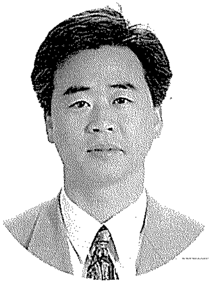
빵맛과자향기

# 가렛또



박준상 차장 <크라운베이커리>

프랑스에서는 1월달에 '가렛또 데 르와'라는 행사일이 있는데 사람들은 이를 기념하기 위해 과자를 먹는 관습이 있다.

가렛또는 실제 여러가지 형태가 있는데 그 중 하나인 파리지방의 '가렛또'는 파이반죽에 아몬드크림과 프랜지파누크림을 속에 넣고 구워 만든 것을 말한다. 이 과자속에는 '훼브'라고 불리우는 작은 도자기 인형을 넣어둔다.

그래서 이 과자를 잘라서 먹을때 인형조각이 들어있는 부분을 먹게 되는 사람은 그 자리에서 즉시 남자면 왕, 여자면 여왕이 되어 사람들에게 축하를 받는다. 이런 연유로 가렛또 데 르와는 '왕의 날' 또는 '왕의 축제일'이라고도 불리운다.

옛날에는 빵집에서만 가렛또를 팔았는데 양과자집에서 소송을 제기해 당시의 최고법원은 버터와 계란이 들어가므로 과자라는 판결을 내렸다. 그후 1914년에 해금이 돼 현재와 같이 빵집과 양과자집에서 각각 만들어 팔고 있다.

한편 속에 넣는 훼브는 로마시대까지 그 기원이 거슬러 올라간다. 로마에서는 투표를 할 때 누에콩을 이용했고 추수감사절에도 누에콩을 뽑는 사람이 왕이 되는 관습이 있었다. 그 후 기독교가 널리 퍼졌을 때 그 관습의 과자뽑기는 그리스도를 상징하는 의미가 되었다. 누에콩을 그리스도의 의미로 사용한 것이다.

그후 세월이 지나면서 약 200년전 경에는 당시의 이런 생각이 지나치게 그리스도를 모독 하는 것으로 인식되었고 누에콩 대신에 도자기로 만든 인형으로 바꿔서 넣기 시작했다.

지금은 종교적인 면보다도 이 과자를 먹으면 즐겁다는 의미쪽이 강하고 속에 넣는 인형도 종교적인 것에 한정하지 않고 여러 동물형태나 추상적인 형태의 물건들이 사용되고 있다.

가렛또의 중앙에 채워넣는 크림은 아몬드크림과 슈크림을 섞어서 만든 프랜지파누를 넣어도 괜찮다. 🅱

### 파이생지(직경 21㎝ 1개분)

| | |
|---|---|
| 강력분 | 250g |
| 소금 | 5g |
| 물 | 150cc |
| 버터 | 250g |

**만드는 법**

① 강력분을 체에 쳐서 작업대 위에 놓고 잘게 절단한 버터 50g을 섞은 후 소금을 녹인 물과 섞어준 뒤 냉장고에 1~2시간 휴지시킨다.
② 반죽을 정방형으로 편뒤 나머지 버터 200g을 정방형으로 펼쳐서 포개어 싼다.
③ 냉장고에 휴지시키면서 3절 3회 접기 작업한다.
④ 두께 5㎜ 정도로 밀어서 원형으로 절단한다.

### 아몬드크림

| | |
|---|---|
| 아몬드분말 | 80g |
| 설탕 | 80g |
| 버터 | 80g |
| 계란 | 40g |
| 럼주 | 30g |

**만드는 법**

① 분말아몬드에 설탕을 섞고 부드럽게 유화한 버터를 넣어 섞는다.
② 계란을 섞는다.
③ 럼주를 섞는다.

### 마무리하는 법

① 1장의 파이 반죽 윗쪽 중앙에 아몬드 크림을 돔상으로 쌓는다.
② 훼브를 1개 넣고 가장자리에 물을 발라준다.
③ ②위에 다시 1장의 파이반죽을 덮어 가장자리를 눌러 잘 붙여준다.
④ 윗면에 노른자 칠을 한 뒤 칼끝으로 모양을 넣는다.
⑤ 200℃ 오븐에서 약 40분 정도 굽는다.