

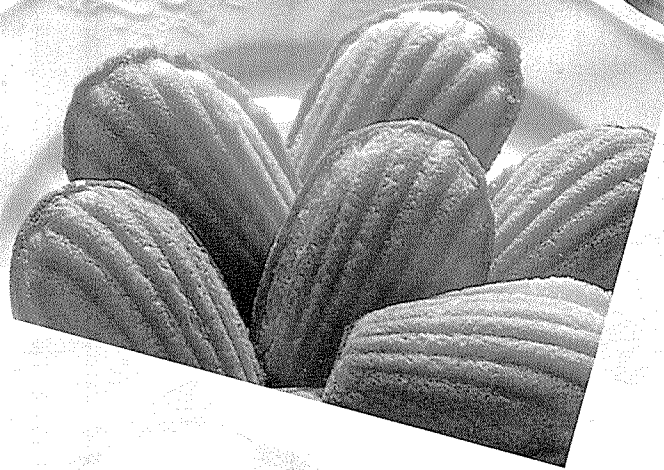
# 마드레네

## 배합

박력분 .....	125g
베이킹파우더 .....	3g
설탕 .....	125g
계란 .....	4개
버터 .....	125g
레몬피 .....	1/2개

## 만드는 법

- ① 믹서볼에 계란과 설탕을 넣고 충분히 공기를 포집한다.
- ② 박력분과 베이킹파우더를 섞은 후 체로 친다. 이것을 ①에 섞는다.
- ③ 버터 녹인 것을 ②에 섞어준다.
- ④ 마드레네 팬에 2/3 정도까지 채워 넣는다.
- ⑤ 200℃ 오븐에서 약 10분 정도 굽는다.



여러가지 에피소드와 아름답고 부드러운 이미지로 평판이 난 과자 마드레네.

마드레네에 얽힌 이야기는 많이 있지만 아직까지 그 유래는 확실하게 밝혀지지 않았다.

'리칸' 이 쓴 책에 의하면 마드레네는 나폴레옹시대에 '다레이랑' 공작 밑에서 일했던 '아비스' 라는 제과인이 처음으로 만들었다고 한다.

또 다른 설에 의하면 이보다 훨씬 이전에 만들어졌다는 말도 있다.

처음에는 마드레네를 만드는 방법이 오랫동안 비밀로 되어 있었고, 어느 때부터인가 로렌스지방 뮤즈시의 '코메르시' 라는 마을 과자점에서 비싼 가격에 판매되었다. 코메르시 마을 사람들은 이 맛좋은 과자를 그 지방의 명물로 만들어 왔다. 그래서 마드레네를 처음 만든 사람은 코메르시 마을의 요리사인 '마드레네 포르미' 라는 설도 있다.

그외에도 루이 15세의 의부였던 폴란드 왕 '스타니스라스 레그친스키' 아에서 일했던 여성요리인에 의해 만들어졌다는 설과 매일 이른 아침, 조용한 궁전 정원에 막 구워낸 과자를 팔러오는 여인의 이름이 마드레네였다는 설 등이 있다.

여러가지 유래 중에서 가장 유력한 것은 코메르시 마을에서 만들어졌다는 설이며 지금도 마드레네는 이 마을의 명제품으로 인기가 높다. 오늘날 마드레네의 형태는 조개껍질 모양을 하고 있는데 그것은 처음부터 그런 모양이었다고 한다.

마드레네는 조개껍질 모양으로 구운 버터케이크의 일종인데 설탕, 박력분, 계란 등을 사용하고 오렌지와 레몬껍질도 재료로 이용된다. 마지막으로 녹인 버터를 뜨거운 상태로 넣어 약간 숙성시킨 뒤 버터를 바른다. 그리고나서 준비된 조개 모형의 틀에 8부 정도까지 찌 넣은 다음 200℃ 가량의 오븐에서 10분 정도 구우면 맛있는 마드레네가 된다. 마드레네는 맛이나 영양뿐 아니라 아름다운 모양으로도 높은 인기를 모으고 있다. ☞



박준상 부장(크라운베이커리)