

크림 파티시에르 (Crème pâtissière)

양과자 기초 특강은 양과자의 용어부터 기본 배합, 제조 공정, 제조 포인트 등에 이르기까지 체계적인 이론을 집중 소개해 기술인들이 양과자 제조의 탄탄한 기초를 쌓을 수 있는 코너로 지난 1년 동안 진행됐다. 이번 호를 마지막으로 크림의 가장 기본인 크림 파티시에르를 응용한 양과자 만들기를 소개하며 연재를 마무리한다.

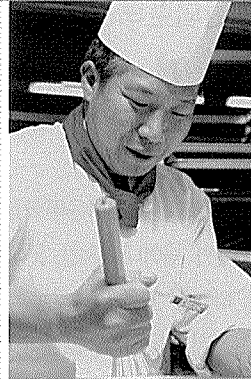
진행 · 박소희 기자 | 사진 · 정영주



바닐라 스트로베리 케이크
(Vanilla Strawberry Cake)

크림 파티시에르 (Crème pâtissière)

크림 파티시에르 Crème pâtissière는 프랑스어로 '제과점 크림'이라는 뜻이다. 뜻에서 알 수 있듯이 양과자를 만들 때 자주 쓰이는 크림으로 커스터드 크림(Custard Cream)이라는 이름으로 더욱 익숙하다. 커스터드 크림은 노른자, 설탕, 밀가루를 섞은 다음 데운 우유를 넣어 끓인다. 버터크림, 생크림 등을 혼합해 사용하기도 한다.



이은종

1969년 제과업계 입문
 서독제과 근무
 한국제과학교 수료
 프라자·그랜드하얏트 호텔 근무
 신라호텔 제과장 근무
 서울국제 요리경진대회 대상
 Cake house beata 근무
 현 민들레영토 베이커리 실장

아몬드 비스퀴

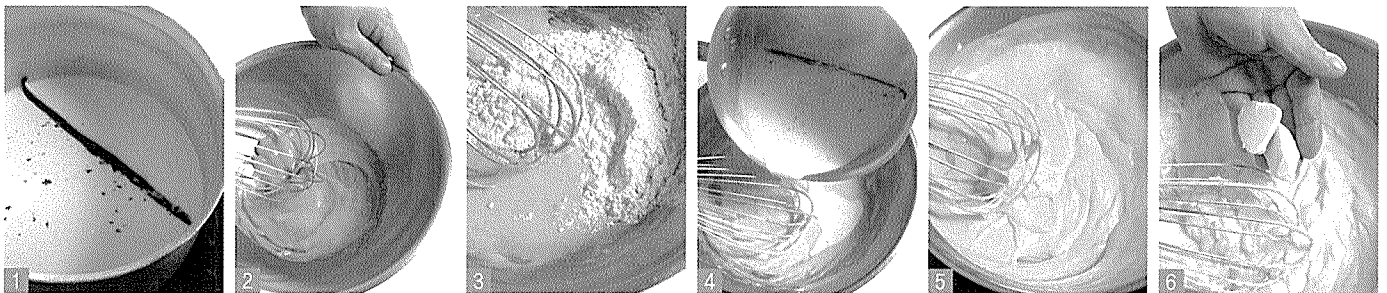
재료 중량(g) - 60cmX40cm 1장분

노른자 14개 흰자 14개 설탕a 200 박력분 390 아몬드 파우더 150 설탕b 250 버터 100 시럽 적당량

일반 비스퀴 공정과 동일

커스터드 크림

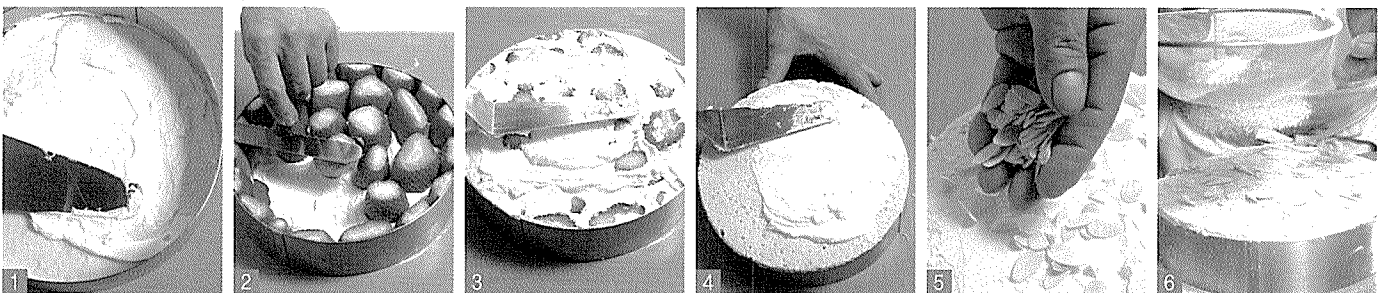
재료 중량(g) / 노른자 4개 설탕 115 박력분 55 우유 450 바닐라 빈 1개 버터 20



1. 우유, 바닐라 빈을 냄비에 한데 넣고 끓인다.
2. 볼에 노른자를 풀고 설탕을 넣는다.
3. 체친 박력분을 넣고 섞는다.
4. 끓인 우유를 넣고 크림 상태가 될 때까지 끓인다. (사진 4,5)
5. 버터를 넣어 녹인 다음 식힌다.

마무리하는 법

마무리 재료 / 딸기, 아몬드 슬라이스, 분당, 나파주



1. 세르클로 찍어 낸 '아몬드 비스퀴'를 한 장 깔고 시럽을 바른 다음 '커스터드 크림'을 펴 바른다.
2. 딸기를 넣고 세르클 높이에 맞춰 딸기를 잘라낸다.
3. '커스터드 크림'을 채우고 윗면을 편평하게 편다.
4. '아몬드 비스퀴'를 한 장 덮고 '커스터드 크림'을 펴 바른다.
5. '아몬드 슬라이스'를 뿌린다.
6. 분당을 체친 다음 나파주를 바른 딸기를 올려 마무리한다.