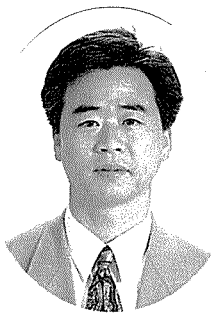


# 파리 브레스트 Paris-Brest



박준상 부장 <크라운베이커리>




이 과자의 유래는 여러가지설(說)이 있다. 소개하면 첫번째설은 파리에서 활약하고 있던 제과 제조기술자가 브루타뉴(Bretagne)지방의 브레스트에 가서 명성을 떨쳤는데 거기서 이 과자의 이름이 파리브레스트라 붙여졌다는 얘기가. 두

번째설은 파리와 브레스트 사이를 운행하던 급행 열차의 부페식당에 나왔던 과자 이름이 파리브레스트라고 했다는 설이 있으며 이와 유사한 또 한 가지설은 1891년 파리와 브루타뉴지방의 브레스트시 사이에 행해진 자전거 경주를 기념하기 위

해 자전거바퀴를 본떠서 창작되었다고 전해진다. 모양은 최초에는 지금과 다른형태로 만들어졌는데 그 뒤에 브레스트시의 과자기술자에 의해 현재의 모양으로 완성되었다고 한다.

이 과자의 이름인 브레스트는 브루타뉴지방 서단부에 위치하고 있는 시의 이름으로 17세기부터 천혜의 군항도시로 발달했다. 제2차 세계 대전의 폭격으로 큰피해를 입었으나 현재에는 조선공업, 군수관련공업 또는 상업항구로 번영하게 되었으며 브루타뉴지방 주민들은 프랑스인 중에서도 자만심과 자존심이 높은 지역이다. 과거에도 프랑스어와 전혀 다른 겔트어 계통의 브르튼어로 말하고 있을 정도로 자만심이 강한 지방이다.

이 과자는 앙트르메로 제공되는 슈과자로서 링슈라고도 불려지는 과자이다.

슈반죽을 약간 되게 만들어 둥근각지의 찰주머니에 슈반죽을 넣어 링형태로 찐뒤 또다시 그 위에 한번더 찐 다음 표면에 노른자를 바른뒤 얇고 잘게 썰은 아몬드를 뿌려 중간정도의 오븐 불에 굽는다. 옆으로 즉 가로방향으로 반을 칼로 잘라 커피나 프랄리네맛세를 커스터드 크림과 섞어 만든 크림을 별모양각지의 찰주머니에 넣고 밑부분의 링슈에 무늬가 겹표면에 살아 있도록 찐뒤 윗부분의 링슈를 덮고 윗표면에 가볍게 분당을 뿌려서 완성한다. 

## 슈반죽

물	180ml
버터	80g
소금	2g
박력분	140g
계란	약360g

## 만드는 법

- ① 슈반죽을 만들어 둥근 모양까지로 직경 12~13cm의 원형으로 찐 다음 슬라이스아몬드를 뿌리고 200℃에서 굽는다.
- ② 구운뒤 곧바로 3/4정도의 높이되는 곳을 자른다.

## 슈크림

우유	125ml
노른자	1개
설탕	30g
박력분	6g
전분	6g
바닐라	소량

## 만드는 법

- ① 보통 슈크림 제조법과 동일하게 만든다.

## 버터크림

버터	165g
설탕	100g
물	35g
흰자	50g
바닐라에센스	5ml

## 만드는 법

- ① 설탕과 물로 시럽을 끓이고 노른자와 함께 이탈리아안머랭을 만들어 버터크림을 만든다.

프랄리네맛세	50g
--------	-----

## 마무리하는 법

- ① 버터크림에 프랄리네맛세 50g을 섞어 풀어준 뒤 슈크림 70g과 섞어준다.
- ② 구워서 자른 슈 밑부분에 ①의 크림을 소량 찐뒤 모양을 원형으로 잡는다.
- ③ ①의 크림을 별모양까지로 ②위에 찐 뒤 슈 뚜껑을 덮고 분당을 뿌린다.