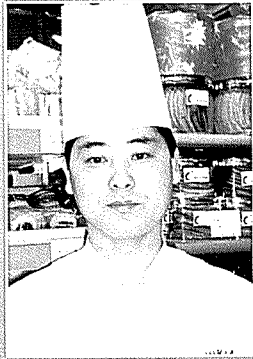


# 쇼콜라 오 마롱 20개 분 Chocolat aux Marron



실연·안종섭  
하이제과자점 생산부장  
한국제과기술경영연구협회 기술부장

### 제누아즈 오 지방드 / 재료 중량(g)

계란 250 설탕 125 박력분 112 아몬드 파우더 25 버터 25  
만드는 법

- 1\_ 계란을 풀어 설탕을 넣고 중탕하면서 충분히 휘핑한다.
- 2\_ 체친 박력분과 아몬드 파우더를 섞은 다음 50~60°C에서 녹인 버터를 살짝 섞어준다.
- 3\_ ②을 링틀에 부은 다음 윗불 175°C, 밑불 160°C에서 굽는다.

### 크렘 파티시에르 / 재료 중량(g)

우유 400 설탕 80 노른자 80 박력분 80 콘스타치 14 리큐르 키르쉬 22  
만드는 법

- 1\_ 우유에 설탕 1/3을 넣고 끓인다.
- 2\_ 노른자에 설탕 2/3를 넣어 가볍게 휘핑한 다음 박력분과 콘스타치를 혼합한다.
- 3\_ ②에 끓인 우유를 넣어 섞은 다음 다시 불에 올려 2분 정도 끓인다.
- 4\_ ③을 급속히 식힌 다음 리큐르 키르쉬를 넣는다.

### 무스 오 마롱 / 재료 중량(g)

커스터드 크림 450 젤라틴 12 밤 페이스트 300 생크림 300 리큐르 키르쉬 22  
만드는 법

- 1\_ 크렘 파티시에르에 녹인 젤라틴을 넣고 섞은 다음 밤 페이스트를 넣는다.
- 2\_ ①에 리큐르 키르쉬를 섞은 다음 휘핑한 생크림을 넣는다.

### 상티이 쇼콜라 / 재료 중량(g)

다크 초콜릿 40 생크림 200  
60% 정도 올린 생크림과 40°C로 녹인 초콜릿을 균형있게 섞는다.

### 마무리 재료 / \*시럽, 화이트 초콜릿, 다크 초콜릿, 적색소

#### 마무리하는 법

- 1\_ 용기에 버터를 가볍게 바른 다음 마롱크림을 1/3 정도 넣는다.
- 2\_ ①에 제누아즈를 넣고 초코크림을 넣은 다음 나머지 마롱크림을 넣고 제누아즈를 엮는다.
- 3\_ 무스를 뒤집어서 초콜릿을 대각선으로 잘라 장식하고 밤을 넣는다.



# 무스 오 쇼콜라 다망드 20개 분

## Mousse aux Chocolat Damande

**비스퀴 상파뉴 쇼콜라 / 재료 중량(g)**

흰자 180 설탕 100 노른자 120 설탕 50 코코아 50

**만드는 법**

- 1\_ 노른자에 설탕을 넣고 가볍게 거품을 올린다.
- 2\_ 흰자에 설탕을 넣고 충분히 휘핑한다.
- 3\_ 노른자와 머랭을 반 정도 섞은 다음 코코아를 넣고 가볍게 섞는다.

**아몬드 크림 / 재료 중량(g)**

설탕 30 노른자 60 젤라틴 7 프랄리네 90 우유 120 생크림 450

**만드는 법**

- 1\_ 우유에 설탕 1/3을 넣고 끓인다.
- 2\_ 노른자에 나머지 설탕을 넣고 섞은 다음 끓인 우유를 넣는다.
- 3\_ 중탕으로 83°C까지 저으면서 온도를 올린다.
- 4\_ ③을 내려서 녹인 젤라틴을 넣고 체에 거른다.
- 5\_ 프랄리네를 넣고 섞은 다음 식혀서 휘핑한 생크림과 혼합한다.

**초코 크림 / 재료 중량(g)**

설탕 80 노른자 75 다크 초콜릿 300 우유 100 생크림 400

**만드는 법**

- 1\_ 우유에 설탕 1/3을 넣고 끓인다.
- 2\_ 노른자에 나머지 설탕을 넣고 가볍게 휘핑한 다음 끓인 우유를 넣고 중탕으로 83°C까지 온도를 올린다.
- 3\_ ②를 내려 체에 걸러 녹인 다크 초콜릿을 섞은 다음 조금 식혀서 생크림과 혼합한다. \* 너무 많이 식히면 초콜릿양이 많아 굳어지기 쉽다.

**글라사주 / 재료 중량(g)**

설탕 250 코코아 80 젤라틴 16 물 200cc 생크림 170cc

**만드는 법** 젤라틴을 제외한 전재료를 넣고 끓인다. 끓기 시작하면 나머지 재료는 불을 줄여 2~3분 더 끓인 다음 식힌 다음 중탕으로 녹인 젤라틴을 섞는다.

**마무리 재료 / 다크 초콜릿 화이트 초콜릿**

**마무리하는 법**

- 1\_ 틀 바닥에 비스퀴 상파뉴 쇼콜라를 깔고 먼저 초코 크림을 넣는다.
- 2\_ ① 위에 비스퀴 상파뉴 쇼콜라를 넣고 아몬드 크림을 넣는다.
- 3\_ ②를 굳힌 다음 글라사주를 씌워 초콜릿으로 장식한다.

