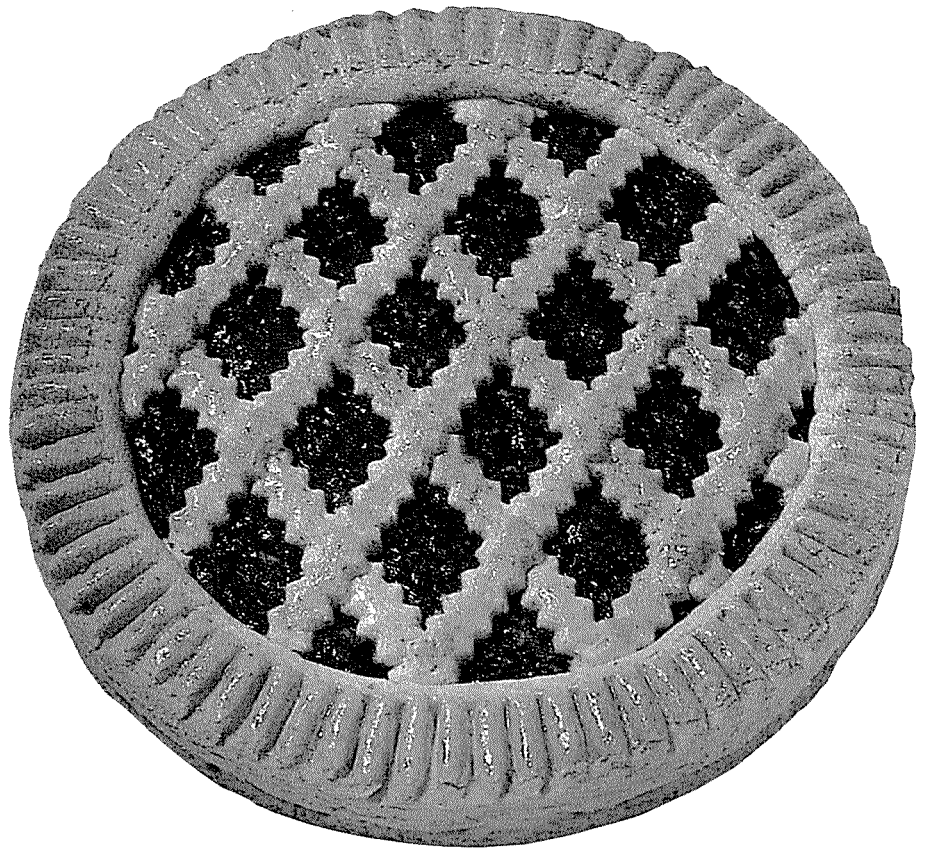


린저토르테

Linzer torte



박준상 차장
(크라운베이커리)



린저토르테는 오스트리아 린쯔라는 도시에서 옛날부터 전해 오던 과자이다. 린쯔는 도나우강을 끼고 있는 항구도시로 철공업, 화학공업 등이 발달한 오스트리아의 공업중심지이다.

지리적으로는 쾰스부르크와 윈(비엔나)의 중간위치에 있는데 당시에 윈과 프랑스 파리는 유럽의 2대 도시였다. 린쯔의 과자들은 윈과 파리의 영향을 받아 그 이전부터 훨씬 세련된 형태를 유지해왔다.

린쯔는 도나우강을 사이에 두고 남쪽으로는 르네상스와 바로크양식 건물이 남아 있는 구시가지가 있고 북쪽에는 '울파루'라는 교외지대가 있다.

쾰스부르크는 린쯔에서 서쪽으로 130km 가량 떨어져 있고 쾰스부르크 왕가의 연고지가 있기 때문에 현재까지도 오래된 시가지의 모습을 볼 수 있다.

린쯔와 쾰스부르크 중간에 산과 호수로 유명한 도시, '쾰츠간마구'는 유명한 관광

지이다.

린저토르테가 문헌에 나온 것은 18세기 초반, 신성로마제국의 통치하에 있던 아우구스브르크의 요리사 '코랏토하가'가 쓴 책에 소개돼 있다. 로마 황제의 허락을 받고 쓴 요리책 신쾰스부르크 요리서에는 왕후 귀족의 식탁과 큰연회 혹은 회식을 위한 여러가지 메뉴가 기록돼 있다. 이책에는 2,500여종의 요리방법과 318점의 동판사진이 수록돼 있다. 현재의 린저토르테는 아몬드파우더를 버터케이크 반죽에 넣어 만든 반죽을 쥘주머니에 넣어 케이크링의 안쪽 바닥에 얇게 빙빙 돌려서 쥘다. 그 위에 격자모양으로 쥘뒤 굽는다. 윈의 제과점에서는 점포에 따라 아몬드파우더 대신 헤이즐넛파우더를 사용해 만드는 제품도 있다.

린저토르테는 가정에서도 간단히 만들 수 있으며 보존도 다른 제품에 비해 장기보존이 가능하다.

신쾰스부르크요리서에 기록된 배합 및 제법이 현재와 다른점은 뚜껑이 되는 반죽을 가늘고 길게 막대봉 상태로 밀어서 몇개를 준비한 뒤 바구니 찌듯이 꽃잎 모양으로 꼬아 엮어 만드는 것이 다르다. [1]

린저배합

버터	150g
분당	150g
계란	2개
노른자	1개
레몬피	1/2개
계피	소량
헤이즐넛분말	100g
호두가루	50g
아몬드분말	50g
케이크가루	150g
박력분	75g
B.P.	3g

제법(슈가버터법)

- 1 버터를 크림상태로 한뒤 분당을 넣고 하얗게 믹싱한다
- 2 계란과 노른자를 서서히 투입하면서 믹싱한다.
- 3 계피, 헤이즐넛, 호두, 아몬드, 케이크가루, 박력분, B.P.를 함께 체대 쳐서 ②에 넣고 잘 섞어준다.
- 4 직경 21cm의 링을 철판에 종이를 깔아 놓고 쥘주머니에 반죽을 넣고 그 안쪽에 얇게 빙빙 돌려 전체가 고르게 짜준다음 광평히 고른다.
- 5 그위에 딸기잼을 링주위에서 약간 떨어지게 중앙을 중심으로 바른다
- 6 나머지 린저반죽을 위에 격자모양으로 쥘다를 링주위에 한번더 빙둘러 쥘다.
- 7 노른자를 위에 바르다음 170℃ 오븐에 굽는다.
- 8 식힌뒤 중앙을 제외하고 가장자리에 분당을 뿌린다.