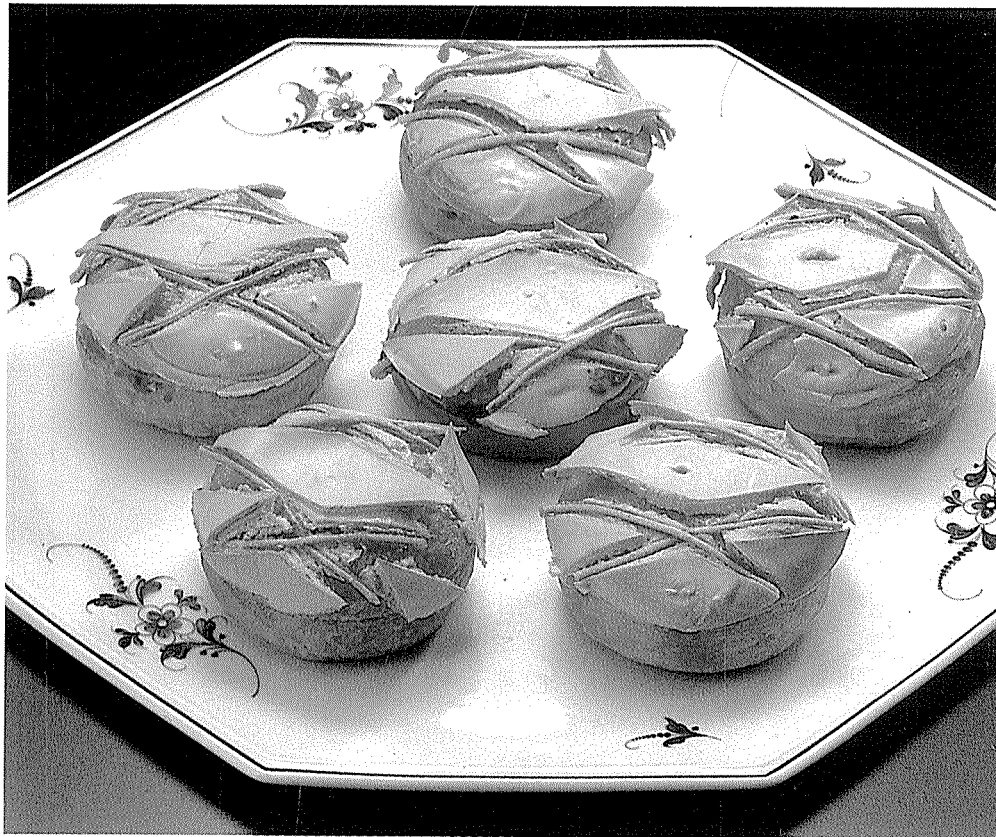


콘베르사시온



박준상 차장
(크라운베이커리)



프랑스 과자는 수천 종류가 있다. 여기서 소개할 과자는 '콘베르사시온'이라고 하는 제품으로 그 의미는 '회화'라는 뜻이며 영어의 '컨버세이션'을 말한다.

타르트팬에 파이 반죽을 2mm 정도 두께로 밀어 고르게 깔고 그 가운데에 아몬드크림-아

몬드파우더, 설탕, 버터, 계란을 동일량 넣어 만든 크림을 넣는다. 그런 후에 림주를 넣어 만든 크림을 팬의 높이 3/4 정도까지 채운 뒤, 위에 설탕과 계란, 레몬즙 등을 섞은 재료를 얇게 바른다. 그리고 나서 폭이 좁은 파이 반죽을 서로 X자 모양이 되도록 겹치게 한다.

180℃ 정도의 약한 오븐에 굽는데 밀봉을 약간 강하게 하는 것이 좋은 제품을 얻는 비결이다. 이 콘베르사시온이라는 제품은 다른 과자에 비해 상당한 시간과 정성이 필요한 제품이다. 그래서인지 콘베르사시온은 아주 오래전부터 만들어져 현재까지 내려오는 유명한 케이크중의 하나이다.

특히 감축이 가볍고 아몬드 향기가 고소해 프랑스에서도 큰 인기를 얻고 있는 제품이다. 그렇다면 과자의 이름이 콘베르사시온인 이유는 무엇일까? 과자의 이름을 짓는 방법에는 여러가지 유래와 사연이 있지만 대부분 과자의 모양과 관련이 있기 마련이다. 가끔씩은 모양과 관련없이 추상적인 상상으로 붙여진 이름도 있지만 콘베르사시온이란 과자의 이름에 대해서는 여러가지 추측이 있는데 그중 하나는 다음과 같다. 사시온은 구울 때 건조되어 표면이 딱딱해지기 때문에 먹을 때 입속에서 바삭거리는 소리가 난다. 이 소리가 마치 대화를 하는 것처럼 들려 콘베르사시온이라는 이름이 붙었다고 한다.

콘베르사시온의 또 다른 유래는 프랑스인들이 대화를 할 때 양손의 검지손가락으로 X자를 만들면서 얘기하는 습관과 콘베르사시온의 파이반죽이 X자 모양으로 생긴 유사점 때문이라고 한다. **[71]**

파이반죽

강력분	75g
박력분	200g
소금	2g
냉수	150g
버터	250g

밀가루에 버터를 잘게 썰어 섞은후 소금, 냉수를 섞어 반죽한 뒤 3절4회 접기한다.

프란지 파누크림(아몬드크림과 슈크림을 섞은 크림)

(1)아몬드크림

버터	170g
설탕	170g
아몬드분말	170g
박력분	40g
림주	20cc
계란	170g

버터에 설탕을 넣어 크림상태로 한뒤 아몬드분말과 박력분을 섞어 함께 넣고 계란을 넣어 크림으로 만든 다음 림주를 넣어 섞는다.

(2)슈크림

우유	200cc
설탕	40g
노른자	30g
박력분	15g
바닐라	2cc

우유를 끓인 것에 계란과 설탕을 넣어 막상한 것에 박력분을 섞어준뒤 바닐라를 넣고 다시 끓여서 되기를 맞추어 슈크림을 끓인다.

글라스 로얄

분당	200g
흰자	20g

마무리

- 1 파이반죽을 타르트팬에 고르게 깔아준다.
- 2 ①에 아몬드크림과 슈크림을 섞은 프란지 파누크림을 2/3 정도까지 채운다.
- 3 파이반죽을 두께 1mm 정도로 밀어서 ②의 위에 덮어 씌운다.
- 4 ③의 위에 글라스 로얄을 얇게 바른다.
- 5 ④ 모양으로 절단된 파이반죽을 기워 모양으로 포개서 ④의 위에 놓는다.
- 6 180℃의 오븐에 밀봉을 강하게 주어 굽는다.