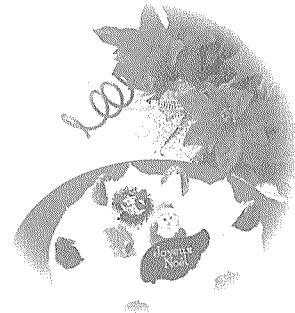


세계의 크리스마스 케이크



■ 프랑스 - 노엘 케이크

크리스마스 때 난로를 피우는 두꺼운 장작이 있는데 그 장작의 재는 재앙을 쫓아준다는 전설을 가지고 있다. 이 전설을 바탕으로 19세기 후반부터 크리스마스 상징 케이크로 장작모양의 케이크가 만들어지고 있다. ‘뷰슈 드 노엘’이라 불리는 이 케이크는 현재 아이스크림으로도 만들어져 판매되고 있다.

▶ 만드는 방법

얇게 구운 스펀지에 크림과 잼을 바르고 롤형태로 말아준다. 를 주변을 버터크림으로 아이싱 한 후 포크 등을 이용하여 선을 긋고 그 위에 머랭으로 만든 버섯과 산타クロ스 인형으로 장식한다.

■ 독일 - 슈톨렌

크리스토슈톨렌, 슈토리제르 등 불리는 이름도 여러가지이지만 그 기원과 역사적 배경은 알 수 없다. 슈톨렌이라 불리우는 어원은 ‘기둥’이나 ‘어린예수의 요람’이라는 등 여러 가지로 전해져 오고 있다.

▶ 만드는 방법

드라이후르츠와 너트류를 넣은 발효생지를 밀대를 이용해 늘인 후 2번 접어 모양을 잡아 굽는다. 소성 후 녹인 버터를 듬뿍 바르고 분당을 뿌려준다.

■ 영국 - 크리스마스 푸딩

식사 중 처음에 제공되는 ‘프람포타주’라는 스포에서 발전한 푸딩은 17세기경 포타주를 굳히기 위해서 빵가루와 밀가루를 넣어 만들었던 것에서부터 시작되었다. 크리스마스당일 아침에 준비하여 크리스마스 저녁식사의 마지막에 제공되었다. 데운 푸딩에 브렌디를 부어 불을 켜는 습관도 당시에 시작하여 현재까지도 계속되고 있다.

▶ 만드는 방법

우지(牛指)를 잘게 썰어 드라이 후르츠, 적설탕, 빵가루, 밀가루, 스파이스, 계란, 술을 섞어 2일~1개월 숙성시킨다. 숙성시킨 것을 천에 싸서 4~6시간 놓아둔 후 찐다.

■ 이탈리아 - 파네토네

밀라노를 수도로 하는 몽마르뜨 지방의 소박한 빵과자이다. 기원은 11세기경으로 12월이 되면 이탈리아의 과자점에는 파네토네의 상자가 산과 같이 싸인다.

▶ 만드는 방법

버터와 노른자를 듬뿍 넣은 발효생지에 드라이후르츠를 넣어 원통형틀에 넣어 굽는다. ■■■