

카르디나르 슈니텐 Kardinal Schnitten

박준상 차장/크라운 베이커리

라고 한다.

카르디나르 슈니텐은 계란흰자와 설탕으로 만든 머랭과 노른자로 만든 스펀지로서 두가지 색상을 아름답게 조화시켜 만든 과자이다. 흰색과 황색의 두가지 색깔은 가톨릭을 상징하는 색으로 가톨릭교회의 깃발색과 같다. 즉 가톨릭 깃발을 모방해 만들어진 과자가 바로 '카르디나르 슈니텐'인 것이다.

요즘에는 계란흰자와 설탕으로 만든 머랭의 단맛을 억제하기 위해 본래의 제품과는 다르게 배합을 조정해서 만들고 있다. 본고장에서는 백색 머랭 반죽과 황색 스펀지 사이에 붉은 잼을 넣어 만드는데 붉은색은 사제(司祭)가 몸에 걸치는 제의(祭衣)의 색깔을 상징하고 있다.

카르디나르는 재료와 만드는 방법이 다른 과자에 비해 간단하다.

계란흰자와 설탕으로 만든 머랭을 두껍고 둥근모양으로 간격을 두고 철판종이에 찢뒤 사이사이에 노른자와 설탕으로 만든 스펀지 반죽을 찢다음 설탕을 윗면에 가볍게 뿌린다음 구우면 흰색과 노란색의 선명한 고급스폰지를 얻을 수 있다. 이 스펀지 사이에 커피와 생크림이 들어간 커피무스를 두장의 스펀지 사이에 샌드하여 제품을 완성한다.

'카르디나르'는 전체적인 과자의 형태가 우아한 귀족을 연상케하며 과자의 모양과 이름의 유래가 종교로부터 시작되었다는 점이 특이한 오스트리아의 명과이다.

다수의 예술가를 배출하여 유럽의 보석상자라고 불리는 도시 '빈'은 맛있는 과자를 많이 만든 곳으로도 유명하다. 빈의 과자가 전성기를 맞은 시기는 여황제인 마리아 테레사 시대 이후였고 그후 헝가리와 독일의 영향을 받아 더욱 발전을 하게 되었다.

현재 과자의 본고장 같이 이야기 되는 프랑스 과자의 발전도 마리아 테레사의 딸이 루이 16세와 결혼하면서 과자 만드는 기술자를 데리고 갔기 때문이다.

'카르디나르'라고 하는 것은 가톨릭교회의 사제자리중 하나인 추기경이란 의미를 나타내는 말이다.

카르디나르는 로마교황 최고의 고문으로서 교황을 선출하며 교황청의 각지역 장관으로서 교황의 가톨릭교회 전체관리를 보좌하고 있다. 그리고 '슈니텐'은 칼로 잘라서 만든 소형 과자란 뜻으로 영어로는 슬라이스 혹은 피스

재료

A) 백색 머랭

흰자	6개
설탕	160g
콘스타치	50g

- 흰자와 설탕을 섞어서 머랭을 만든 뒤 콘스타치를 섞어서 완성한다.
- 둥근 모양까지 찢 주머니에 넣어 1칸 간격을 두고 3줄을 찢다.

B) 황색 스펀지

노른자	2개
계란	2개
설탕	55g
박력분	55g
바닐라오일	소량

- 노른자, 계란, 설탕을 잘 울린뒤 바닐라오일 박력분을 섞어서 완성한다.
- 둥근 모양까지 찢 주머니에 넣어 A반죽 사이사이에 짜 넣은 다음 분당을 전체에 뿌리고 180℃ 오븐에 굽는다.

C) 모카크림

버터크림	560g
설탕	20g
젤라틴	8g
분말커피	8g
모카양주	40ml

- 버터크림에 설탕을 넣어 섞은 다음 약간 울린다.
- 소량의 뜨거운 물에 커피를 녹인뒤 모카양주와 물에 불려 녹인 젤라틴을 넣어 섞는다.

마무리

- ① 구워낸 반죽에 C모카크림을 샌드하고 차게하여 굳힌다.
- ② 분당을 전체에 뿌려준다.