



발로나

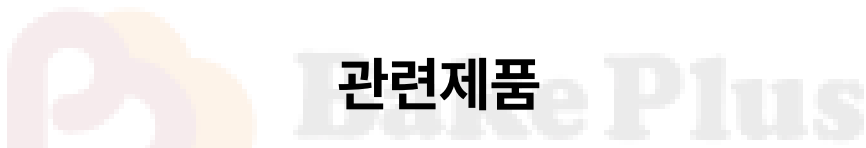
유자 민트 뷔띠 가토

Chef 김혜림

분량

총 단계 5단계

관련제품



관련제품



[발로나] 오팔리스 33% 화이트 3 kg



[발로나] 인스피레이션 유자 3 kg



[레스큐어] UHT 휘핑크림 35% 1 L ...



[레스큐어] 사랑트 푸아투 AOP 버터...



[노로히] 바니퓨전 유기농 바닐라빈 ...



[소사] 아몬드 파우더 1 kg



[아다망스] 냉동 레몬 제스트 500g



[아다망스] 냉동 패션후르츠 퓨레 1 kg

유자 민트 뷔피 가토 레시피

01

바닐라 시트러스 비스퀴

기본재료

전란	397 g
설탕 (1)	217 g
<u>바니퓨전</u>	5 g
흰자	86 g
설탕 (2)	52 g
<u>레몬 제스트</u>	3 g
<u>아몬드 분말 (마르코나)</u>	270 g
<u>버터</u>	108 g

공정

- 1 전란과 설탕(1), 바닐라 페이스트를 휘핑한다.
- 2 흰자와 설탕(2), 제스트를 섞어 휘핑하여 머랭을 만든다.
- 3 전란 혼합물에 아몬드분말과 머랭을 나누어 섞어준다.
- 4 녹인 버터를 섞어 반죽을 마무리 한다.
- 5 철판에 1000g 팬닝하여 170°C에서 약 13 분 굽는다.

02

망고 콤포트

기본재료

망고	460 g
설탕	70 g
<u>패션후르츠 퓨레</u>	160 g
감자전분	16 g
물	16 g
가루 젤라틴	5 g
젤라틴 수화용 물	25 g

공정

- 1 망고를 깍둑썰기한다.
- 2 썰은 망고 반과 설탕 퓨레를 냄비에 넣고 데운다.
- 3 물에 녹인 감자 전분과 남은 썰어놓은 망고를 넣고 가열한다.
- 4 수화된 젤라틴을 넣어 섞는다.
- 5 냉장보관한다.

03

오팔리스 민트 휘핑가나슈

기본재료

<u>생크림 35%</u>	180 g
가루 젤라틴	5 g
젤라틴 수화용 물	25 g
<u>오팔리스 33%</u>	260 g
<u>생크림 35%</u>	480 g
민트잎	8 g

공정

- 1 적은 양의 크림을 데워 민트잎을 20 분간 인퓨징한다.
- 2 체에 거른 후 크림을 데운다.
- 3 반쯤 녹인 초콜릿에 나누어 부어 유화화한다.
- 4 핸드블랜더로 완벽하게 유화한다.
- 5 차가운 액상상태의 크림을 투입하여 섞어준다.
- 6 하룻밤 냉장 휴지 후 휘핑하여 사용한다.

04

유자 무스

기본재료

유자퓨레	125 g
물	125 g
가루 젤라틴	6 g
젤라틴 수화용 물	30 g
<u>생크림 35%</u>	295 g
<u>유자 인스피레이션</u>	190 g

공정

- 1 퓨레와 물을 데운다.
- 2 수화한 젤라틴을 첨가한다.
- 3 반쯤 녹인 초콜릿에 나누어 부어 유화화한다.
- 4 핸드블랜더로 완벽하게 유화한다.
- 5 휘핑한 크림을 부드럽게 섞어준다.

05

조립 및 피니션

공정

- 1 콤포트를 얇게 펼쳐 얼린 후 재단하여 초콜릿으로 코팅한다.
- 2 오팔리스 휘핑크리미를 휘핑하여 망고 콤포트 위에 파이핑하여 얼린다.
- 3 몰드에 유자무스를 팬닝 후 준비한 인서트를 넣고 재단한 비스킷을 올려 얼린다.
- 4 코팅하여 장식한다.

