

# 생토노래 (Saint-honore)



박준상 부장 크라운베이커리



이 케이크는 설탕을 끓여 만든 황색 엿물로 동그란 슈껍질을 코팅한 후 케이크의 가장자리를 동그랗게 돌아가면서 붙이고 생토노래크림을 가운데 짜 넣어서 만든 프랑스 과자이다.

동양에서는 결혼, 출산, 안전, 시험합격 등 인간의 소원성취를 신에게 기원한다. 이는 서양에서도 큰 차이가 없다. 예를 들면 그리스 역사에는 큰 신들이 등장하며 프랑스에서도 모양새는 다르지만 비슷한 이야기들이 있다. 카톨릭국가답게 모든 직업에

'성인'이 붙어있다. 그들은 각자의 직업에 보호자로서의 수호신이 있고 그들을 우리가 받는다.

그러면 빵집의 신은 누구일까? 빵집의 수호신은 생토노래라는 설도 있고 생토미셀이란 설도 있다.


우선 생토노래라는 설에 대해 살펴보자. 1840년경 파리의 생토노래도로(옛말도로이름임)에 '다로와요'란 과자점이 있었는데 이 집의 공장장인 '시부스트'씨가 아주 독특하고 부드러운 크림을 사용해 앙트르메를 만들었

다. 아름답고 맛있는 이 제품은 눈 깜짝할 사이에 명성을 날려 '생토노래도로의 케이크'가 됐다. 생토노래도로는 자연스럽게 그 앙트르메의 이름이 붙은 것이다. 한편 생토노래라는 성인은 기원 660년경 프랑스 피카르디지방 아미앵의 주교로 성직활동을 하고 있었는데 미사를 보던 어느날 신이 손에서 빵을 내려주는 것을 체험했다고 한다. 그 이후부터 생토노래 성인이 빵집의 수호신이 되었고 생토노래 거리의 다로와요과자점에서 시부스트씨가 만든 앙트르메가 빵집의 수호신을 의미하는 제품이 된 것이다.

한편 일부에는 빵집의 신을 생토미셀이라고 주장하기도 한다. 생토미셀은 투구와 갑옷을 몸에 걸치고 손에는 악령과 선령을 저울질하는 천평을 쥐고 있으며 발로 악마를 밟고 있는 용감한 모습의 성인이다.

과자의 모든 재료는 농산물이다. 그런데 이 농산물은 천평을 사용해서 중량을 계산한다. 생토미셀의 모습이 저울질하는 점에서 닮았다고 빵집의 수호신이 되었다는 설도 있다.

생토노래 케이크에 사용되는 부드러운 크림은 '크림 생토노래'라고 부르기도 하고 처음 만든 사람의 이름을 따서 크림시부스트(creme-chibust)라고도 한다.

현재의 생토노래 케이크는 파이반죽 주위에 탁구공만한 작은 슈를 링모양으로 진열해 놓았는데 이것의 고안자인 시부스트씨는 스위스프랑(화페모양)에서 힌트를 얻었다고 한다. 당시 링모양으로 진열한 것은 슈껍질이 아니라 브리오슈반죽을 손으로 동그랗게 굴러서 만든 것이다. 

## A) 슈 생지

물	100cc
소금	1g
버터	75g
박력분	80g
계란	4개

### 만드는 법

- ① 냄비에 물과 소금을 넣고 끓이다가 버터를 넣고 녹인 뒤 박력분과 섞는다.
- ② 불에서 내려 계란을 1개씩 넣으면서 반죽을 조절한다.
- ③ 슈생지를 찰주머니에 넣어 직경 15cm 정도로 동그랗게 돌려서 찌 뒤 바닥용으로 사용한다.
- ④ 주변 둘레에 장식할 슈를 직경 3cm 정도로 찌서 별도로 굽는다.
- ⑤ 190℃ 오븐에 약 20분 정도 굽는다.

## B) 이탈리아 머랭

물	20g
설탕	50g
흰자	1과 1/2 개
박력분	10g
젤라틴	6g

### 만드는 법

설탕과 물을 끓여 117℃까지 끓인 뒤 거품을 올린 흰자와 섞으면서 힘있게 이탈리아 머랭을 만든다.

## C) 생토노래 크림

우유	100cc
설탕	50g
노른자	1과 1/2개
박력분	10g
젤라틴	6g

### 만드는 법

- ① 젤라틴을 물에 불려 놓는다.
- ② 냄비에 우유와 설탕 1/2을 넣고 끓인다
- ③ 나머지 설탕과 노른자, 박력분을 섞어 ②와 섞은 후 슈크림을 만든다.
- ④ ③에 젤라틴 불린 것을 넣어 섞어준다.

### 마무리

- ① 주변 장식용슈에 설탕 끓인액(160℃정도)을 묻힌 다음 구운 슈생지 바닥에 돌려가면서 고정시킨다.
- ② 주변가장자리 장식용슈에 당액을 묻혀 굳힌다.
- ③ 찰주머니에 장미모양의 모양깍지를 넣어 2)번 슈크림과 3)번 이탈리아머랭을 섞은 생토노래 크림으로 가운데가 장미모양이 나게 가득 채운다.