

브와롱 냉동과일푸레 세미나



실연 · 에릭 페레즈

상큼한 과일 맛이 스며든 부드러운 양과자

지난 9월 13일과 14일 이틀 동안 (주)제원인터내셔널이 주최하는 냉동과일푸레 세미나가 한국제과학교에서 열렸다. 이번 세미나에서는 브와롱사(社)에서 새롭게 선보이는 푸레를 이용해 무스케이크, 뷔슈, 타르트 등 5가지 제품을 선보였다. 올해 열대 과일이 인기를 끌고 있는 트렌드에 맞춰 망고, 파손 푸레 등 이국적인 맛의 양과자가 많은 참가자들의 관심을 끌었다.

글 · 허윤정 기자 | 사진 · 이성우

두쉐르 촉-푸아르

비스퀴 쇼콜라 / 재료 중량(g)

마지팬 630 설탕 480 노른자 390
계란 240 흰자 600 버터 195
코코아 파우더 195 박력분 195

만드는 법

1. 마지팬과 설탕 240g을 섞은 다음 노른자와 계란을 흘려 부으면서 휘핑한다.
2. 35°C로 녹인 버터를 ①에 넣고 섞다가 흰자와 설탕 240g으로 만든 머랭을 넣는다.
3. ②에 체친 가루 재료를 섞은 뒤 철판에 팬닝하고 180°C에서 20분 동안 굽는다.

가나슈 캐러멜 / 재료 중량(g)

설탕 100 배(잘게 썬 것) 100 생크림 110
글루코오스 10 버터 60 다크 초콜릿 70
밀크 초콜릿 80

만드는 법

1. 설탕과 배를 함께 졸여 캐러멜화시킨 뒤 글루코오스, 생크림, 버터를 넣고 섞는다.
2. ①에 녹인 다크 초콜릿과 밀크 초콜릿을 섞은 다음 플렉시블팬에 팬닝하고 냉동고에 굳힌다.

크림 시부스트 탄자니 / 재료 중량(g)

배 푸레 500 생크림 220 노른자 320
크림 파우더 40 설탕 360
다크 초콜릿 1,100 흰자 600

만드는 법

1. 배 푸레와 생크림을 함께 끓인 뒤 노른자, 크림 파우더, 설탕 160g을 넣고 섞는다.
2. ①에 다크 초콜릿을 섞은 다음 흰자와 설탕 200g으로 만든 머랭을 넣고 섞는다.

핀치 푸아르 바니유 / 재료 중량(g)

시럽(보메 30°) 300 바닐라 빈 2개
물 100 배 푸레 450
바닐라 빈, 시럽, 물을 함께 끓인 뒤 배 푸레를 섞어준다.

마카롱 / 재료 중량(g)

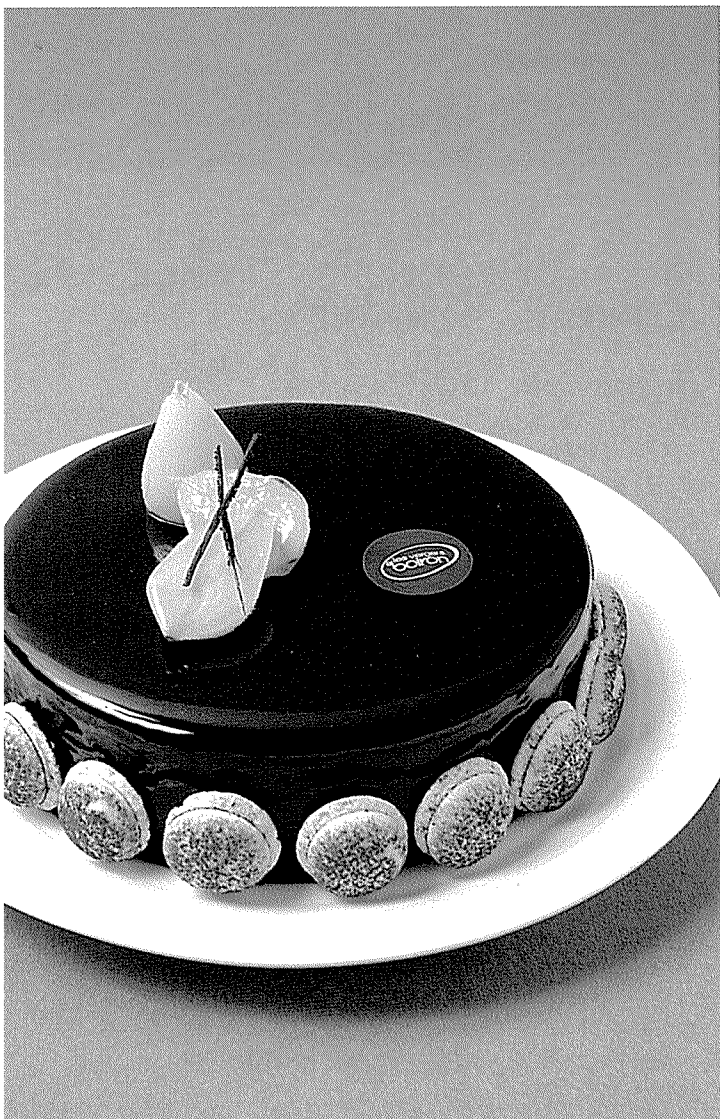
아몬드 파우더 125 분당 225 흰자 110
설탕 30 흰자 파우더 5 아니스 씨 소량

만드는 법

1. 체친 아몬드 파우더와 분당에 흰자, 흰자 파우더, 설탕으로 만든 머랭을 섞는다.
2. 찰주머니로 ①을 동그랗게 짠 뒤 그 위에 아니스 씨를 뿌린다.
3. ②를 160°C에서 7분 동안 굽는다.

마무리하는 법

1. 원형틀에 '핀치 푸아르 바니유'에 적신 '비스퀴 쇼콜라'를 깔고 그 위에 '가나슈 캐러멜'을 75g 정도 올린다.
2. ① 위에 '크림 시부스트 탄자니'를 올리고 '비스퀴 쇼콜라'를 덮은 뒤 다시 '크림 시부스트 탄자니'를 채운다.
3. ②를 냉동고에서 굳힌 다음 미로와로 글라사주한다.
4. ③의 옆면은 마카롱을 돌려 붙이고 윗면은 양배 등으로 장식한다.



텔리스 엑조티크

다쿠아즈 코코 / 재료 중량(g)

흰자 300 설탕 100 아몬드 파우더 50 분당 250
코코넛 분태 200

만드는 법

1. 흰자와 설탕으로 머랭을 만든 뒤 체친 가루 재료를 섞는다.
2. ①을 철판에 팬닝한 뒤 180°C에서 30분 동안 굽는다.

비스퀴 레제 오 자망드 / 재료 중량(g)

분당 300 아몬드 파우더 300 계란 250
노른자 160 흰자 550 설탕 200 박력분 240

만드는 법

1. 계란, 노른자, 분당, 아몬드 파우더를 함께 섞는다.
2. ①에 체친 박력분을 섞은 뒤 흰자와 설탕으로 만든 머랭을 섞는다.
3. ②를 200°C에서 14~15분 동안 굽는다.

꿀리 젤리피에 / 재료 중량(g)

딸기 푸레 1,400 설탕 120 젤라틴 24
물에 불린 젤라틴에 딸기 푸레와 설탕을 섞은 다음 플렉시블팬에 팬닝하고 냉동고에서 굳힌다.

무스 엑조티크 / 재료 중량(g)

엑조틱 푸레 800 젤라틴 22
머랭 300 생크림 400
엑조틱 푸레에 물에 불린 젤라틴을 섞은 뒤 머랭과 휘핑한 생크림을 넣고 섞는다.

앵비바주 엑조티크 / 재료 중량(g)

시럽(보메 30°) 200 물 50
엑조틱 푸레 100 브라운 럼(54°) 40

마무리하는 법

1. 원형틀의 바닥에 호일을 깔고 장식용 과일을 깎아 다음 '무스 엑조티크'와 '꿀리 젤리피에'를 차례로 채운다.
2. ① 위에 '앵비바주 엑조티크'에 적신 '비스퀴 레제 오 자망드'를 올리고 '무스 엑조티크'를 채운 뒤 '다쿠아즈 코코'를 덮는다.
3. ②를 냉동고에서 굳힌 뒤 틀에서 빼내 뒤집은 다음 나파주로 글라스주한 뒤 과일과 초콜릿으로 장식한다.



텔리스 구르망

파트 사블레 / 재료 중량(g)

버터 600 분당 400 아몬드 파우더 120 계란 200
박력분 1,000

만드는 법

1. 버터를 부드럽게 풀어놓은 버터에 분당과 아몬드 파우더를 섞는다.
2. ①에 계란과 체친 박력분을 섞은 뒤 2시간 동안 냉장고에서 휴지시킨다.
3. ②를 두께 3mm, 지름 16cm의 원형으로 밀어낸 뒤 180°C에서 20분 동안 굽는다.

다쿠아즈 아망드 / 재료 중량(g)

아몬드 파우더 240 분당 240 박력분 50 흰자
300 설탕 125 주석산 2
체친 가루 재료에 흰자, 설탕, 주석산으로 만든 머랭을 섞는다.

가르니튀르 드 프뤼이 루즈 /

재료 중량(g)

산딸기 푸레 200 블랙커런트 푸레 100 설탕 300
냉동 산딸기 100
냄비에 과일 푸레와 설탕을 넣고 졸이다가 냉동 산딸기를 넣고 끈적끈적한 시럽상태가 될 때까지 졸인다.

마무리하는 법

1. 버터를 바른 원형틀에 기름종이를 두르고 '파트 사블레'를 깎는다.
* 버터를 발라야 나중에 제품이 틀에서 쉽게 빠진다.
2. ① 위에 '다쿠아즈 아망드'를 5mm 두께로 짜고 가장자리는 한 번 더 짜준다.
3. ②의 가운데 부분에 '가르니튀르 드 프뤼이 루즈'를 올리고 '다쿠아즈 아망드'를 물방울 모양으로 짜준다.
4. ③의 윗면에 분당을 뿌리고 180°C에서 30~40분 동안 굽는다.





뷔슈 봉 베제

파트 쉬크레 스페켈로 / 재료 중량(g)

버터 260 황설탕 210 아몬드 파우더 110
노른자 120 계피 가루 7 바닐라 파우더 3
박력분 220 베이킹 파우더 12 소금 소량

크렘 다망드 / 재료 중량(g)

아몬드 파우더a 100 버터 100 설탕 100 계란 100
박력분 10 브라운 럼 10 냉동 살구 250
아몬드 파우더b 소량

만드는 법

- 1_ 부드럽게 풀어놓은 버터에 아몬드 파우더a, 설탕, 계란을 차례로 섞는다.
- 2_ ①에 체친 박력분과 럼을 섞은 뒤 '파트 쉬크레 스페켈로' 위에 올린다.
- 3_ ② 위에 냉동 살구를 올리고 아몬드 파우더b를 뿌린 다음 180°C에서 12~15분 동안 굽는다.

다쿠아즈 누아제트 / 재료 중량(g)

흰자 400 설탕 120 분당 240 반당절임 레몬 160
헤이즐넛 파우더 320

크렘 파손 아브리코 / 재료 중량(g)

파손후르츠 푸레 350 살구 푸레 150 계란 250
노른자 250 설탕 300 젤라틴 16 생크림 900

만드는 법

- 1_ 젤라틴과 생크림을 제외한 전 재료를 82°C까지 끓인다.
- 2_ ①이 식기 전에 물에 불린 젤라틴을 섞고 체에 거른다.
- 3_ 휘핑한 생크림과 ②를 30°C로 데운다.

줄레 데코 아브리코 / 재료 중량(g)

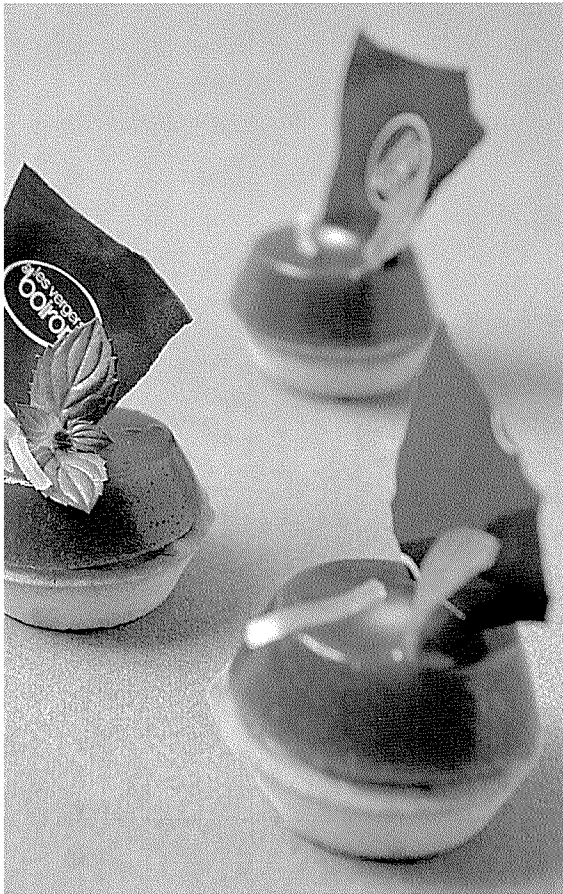
살구 푸레 250 글루코오스 80 젤라틴 7
화이트 초콜릿 600 카카오 버터 50

만드는 법

- 1_ 살구 푸레에 글루코오스와 물에 불린 젤라틴을 섞고 가열한다.
- 2_ ①에 화이트 초콜릿과 잘게 썬 카카오 버터를 섞는다.

마무리하는 법

- 1_ 뷔슈틀에 '크렘 파손 아브리코'를 채운 뒤 '다쿠아즈 누아제트'와 '파트 쉬크레 스페켈로'를 차례로 덮는다.
 - 2_ ①을 냉동고에서 굳힌 다음 틀에서 빼낸 뒤 '줄레 데코 아브리코'로 글라스주한다.
- * 뷔슈틀에 찬물을 부어 해동시키면 제품을 쉽게 빼낼 수 있다.
- 3_ ②의 옆면과 윗면을 과일과 초콜릿으로 장식한다.



타르틀렛트 프레즈-망트

파트 쉬크레 / 재료 중량(g)

박력분 250 버터 150 분당 95 아몬드 파우더 30
계란 1개 소금, 바닐라 향 소량

만드는 법

- 1_ 포마드 상태의 버터에 박력분을 제외한 전 재료를 섞는다.
- 2_ ①에 체친 박력분을 섞고 냉장고에서 휴지시킨 다음 180°C에서 살짝 굽는다.

크렘 다망드 / 재료 중량(g)

아몬드 파우더 150 설탕 150 버터 150 계란 150

만드는 법

- 1_ 포마드 상태의 버터와 나머지 재료를 섞는다.
- 2_ '파트 쉬크레' 위에 ①을 얇게 펴 바른다.
- 3_ ②를 180°C에서 7분 동안 구운 다음 오븐을 열고 식힌다.

크렘 드 프로마주 블랑 / 재료 중량(g)

프로마주 블랑 100 설탕 10 젤라틴 2 생크림 30
당절임 레몬 10

만드는 법

- 1_ 프로마주 블랑, 설탕, 물에 불린 젤라틴을 섞은 뒤 전자레인지에 데운다.
- 2_ 휘핑한 생크림의 3분의 1을 ①에 넣고 섞는다.

- 3_ ②에 나머지 생크림과 당절임 레몬을 넣고 섞는다.

- 4_ ③을 플렉시블팬에 팬닝하고 냉동고에서 굳힌다.

줄레 프레즈-망트 / 재료 중량(g)

스트로베리-민트 푸레 375 설탕 10
젤라틴 10 딸기 소량

만드는 법

- 1_ 푸레의 3분의 1을 데운 다음 물에 불린 젤라틴을 섞는다.
- 2_ ①에 나머지 푸레와 잘게 썬 딸기를 섞고 플렉시블팬에 팬닝한다.
- 3_ 살짝 굳을 때까지 실온에서 휴지시킨다.

마무리하는 법

- 1_ '크렘 드 프로마주 블랑'을 틀에서 빼낸 뒤 '줄레 프레즈-망트'의 가운데 부분에 집어넣는다.
- 2_ '파트 쉬크레' 위에 '크렘 다망드'를 평평하게 바른다.
- 3_ ①을 냉동고에서 굳힌 뒤 틀에서 빼내고 ② 위에 올리고 과일과 초콜릿으로 장식한다.