

빵맛 과자 향기

# 파운드 케이크



## 재료

| 재료       | 비율(%) |
|----------|-------|
| 박력분      | 100   |
| 설탕       | 100   |
| 버터       | 100   |
| 계란       | 100   |
| 베이킹파우더   | 1     |
| 오렌지 껍질   | 20    |
| 건포도      | 20    |
| 체리       | 20    |
| 아몬드 슬라이스 | 20    |

## 만드는 법


- ① 파운드 틀에 식용종이를 깔아 준비해 둔다.
- ② 실온에서 보관한 버터를 믹서볼에 넣고 설탕을 2~3회 나누어 넣으면서 버터를 크림상태로 만든다.
- ③ 계란을 조금씩 투입하면서 믹싱을 계속한다.
- ④ 소량의 박력분을 후르츠와 섞고 ③에 투입하여 섞는다.
- ⑤ 박력분, 베이킹파우더를 섞어 ④와 섞는다.
- ⑥ 파운드 틀에 3/4 정도까지 반죽을 채운다.
- ⑦ 200°C 오븐에서 1시간 정도 굽는다.

부드럽고 푹신푹신한 스펀지 케이크에 생크림으로 샌드하고 아이싱한 뒤 표면에 여러가지 과일로 장식한 생크림 케이크와 딸기 또는 카시스, 후람보와즈푸레를 사용한 무스케이크제품, 커스터드크림을 듬뿍 사용한 슈크림류 제품들은 대표적인 양과자 제품이다. 이들 제품은 빵집의 화려한 분위기를 연출시켜 주며 사람들의 허기를 녹여주고 마음을 사로잡아 맛있고 고급스런 이미지를 준다.

그러나 맛있는 과자는 이외에도 상당히 많이 있다. 얼핏보면 수수한 색상과 간단한 장식으로 진열돼 있는 제품 가운데는 아주 훌륭하고 우아하며 클래식하고 맛있는 제품들이 많이 있다. 그 중 하나가 버터나 다른 크림을 사용하지 않고 오븐에 구운 채로 먹는 과자다. 오랫동안 개선돼 우아한 맛으로 식탁연회나 향연을 멋있게 꾸미는 구색제품으로 생활에 필수적인 제품으로 정착된 명가가 상당히 많이 있다. 옛날부터 제과인들이 이런 과자에 끝없이 정열을 바쳐 훌륭한 맛을 유지 발전시켜 왔기에 오늘날의 명가가 존재하는 것이다. 이런 대표적인 제품이 파운드 케이크다. 버터와 후르츠가 듬뿍 들어가 있고 고소하며 투박하고 거친 것 같은 맛과 촉감이 과자를 좋아하는 사람들을 매료시켜 현재 어느나라에서나 뿌리깊게 정착됐고 인기를 독차지하는 제품이다.

이 파운드 케이크의 기본배합은 밀가루, 계란, 설탕, 버터가 각각 똑같이 1파운드씩 들어간다. 파운드란 무게 표시의 전문 단위로 네가지 재료가 똑같은 4동량 배합 제품이다. 현재는 각기 특색있게 배합을 조절 변형시켜 파운드 케이크를 만들고 있으나 처음 만들었던 때로 거슬러 올라가면 영국에서 이 과자가 각각 1파운드씩 계량했기에 파운드 과자 즉 파운드 케이크라고 불려지게 되었다. 그 후 세계 어느 나라나 똑같이 불렸으며 우리나라에서도 그 명칭을 사용한다. 그런데 한가지 재미있는 것은 똑같은 파운드 케이크를 프랑스에서는 파운드란 단어를 없애고 그냥 케이크로 부르고 있다. 발음도 외래어인 영어식으로 케이크라고 그냥 부르는데 자국의 언어에 이상하리 만큼 자긍심을 가지고 있는 그들에게 영어식으로 부르며 사용한 것은 역시 고안해 낸 국가에 그들이 경의를 표시한 것이다.

원래 프랑스는 세계에서 자랑하는 미터법을 개발한 발상지로 그들 특유의 자존심과 저항정신이 있어 '케이크'라고 부르지만 억지로 앞의 파운드 표시만은 빼지 않았다 생각한다.

과자의 세계를 새삼스럽게 곱씹히 생각해보면 역시 프랑스가 제과업에 미친 공헌도가 대단한 것은 사실이지만 영국도 파운드 케이크를 비롯해 차 마시는 관습과 함께 발달한 비스킷류, 세계 바다를 제패할 때 항해 중 고안한 푸딩, 각 식민지에서 거둬들인 풍부한 후르츠나 너트류를 사용한 후르츠 케이크 등 유명 제품들이 상당히 있다. 



박준상 부장<크라운베이커리>