올려 장식한다. <사진 3>
4. 원형의 작은 '마카롱 로즈' 제품은 주위에 '산딸기 소스'를 뿌려 준비하면 더욱 좋다. <사진 4>

※ 산딸기 소스 만드는 법

냉동 산딸기를 해동시켜 체에 잘 내린 후 분당을 넣으면서 적당한 되기로 만든다.