

화제의 세미나



실연/마티아스 바하만
라파엘 바하만

스위스 양과자의 세계

독일적인 맛을 지니면서도 프랑스적인 화려함이 있는 스위스의 양과자는 유럽 각국의 제법을 다양하게 종합한 스위스만의 독특한 개성을 지니고 있다.

리치몬드제과기술학원의 주최로 지난 7월 21일, 22일 양일간 진행된 스위스 정통 양과자 특별 세미나는 스위스 양과자의 최신 경향을 담은 다양한 제품들을 소개해 국내 제과인들의 눈길을 끌었다.

마티아스 바하만과 라파엘 바하만 형제의 실연으로 진행된 이번 세미나에서는 바하만양과자점 최고의 인기상품인 '빌리암스 토르테'를 비롯 스위스의 독특한 양과자를 선보였다.

본지는 이들이 세미나에서 선보인 제품 중 양과자 일곱 가지를 선별, 독자들에게 소개한다.

진행:김현주 기자, 사진:정상민 기기자

꽃 땅 썬 토트

Summer Torte



배합

코코아 시트

버터 120g, 분설탕 120g, 흰자 120g, 박력분 60g, 코코아 가루 30g

코코스다크아이즈

흰자 450g, 설탕 150g, 분설탕 375g, 코코넛 파우더 375g, 박력분 50g

바나나 퓨리

설탕 500g, 생크림(35% 휘핑한 것) 650g, 바나나 1,500g, 바닐라 스틱
· 버터 · 럼주 · 레몬즙 · 넛메그 적당량

레몬 무스

판젤라틴 23g, 레몬즙 180cc, 노른자 14개, 설탕 135g, 우유 225cc,
백포도주 225cc, *레몬 크림 240g, 생크림(35% 휘핑한 것) 1,125g,

※ 레몬 크림

레몬즙 10개 분량, 전란 23개, 설탕 625g, 버터 375g

만드는 법

코코아 시트

- ① 버터를 중탕해 녹인 후 분설탕을 넣어 섞는다.
- ② 흰자를 중탕해 따뜻하게 데운 다음 ①에 2~3회 나누어 섞는다.



- ③ 코코아 가루와 박력분을 체쳐 ②에 넣고 잘 저어 준다.
- ④ 철판에 펴낸 다음 180~200°C의 오븐에서 굽는다.
- ⑤ ④를 완전히 식힌 다음 표면에 다크초콜릿으로 사진과 같이 무늬를 그리고 냉각시킨다.



코코스 다큐아즈

- ① 흰자와 설탕을 섞어 머랭(85% 휘핑)을 만든다.
- ② 분설탕, 코코넛 파우더, 박력분을 섞은 다음 ①에 혼합한다.
- ③ 실팟트 위에 밀가루를 묻힌 원형틀(직경 16cm)로 자국을 낸 다음 원형의 자국 안에 ②를 둥그렇게 짠다.
- ④ ③을 180°C의 오븐에서 25분간 굽는다.

바나나 퓨레

- ① 설탕을 캐러멜화 한 다음 럼주를 섞는다.
- ② ①을 약한 불에 올려 생크림을 넣어 섞는다.
- ③ 바나나를 적당한 크기로 썰어 ②에 혼합한다.
- ④ 남은 재료를 ③에 넣고 섞는다.



레몬 무스

- ① 판넬라틴을 얼음물에 넣어 부풀린 다음 레몬즙에 넣어 중탕하면서 녹인다.
- ② 노른자와 설탕을 섞어 충분히 휘핑한다.
- ③ ②에 우유를 넣고 50°C까지 데운 백포도주를 섞은 다음 약한 불에 올려 강하게 휘젓는다.
- ④ ③을 불에서 내린 다음 여기에 *레몬 크림을 넣고 계속 강하게 저어가면서 식힌다.
- ⑤ ①의 젤라틴 녹인 것을 체에 걸러 ④에 섞은 다음 용기의 밑에 얼음물을 받치고 강하게 저으면서 28°C까지 식힌다.
- ⑥ ⑤에 생크림을 넣고 고르게 섞이도록 짓는다(※ 이때 레몬의 산과 생크림이 결합해 덩어리질 염려가 있으므로 주의한다).

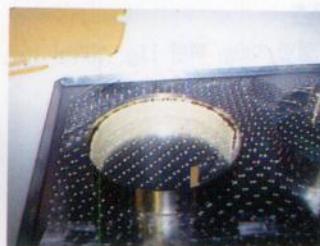
* 레몬 크림

- ① 레몬즙, 전란, 설탕을 섞어 저으면서 끓기 직전까지 가열한다.
- ② ①을 불에서 내리고 중탕해 녹인 버터를 ①에 넣고 섞는다.
- ③ ②를 체에 걸러 놓는다.
- ※ 240g은 레몬무스에 넣고 나머지는 마무리용으로 사용한다.

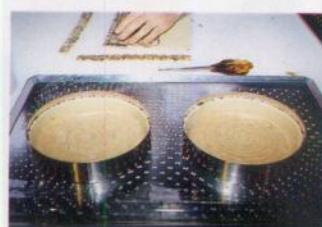
마무리



- ① 무늬가 있는 코코아 시트를 4cm의 두께로 길게 자른다.



- ② 높이 4cm, 지름20cm의 원형틀 가장자리에 ①을 빙틈없이 두른다.



- ③ ②의 밑 바닥에 코코스 다큐아즈를 짠다.



- ④ ③에 바나나 퓨레를 충전한다.



- ⑤ 레몬무스를 ④에 붓고 냉각시킨다.



- ⑥ ⑤의 표면에 레몬크림을 붓고 다시 냉각시킨다.

- ⑦ ⑥에 사과, 복숭아, 키위 등의 과일과 초콜릿으로 윗면을 장식하여 마무리한다.

* 초콜릿 장식 : 차갑게 냉각시킨 비닐 위에 작은 구멍의 짤주머니를 이용, 다크 초콜릿으로 무늬를 그려가며 짠 다음 비닐채 둥글게 말아 냉각시켜 만든다.

Williams torte

Williams torte

배합

주 케이크

버터 500g, 분설탕 452g, 박력분 937.5g, 아몬드 가루 312.5g, 흰자 205g, 노른자 105g

비스퀴

설탕 1,050g, 박력분 870g, 콘스타チ 52g, 우유 175cc, 버터 115g, 전란 1,480g

마랭보덴

설탕 300g, 흰자 100g

조코디풀리데

흰자 180g, 설탕 65g, 노른자 80g, 흰자 50g, 분설탕 100g, 아몬드 가루 100g, 박력분 100g

쇼콜라덴 무스

흰자 300g, 설탕 330g, 페틴 11g, 젤라틴 15g, 다크초콜릿 300g, 생크림 750g



만드는 법

추커타이크

- ① 버터와 분설탕을 섞은 다음 흰자, 노른자를 섞어 휘핑한다.
- ② 박력분과 아몬드 가루를 체쳐 ①에 섞는다.
- ③ 철판에 팬닝한 다음 180°C에서 노릇노릇한 색이 나오도록 굽는다.

비스퀴

- ① 박력분과 콘스타チ를 체쳐 놓는다.
- ② 전란과 설탕을 섞어 거품을 낸 다음 ①의 체친 가루를 넣고 섞는다.
- ③ 우유와 버터를 중탕해 녹인 다음 ②에 섞는다.
- ④ 200°C의 오븐에서 15분간 굽는다.

머랭 보덴

- ① 흰자와 설탕을 섞어 머랭을 만든다.
- ② 실팻트 위에 밀가루를 묻힌 원형틀로 자국을 낸 다음 짧주 머니를 이용해 자국의 안쪽에 ①을 짜준다.
- ③ ②를 160°C에서 30분간 굽는다.



조콘디 르라데

- ① 흰자 180g과 설탕 65g을 섞어 머랭을 만든다.
- ② 흰자와 노른자에 각각 분설탕을 섞어 체에 거른다.
- ③ ②에 아몬드 가루를 섞는다.
- ④ 체친 박력분을 ③에 넣고 섞는다.
- ⑤ 180°C의 오븐에서 15분간 굽는다.

쇼콜라덴 무스

- ① 페틴, 흰자, 설탕을 섞어 머랭을 만든다.
- ② 판젤라틴은 온수에 담궈 녹인다.
- ③ ②와 다크초콜릿(녹인 것)을 중탕시키면서 섞은 후 35°C까지 식힌다.
- ④ ③에 ①의 머랭을 섞는다.
- ⑤ ④에 생크림을 넣어 섞는다.

마무리



- ① 추커타이크의 표면에 살구쨈을 바른 다음 둑근 틀의 밑에 깐다.



- ② 2cm 두께로 자른 비스퀴에 *시럽 150cc를 부어 스판지에 완전히 흡수될 때까지 10분간 뒤집어 둔다.

* 시럽은 설탕 시럽 375g과 리큐르 450g을 섞어 만든다.



- ③ 머랭 보덴을 ①에 얹는다.



- ④ 쇼콜라덴 무스를 짧주머니를 이용해 그 위에 짜 넣는다.



- ⑤ ②를 ③의 위에 덮는다.



- ⑥ ⑤의 위에 쇼콜라덴 무스를 짜 얹고 팔레트로 표면을 깔끔하게 다듬은 다음 냉각시킨다(스푼지에 시럽이 스며 있으므로 무스로 꼭꼭 채워 틈이 없도록 한다).

- ⑦ 별모양깍지를 끼운 짧주머니를 이용해 ⑥의 가장자리에 생크림을 짜낸다.

- ⑧ 조콘디 르라데를 길죽한 삼각형 모양으로 절단한 다음 사진과 같이 생크림을 짜서 마무리한다.

에나더 프루트 쟈게드

Hollander-Frucht Schnitten

시트 배합

버터 648g, 마지팬(아몬드: 설탕 비율 2:1)
2,702g, 노른자 1,621g, 레몬페이스트 90g,
베이킹파우더 18g, 박력분 630g, 흰자
540g, 설탕 180g, 바닐라향 소량

※ 추커 타이크

빌리암스 토르테 참조

기타재료

살구, 배, 서양자두(생과일이나 냉동과일, 통조림 등), 투명 젤리, 살구마멀레이드, 프람부아즈 마멀레이드

시트 만드는 법

- ① 버터와 마지팬을 혼합한다.
- ② ①에 노른자를 섞고 레몬 페이스트를 섞어 반죽한다.
- ③ 베이킹파우더와 박력분을 체쳐 ②에 섞는다.
- ④ 흰자와 설탕을 95% 휘핑해 단단한 머랭을 만들고 이것을 ③에 넣어 섞는다.
- ⑤ 바닐라향을 첨가해 섞어준다.

마무리

- ① 80×30cm(가로×세로)의 틀에 팬닝하고 표면에 살구쨈을 바른 다음 각종 과일을 얹고 낮은 온도에서 40~50분간 굽는다.
- ② 완성한 추커파이크를 밑에 깔고 그 위에 ①을 얹은 후 작은 크기로 잘라 마무리한다.



アップルマンデーグラッセ ケーキ

Apfel-Mandel-Gusskuchen



만델 크림 배합

바닐라크림 700g, 아몬드 가루1kg, 분설탕 1kg, 버터 1kg, 전란 8개

람구스 배합

생크림(35% 휘핑한 것) 1kg, 전란 10개, 쿠앤프트로(또는 칼바도스)125cc, 설탕 100g

기타 재료

생사과, 추커 타이크, 바닐라 크림, 투명젤리

만델 크림 만들기

- ① *바닐라 크림을 만든다.
- ② ①에 분설탕을 넣어 섞는다.
- ③ ②에 아몬드 가루를 넣고 믹싱한다.
- ④ 버터를 덩어리지 않도록 부드럽게 녹인 다음 ③에 넣어 혼합한다.
- ⑤ 전란을 흰자와 노른자로 분리한 다음 흰자를 몇 차례로 나누어 ④에 넣어 거품을 내고 다시 노른자를 몇 차례 나누어 넣어 섞는다.
- ⑥ ⑤를 하루 휴지시킨 후 사용한다.

람구스 만드는 법

생크림, 전란, 쿠앤프트로, 설탕의 순으로 섞어서 걸죽하게 만든다.

마무리

- ① 추커타이크 반죽을 원형 틀에 얇게 깐다.
- ② 만델크림을 ①의 틀안에 짜 넣어 채운 다음 180℃의 오븐에서 20분간 굽는다.
- ③ ②의 위에 생 사과를 썰어 올리고 위에 람구스를 부은 다음 170℃의 오븐에서 20~25분 간 굽는다.
- ④ 나파주와 설탕을 함께 끓여 ③의 표면에 발라준다.

※바닐라 크림

배합

우유 1l, 설탕 220g, 콘스타チ 80g, 노른자 10개, 바닐라 빙 ½개

만드는 법

- ① 냄비에 우유, 바닐라 빙, 노른자를 넣고 거품기로 잘 섞는다.
- ② ①을 중간 불에 올리고 거품기로 저으며 끓인다.
- ③ 거품기로 들어올렸을 때 덩어리져 떨어지면 불에서 내린다.
- ④ 배트(Vat)에 담아 펼쳐 식힌다.

반죽 배합

우유 850g, 맥아 시럽 15cc(물과 탈지분유를 섞어 대체해도 됨), 설탕 170g,
생이스트 150g, 제빵개량제 25g, 강력분 1,700~1,800g, 소금 35g, 전란 200g
카더먼 가루 15g, 버터 100g, 레몬 농축향 적당량, 충전용 버터 1kg

만델 그램 비합

압펠만델 구스 쿠헨 참조

반죽 만드는 程

- ① 우유, 맥아시럽, 설탕을 혼합한다.
 - ② 강력분, 제빵개량제, 생이스트를 혼합해 체쳐 놓는다.
 - ③ 전란, 카더먼가루 소금을 혼합한다.
 - ④ ②와 ③을 혼합해 손반죽한다. (반죽 온도 24°C)
 - ⑤ ④에 ①을 혼합하고 레몬 농축향을 넣은 다음 끈기있는 반죽을 만든다.
 - ⑥ ⑤를 1시간 동안 냉장고에서 휴지시킨다.
 - ⑦ ⑥을 파이롤러로 밀어 철판에 펼쳐 놓고 다시 휴지시킨다.
 - ⑧ ⑦에 충전용 버터를 넣고 파이롤러로 3절 3회 밀어준다.
 - ⑨ ⑧을 하루동안 냉장 휴지시킨다(혹은 2시간 동안 냉동 휴지시킨다).

▼ 마무리 A

- ① 반죽을 삼각형 모양으로 잘라 중앙에 만델 크림을 짜 있고
크루아상 모양으로 반죽을 만다.

② ①에 계란 물질을 하고 210°C의 오븐에서 15분간 굽는다



▲ 마무리 B

- ① 반죽을 별 모양으로 절단한 다음 중앙에 만델 크림을 짜낸다.
 - ② 표면에 계란 물칠을 하고 220℃의 오븐에서 15분간 구워낸 후 중앙에 얇게 썬 키위를 올린다.

플룬더 게베크를 이용한

쉬르肯

- ① 플룬더 게베크의 반죽을 35×20cm(가로×세로)로 절단한다.
- ② 반죽의 중앙에 산딸기 쟈를 바르고 끝을 접은 다음 나머지 부분에 달걀 물칠을 하고 중앙에 3겹이 겹치도록 접는다(가로 35cm, 세로 11cm 정도의 반죽으로 접는다).
- ③ ②를 9~10등분해 가로 3.5~4cm, 세로 11cm의 생지로 만든다.
- ④ ③의 가운데에 세로 길이로 5.5cm정도 칼집을 내고 한 쪽을 칼집 사이로 집어넣어 한 번 꼬 모양으로 만든다.
- ⑤ 가운데에 커스터드 크림을 짜 얹고 220℃의 오븐에서 15분간 굽는다.



플룬더게베크를 이용한

누스

- ① 플룬더게베크 반죽을 가로 30cm, 세로 10cm로 절단한다.
- *충전물을 ①의 표면에 얇게 바른 다음 표면에 계란 물칠을 한다.
- ②를 안쪽으로 접어 30×5cm(가로×세로)의 크기로 만들고 겹쳐진 끝부분을 꼼꼼히 눌러준다.
- ③을 10cm길이로 잘라 3개로 만든다.
- ④ ④의 표면에 계란 물칠을 하고 가장자리에 네 번 칼집을 낸다.
- ⑤ ⑤의 표면에 아몬드 분태를 듬뿍 뿌리고 220℃의 오븐에서 15분간 굽는다.



※ 충전물 재료

설탕 180g, 물 75cc, 물엿 50g, 헤이즐넛 파우더 375g, 베이킹 파우더 7g, 레몬필 소량

충전물 만들기

- ① 설탕과 물을 끓인다.
- ② 물엿, 헤이즐넛, 베이킹파우더, 레몬필을 혼합한다.
- ③ ①과 ②를 섞어 충전물을 만든다.

자트로네크림 퀵케이크

Zitronencrème Kuchen

재료

만델 크렘(압펠만델 구스 쿠헨 참조)
레몬 크렘(썸머토르테 참조)
머랭(장식용)
장식용 생레몬

마무리

- ① 추커타이크를 원형틀의 바닥에 간다.
- ② 만델크렘을 짤주머니를 이용해 ①의 틀 안에 찬 다음 180°C의 오븐에서 40분간 굽는다.
- ③ ②의 표면에 레몬크렘을 바르고 냉각시킨 후 나파주를 바른다.
- ④ 별모양 각지를 이용해 머랭으로 장식한 다음 가스불로 그을려 모양을 낸다.

