

자하케이크



이 자하케이크는 깊이가 있고 묵직한 초콜릿케이크로 오스트리아 수도 빈을 대표하는 명과이다.

1814년 9월 나폴레옹 퇴위후 유럽의 재건을 목표로 '빈회의'가 개최되었다. 주최국인 오스트리아의 외상인 '메테르니히'는 자기궁전의 주방장인 '에드워드 자하'에게 지금까지 "누구도 먹어본적이 없는 오리를 만들라는" 주문을 했다.

자하씨는 음식을 다 먹은후 디저트 과자로서 아주 훌륭한 초콜릿케이크를 만들어 올린 것이 자하케이크의 시초가 되었다는 유래가 전해지고 있다.

이 디저트용 초콜릿케이크를 먹어본 각국 대표 모두가 대단한 호평과 찬사를 보내 결국은 세계적으로 유명한 제품이 되었다.

그후 자하씨는 독립하여 빈의 중심지인 오페라극장앞에 호텔 자하를 개업하였다.

이 호텔은 유럽의 귀족과관인 상류계급 사람들에게 빈을 방문했을때 숙소로 이용되어 여기서도 자하케이크는 대호평을 받아 그 명성은 점점 높아지게 되었다.

그런데 같은 빈 시내에 '데멜'이라는 오래된 과자점이 있었는데 여기서도 '자하케익'이 판매되고 있었다.

그것은 호텔자하의 아들과 데멜의 딸이 결혼하여 비밀로 되어있던 배합표가 데멜로 흘러 들어갔기 때문이다. 이에 화가난 자하씨는 데멜을 상대로 과자상표에 대한 재판까지 벌여 싸우게 되었다.

7년의 세월을 소비한 달콤한 7년전쟁은 결국 호텔자하측의 승리로 끝났다. 하지만 현재 호텔측은 살구잼으로 샌드하고 둥근초콜릿 메달을 붙여서 호텔자하토르테라는 이름으로 판매하는 반면 데멜측은 살구잼으로 샌드하지않고 삼각형의 초콜릿 메달을 올려서 에드워드 자하토르테란 이름으로 팔고있다.

그러나 현실적으로는 시민들이 재판에서 패한 데멜측을 지지했다는 이야기도 있다.

현재에는그러한 싸움은 없으며 어느쪽도 원조집같이 쌍방이 번성하고 있으며 세계각지에서 오는 많은 사람들이 이과자를 찾아 먹고있다. 호텔측의 자하케이크는 2단 슬라이스 하고 그사이에 살구잼을 샌드하는데 비해 데멜측은 살구잼 샌드를 하지 않는 것이 틀린점이고 반죽배합도 거의 똑같고 표면에 덮어씌우는 초콜릿펀던트도 거의 같게 만들어진다.

배합 및 만드는 법

A) 반죽배합

버터.....	600g
분당.....	500g
초콜릿.....	600g
노른자.....	540g
흰자.....	850g
설탕.....	500g
박력분.....	600g

A) 만드는 순서

- ① 버터, 분당 녹인초콜릿을 섞어서 충분히 거품을 올린다.
- ② ①에 천천히 투입하면서 거품을 올린다.
- ③ 흰자, 설탕으로 메링게를 만들어 ②에 혼합한다.
- ④ 박력분을 넣어 섞는다.
- ⑤ 팬에 넣어 180℃ 오븐에서 1시간정도 굽는다.

B) 초콜릿펀던트

설탕.....	1,500g
물.....	600g
초콜릿.....	1,250g

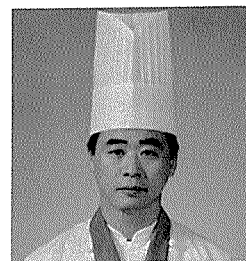
B) 만드는 순서

- ① 물과 설탕을 끓여 잘게 썬 초콜릿을 넣어 110℃까지 끓인다.
- ② 마분작업대위에 ①을 부어 스파테

라로 끈기가 날때까지 문지른 뒤 ①의 냄비에 다시 부어 표면에 얇은 막이 생기고 광택이 날때 까지 똑같은 작업을 여러차례 반복한다.

살구잼

가) 초코스폰지를 1/2로 슬라이스하고 찬 살구잼으로 샌드하고 전체를 끓인 살구잼으로 아이싱한 다음 준비한 초콜릿 펀던트를 뒤집어 씌워 전체를 코팅한다.



크라운베이커리 박준상 차장

동국대학교 식품공학과 졸업
일본동경제과전문학교 양과자 2년 졸업.
일본 빵 기술연구소 졸업.
프랑스 르노뜨르제과학교 연수.
스위스 리치몬드 제과학교 연수.
일본 「프라마리온」, 「레피도르」, 「몽블랑」, 「세시마」 등 유명제과점 연수.
현재 크라운베이커리 분공장 운영부장