

타르트 오 후레즈



파트 슈크레(비스킷 반죽)

재료	중량(g)
버터	60
설탕	60
계란	1/2개
박력분	120

크림 파티세르(슈크림)

재료	중량(g)
우유	100
설탕	35
노른자	1개
전분	2
박력분	7
코안트로(양주)	약간

파트 슈크레 만드는 법

- ① 버터를 실온에서 녹인 뒤 설탕을 볼에 함께 넣고 나무주걱으로 잘 저어 포마드 상태로 한다.
- ② 계란을 넣어 섞어준다.
- ③ 박력분을 넣어 섞어준다.
- ④ 작업대 반죽을 위에 전부 펴놓고 덧가루를 사용하면서 손으로 치대어 매끄럽게 한다.
- ⑤ 두께 2mm로 한 뒤 버터를 칠한 타르트 틀에 식운다.
- ⑥ 포크로 공기구멍을 낸다.
- ⑦ 내측에 유산지를 깔고 콩을 채운 뒤 180℃ 오븐에 약 20분 굽는다.
- ⑧ 유산지와 콩을 드러내고 오븐에서 1~2분 더 굽는다.

크림 파티세르 만드는 법

- ① 동남비에 우유와 전체 설탕 중량 중 1/2을 넣고 70~80℃까지 끓인다.
- ② 별도의 볼에 노른자와 나머지 설탕을 함께 넣어 하얗게 될 때까지 공기를 포집한 뒤 전분·박력분을 섞어준다.
- ③ ②에 ①을 넣어 섞고 채에 걸러준 뒤 다시 동남비에 끓인다.
- ④ 식힌 뒤 양주를 섞는다.(코안트로)

● 마무리

- ① 파트 슈크레를 구워 식힌 것에 슈크림을 채운다.
- ② 딸기를 물에 씻어 꼭지 편 것을 그 위에 예쁘게 장식한다.
- ③ 라스베리 잼을 따뜻하게 데워서 붓으로 그 위에 칠해준다.

프랑스 과자를 대표하는 것 중의 하나가 타르트다. 타르트는 프랑스 과자 중에서도 대단히 긴 역사를 가지고 있다.

타르트는 반죽을 비스킷 상태로 만들어 일정한 두께로 평평히 밀어 접시같은 틀에 썬 뒤 여러가지 크림이나 과일로 채운 과자다. 일반적으로 지름이 6~7cm로 작은 것을 탈트레트라 하고 그보다 큰 사이즈를 타르트라고 부른다.

타르트란 측면이 파형, 즉 파도물결 모양의 타르트형 굽는 팬에 반죽을 깔고 속을 채운 다음 구워낸 과자다. 그리고 그 위에 계절에 따라 생산되는 과일로 제품장식을 달리하여 과자점의 쇼케이스를 화려하게 장식하는 꽃같은 상품이 바로 이 타르트 제품이다.

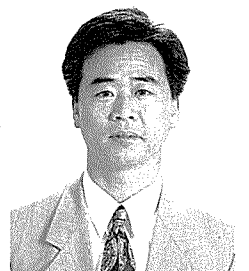
타르트란 이름은 로마시대의 파이과자(접시모양의 과자)의 한 종류로 라틴어 투우르트(Tourte)에서 유래되었는데 그리스 이집트시대까지 거슬러 올라가는 오랜 역사를 가진 제품이다. 과자가 만들어지기 시작한 그 옛날부터 시작된 제품이 바로 이 타르트인데 옛날에 먹을 것을 동그렇게 접시모양으로 만들고 그 가운데에 더욱 맛있는 것들을 채워 쌓아 만들어 먹었다. 구조나 형태가 옛날과 지금의 타르트 과자와 비슷한 데서 그 역사적인 유래를 짚어볼 수가 있다.

타르트는 프랑스어로는 '타르트', 독일어로는 '도루테', 영어로는 '타트'라고 하여 각기 지역에 따라 다르게 불려지고 있었으나 현재에는 어원은 동일하지만 대상물의 내용까지 다르게 변형된 상태이다.

즉 게르만민족 계열에서는 도루테라고 하면 접시형태의 과자가 아니고 스폰지로 만든 원형 케이크를 가르고 있다. 유명한 자하도루테를 생각해 보면 쉽게 이해가 된다. 또 영어의 타트는 더욱 의미가 광범위하게 적용되어 접시형태 뿐 아니라 평평한 원형, 즉 파이를 포함한 모두를 타트라고 부르고 있다. 아주 사소하고 정교한 것에 구애받지 않고 대충 포괄적으로 불려지고 있는 것이 스케일 큰 미국적인 사고방식에서 연유되지 않았나 한다.

타르트 제조에는 두가지 방법이 있다. 하나는 비스킷 반죽을 틀에 깔고 구운 뒤 식혀서 크림이나 과일로 채우는 방법과 또 하나는 비스킷 반죽을 틀에 갠 다음 크림류를 채우고 오븐에 구운 뒤 식혀 그 위에 과일로 장식하는 방법이 있다.

비스킷 반죽에도 크림이나 장식하는 과일에 맞게 반죽을 선정해야 한다. '파트 폰세', '파트 슈크레', '파트 브리제'가 대표적인 비스킷 반죽이며 또 채우는 크림도 슈크림이나 가나슈, 버터크림 등이 사용되는데 오븐에 구울 때에는 아몬드크림이나 프렌지파누란 크림을 주로 사용한다. [2]



박준상 부장(크라운베이커리)