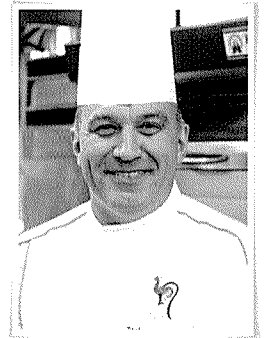


(주)베이크플러스 카프리(Cap' Fruit)(社) 뷔레 세미나

달콤함에 새콤함을 더한 신개념 무스 맛의 퓨전



Chef 필립 이리아

(주)베이크플러스는 지난 7월 28일과 29일 이틀에 걸쳐 프랑스 카프리(社)의 뷔레를 이용한 제품 세미나를 개최했다. 월드페이스트리컵 한국팀 컨설턴트로 활약하고 있는 필립 이리아(Philippe Hiriart) 씨가 실연을 맡아 특유의 재치있는 입담을 자랑하며 카프리(社)에서 새롭게 출시한 천연 젤 원료인 산탄검을 넣은 무스 뷔레를 이용한 제품을 선보여 세미나 참석자들의 높은 호응을 얻었다. 진행 정승이 기자·사진 주현진

두식르 데질

Douceur des Iles : 섬의 부드러움

딸기무스

Ingredients *딸기무스 뷔레 500g 생크림 350g 플레인 요구르트 150g

How to make

- 1 휘핑한 생크림에 나머지 재료를 한데 넣어 믹싱한다.
 - 2 ①을 소형 플렉시블 팬에 짜 냉동한다.
- Tip** 생크림+플레인 요구르트 대신 프로마주 블랑(Fromage Blanc)을 이용해도 맛이 좋다.

코코넛 무스

Ingredients 코코넛 뷔레 500g 젤라틴 7장 *이탈리안 머랭 180g 생크림 350g

How to make

- 1 코코넛 뷔레 일부와 불린 젤라틴을 끓여 섞은 다음 나머지 뷔레와 섞어 식힌다.
- 2 ①과 머랭 1/2, 생크림과 이탈리안 머랭 1/2을 각각 섞은 다음 혼합한다.
- 3 동형 플렉시블 팬에 2/3 정도 높이로 ②를 채운다.

*이탈리안 머랭

Ingredients 흰자 60g 설탕A 10g 설탕B 90g 물 20g

How to make 흰자, 설탕A를 섞어 머랭을 올리다가 끓인 설탕물(설탕B+물)을 넣고 머랭을 올려 마무리한다.

사블레 코코

Ingredients 버터 220g 분당 90g 흰자 375g 소금 1g 밀가루 220g

코코넛 파우더 60g

How to make

- 1 포마드 상태의 버터에 분당, 흰자, 소금을 차례로 넣어 부드럽게 섞어준다.
- 2 ①에 한데 체친 밀가루, 코코넛 파우더를 넣어 섞는다.
- 3 ②를 찰주머니를 이용해 팬닝한 다음 160°C에서 구워낸다.

코코넛 장식물

Ingredients 코코넛 분태 150g 설탕 시럽 100g 설탕 80g

How to make 모든 재료를 한데 섞어 팬닝한 다음 170°C에서 구워낸다.

마무리

- 1 '코코넛 무스'에 '딸기 무스', '사블레 코코'를 차례로 올린 다음 냉동한다.
- 2 *나파주 글라사주한 ①에 다음 '코코넛 장식물' 등을 올려 마무리한다.

*나파주 글라사주

Ingredients 딸기 뷔레 300g 뉴트럴 나파주 100g 뉴트럴 미로와 200g





르 베르제롱

Le Bergeron : 아르데슈 지방의 살구 이름

살구 콤포트

Ingredients 살구 1500g 와인 750g 설탕 645g 전화당 360g
바닐라 빈 1.5개 젤라틴 7장

How to make

- 1 잘게 썬 살구에 젤라틴을 제외한 모든 재료를 섞어 20분 정도 끓인다.
- 2 ①에 젤라틴을 넣어 섞고 바닐라 빈을 제거한 다음 식힌다.

프랑부아즈 무스

Ingredients 프랑부아즈 무스 워레 500g 생크림 450g

How to make 프랑부아즈 무스 워레와 생크림을 3분 동안 믹싱한다.

Tip: 프랑부아즈 무스를 대신해 커스터드 크림 450g, 버터 200g으로 '크림 무슬린'을 만들어 샌드하면 색다른 맛의 조화를 느낄 수 있다.

살구 무스

Ingredients 살구 워레 1,000g 설탕 60g 황설탕 50g 살구 술 20g
젤라틴 12장 생크림 850g

How to make

- 1 살구 워레 소량을 덜어 젤라틴과 함께 끓여 녹인다.
- 2 살구워레, 설탕, 황설탕을 한데 섞은 다음 생크림과 ①을 차레로 넣어 섞는다.

마무리

- 1 '제누아즈'를 깔고 '살구 콤포트'를 골고루 넣는다.
- 2 ①에 '프랑부아즈 무스'를 스페큘러로 펼쳐 바른다.
- 3 ②에 *나파주 글라사주한 다음 과일, 초콜릿 등으로 장식해 마무리한다.

*나파주 글라사주

Ingredients 살구 워레 500g 살구 나파주 150g 뉴트럴 미로와 350g

르 몽 베누스

Le mont Vénus : 비너스의 가슴

오랑주 상권 무스

Ingredients *붉은 오렌지 주스 500g 오렌지 제스트 1.5개 젤라틴 8장
설탕 100g 생크림 350g

How to make

- 1 붉은 오렌지 주스를 약간 덜어 오렌지 제스트, 불린 젤라틴과 함께 끓여 녹인 다음 나머지 주스와 섞는다.
 - 2 휘핑한 생크림에 ①을 나눠 섞은 다음 동형 플렉시블 팬에 1/2 정도 채운다.
- * '비스퀴 조콩드'는 프랑망고 배합 및 공정 참고.

Tip: 붉은 오렌지(불어 Orange Sanguine, 영어 Blood Orange)는 붉은 색을 띤 오렌지로 색과 향미가 좋아 디저트나 데코레이션에 많이 쓰인다.

비스퀴 조콩드

Ingredients 계란 8개 설탕A 120g 흰자 8개 설탕B 120g 아몬드 파우더 250g
밀가루 50g 버터 50g

How to make

- 1 계란에 설탕A를 섞어 올리고 흰자에 설탕B를 섞어 올린 다음 한데 섞는다.
- 2 ①에 버터를 넣어 섞은 다음 220~260°C에서 구워낸다.

코코넛 머랭

Ingredients 흰자 250g 분당 150g 코코넛 파우더 100g 설탕 250g

How to make 머랭을 올린 다음 꽃 모양 틀에 넣고 윗불 100°C, 밑불 80°C에서 1시간 30분 동안 굽는다.

Tip: 너무 단단하지 않게 오븐에 따라 온도를 조절해 구울 것.

마무리

- 1 '오랑주 상권 무스'에 '비스퀴 조콩드'를 올린 다음 나머지 '오렌지 상권 무스'를 올리고 굳힌다.
- 2 '코코넛 머랭' 위에 *글라사주한 ①을 올린 다음 장식해 마무리한다.

*글라사주

Ingredients 미로와 600g



프라망그

Framangue : 프랑부아즈(Franboise) + 망그(Mangue : 망고)

크레뮌

Ingredients 노른자 5개 계란 10개 망고 껍데 500g 살구 껍데 160g
설탕 100g 젤라틴 6장 버터 360g 살구 술 100g

How to make

1 노른자, 계란, 망고 · 살구 껍데, 설탕을 한데 넣어 저어가며 끓인다(80°C).

2 ①을 믹서로 갈아 체로 거른 다음 불린 젤라틴, 버터를 넣어 섞는다.

3 ②를 얼음물에 담가 저어가며 식힌 다음 살구 술을 넣고 얇게 팬닝한다.

Info 무스 제품에 버터의 풍미를 가미하고 말랑말랑한 느낌을 주고 싶을 때 이용할 수 있는 것이 크레뮌(Crèmeux)로 15% 이상의 버터를 넣어야 크레뮌이라 할 수 있다.

비스퀴 조종드

Ingredients 계란 8개 설탕A 120g 흰자 8개 설탕B 120g 아몬드 파우더 250g
밀가루 50g 버터 50g

How to make

1 계란에 설탕A를 섞어 올리고 흰자에 설탕B를 섞어 올린 다음 한데 섞는다.

2 ①에 버터를 넣어 섞은 다음 220~260°C에서 구워낸다.

프랑부아즈 무스

Ingredients 프랑부아즈 무스 껍데 1,000g 생크림 950g

How to make 프랑부아즈 무스 껍데와 생크림을 섞어 저속으로 믹싱한다.

Tip 프랑부아즈 무스는 프랑부아즈 껍데(1,200g), 생크림(900g), 젤라틴(12장), 머랭(흰자 125g, 설탕A 25g, 설탕B 180g, 물 60g)로 대체할 수 있다.

마무리

1 '크레뮌'에 '비스퀴 조종드'를 올려 냉동한 다음 '프랑부아즈 무스'를 발라 다시 냉동한다.

2 *나파주 글라사주한 ①에 프랑부아즈, 망고를 이용해 장식한다.

*나파주 글라사주

Ingredients 프랑부아즈 껍데 600g 뉴트럴 미로와 400g 뉴트럴 나파주 200g

파트 드 프뤼

Pâtes de Fruits : 과일 젤리

망고 젤리

Ingredients 망고 껍데 1,000g 설탕 1,080g 글루코오스 200g 펙틴 25g
딸기 젤리

Ingredients 딸기 껍데 1,000g 설탕 1,000g 글루코오스 100g 펙틴 22g

프랑부아즈 젤리

Ingredients 프랑부아즈 껍데 1,000g 설탕 1,000g 글루코오스 100g 펙틴 22g

오랑주 상권 젤리

Ingredients 붉은 오렌지 껍데 1,000g 설탕 1,100g 글루코오스 200g 펙틴 24g

How to make

1 약간의 설탕을 덜어 펙틴과 섞어준다.

2 동냄비에 펙틴을 제외한 모든 재료를 넣고 끓인다.

3 ②를 100°C 정도까지 끓인 다음 ①을 넣고 107°C까지 끓인다.

4 ③을 플렉시블 팬에 부어 냉동한다.

Know-how 맛있는 젤리 만드는 방법

- 1 과일의 산도와 펙틴 과일마다 산도가 다르기 때문에 펙틴 양의 조절이 필요하다. 또 망고처럼 과일 자체에 펙틴이 없는 경우에는 펙틴 양을 늘려줘야 한다.
- 2 끓이는 온도는 온도계마다 온도 차이가 심하기 때문에 처음에는 4~5개 온도계를 이용해 온도를 잰 다음 중간치를 선택하는 것이 바람직하다.
- 3 젤리 보관 젤리는 비닐로 밀봉 포장하고 특히 쇼케이스에 보관할 때는 쇼케이스 문을 활짝 열어 뒤편 습기가 차지 않는다.
- 4 젤리 대신 잼 만들기 젤리 레시피를 활용해 껍데 1,000g을 기준으로 설탕 100g, 펙틴은 4~5g을 줄이면 맛있는 잼을 만들 수 있다.