

캐러멜 포와르 Caramel Poire



후지우 요시하루(藤生義治)

- 1969년 프랑스 유학
- 스위스 코바 제과학교 졸업
- 1980년 일본 '에미리 후로개' 근무
- 1993년 '파티세리 도 쉐프 후지우' 오픈
- 현 일본 앙과자협회 지도위원

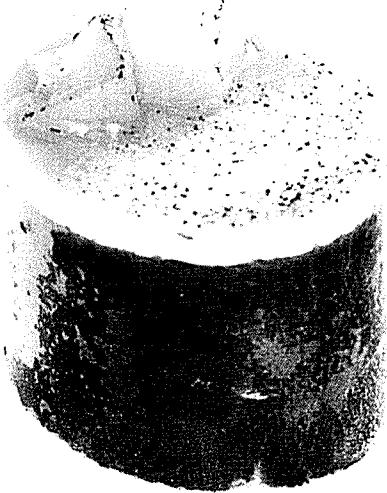
'파티세리 도 쉐프 후지우'는 100년 이상 된 프랑스의 전통 과자배합을 이용한 제품 제조로 유명한 일본의 베이커리숍이다.
이 제품은 캐러멜 특유의 맛과 포와르가 아주 잘 어울리는 무스케이크이다.
캐러멜 만들 때 가장 주의해야 할 점은 캐러멜이 너무 쓰지도 달지도 않도록 특유의 맛 잘 살려내도록 해야한다는 것이다. <편집자 주>



글 · 사진 / 전 익 범

신라당 · 엠파 · 뺑굼터 근무
일본 '천연효모빵 미초' ·
'파티세리 도 쉐프 후지우' 근무
동경제과학교 졸업
현 동경제과학교 교사로 재직 중

L'Allemagne désunie

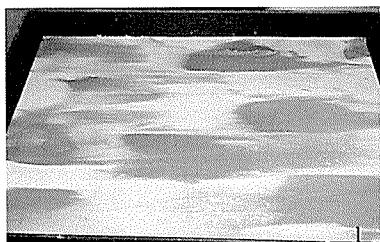


HORIZONTALEMENT.

I. Comme des chemins sur lesquels on trouve beaucoup de trous.
II. Un endroit où l'on entre seul.
III. Pour devenir riche quand on est absent. IV. Ne pas assister à une réunion. V. Pour plus faire de plaisir à quelqu'un.
VI. Endroit où l'on peut se reposer. VII. Personne qui a été dépossédée. VIII. Chambre dans laquelle on vit.

Raven Parr (cf. Catherine Parr) **XI.** On Tentative Basis
Not Used **XII.** Cato-
Tina **XIII.** **1940** **XIV.** **1941**

es? , a de
s, selon
sa presque
un départ.
d'une annula-
tion. L'a jeune
ement. La jeune
Carlos Ott et sa grande
construite par Charles Co-
mme passent et repassent de la
cohabitation à l'indépendance
que personne n'est toutefois
puisse être correcte-
ment. Les deux personnes
en dessous, au contraire,
que "le chef des Amériques"
soit dans un état de
souffrance extrême, mais
que le résultat de la
guerre mondiale soit
aussi dévastateur que
l'opposition à la
guerre mondiale.



세르클 48개분(지름 5cm, 높이 4.5cm)

A. 비스퀴 조콩드 / 재료 중량(g)

T.P.T 375, 계란 300, 흰자 200, 설탕 35, 박력분 50, 버터 37

* 만드는 법은 일반적인 별립법 제조와 동일하다.

B. 데코루 / 재료 중량(g)

버터 100, 분당 100, 박력분 100, 흰자 90, 커피액 · 적색식용색소 · 코코아 소량

만드는 법

1. 불에 버터, 분당을 넣고 잘 섞어준 후 흰자와 박력분을 넣고 3등분으로 나눈다.
2. 커피액, 적색식용색소, 코코아를 3등분 한 ①의 반죽 안에 각각 넣고 잘 섞어준다.
3. ②를 실랫 위에 얇게 밀어펴서 특유의 모양이 나오게 한 후
 굽속냉동고에 넣어 굳힌다. <사진 1>
4. 완전히 굳은 ③위에 먼저 반죽해 놓은 비스퀴 조콩드를 올린 후
 균일하게 밀어 펴 200°C 오븐에서 12분간 굽는다. <사진 2>

포와르크림(A) / 재료 중량(g)

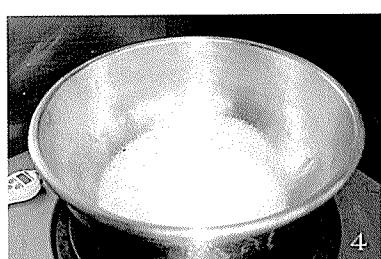
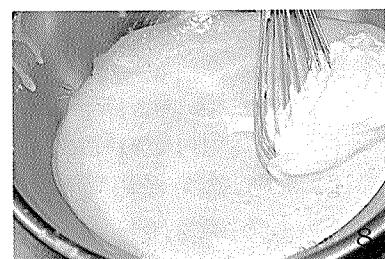
커스타드 크림 500, 젤라틴 8, 윌리엄포와르 리큐르(양배술) 100, 생크림(유지방 42%) 250

*파티시에르 / 재료 중량(g)

우유 500, 설탕 100, 노른자 4개, 박력분 50, 버터 25, 바닐라 1/2개

만드는 법

1. 커스타드크림을 먼저 끓인 후 미리 물에 불려놓은 젤라틴을 넣고 잘 섞는다.
2. ①에 리큐르를 넣고 어느 정도 식으면 거품을 올린 생크림과 잘 섞어준다.

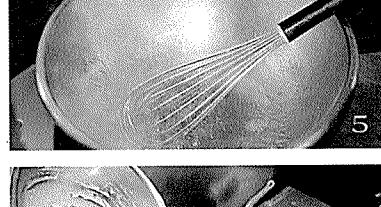


포와르크림(B) / 재료 중량(g)

포와르퓌레 375, 설탕 150, 둘 100, 노른자 100, 젤라틴 14, 생크림(42%) 500

만드는 법

1. 포와르퓌레(양배)는 껍질을 벗긴 후 믹서에서 잘게 갈아준다. <사진 3>
2. 설탕 100g을 천천히 캐러멜화시킨 후 뜨거운 물을 넣어
 캐러멜을 만든다. <사진 4, 5>
3. 노른자와 남겨 놓은 설탕 50g을 중탕으로 열살균 시킨 후 ②와 섞는다. <사진 6>
4. ③에 젤라틴을 섞은 후 체에 걸러 ①과 섞어준다. <사진 7>
5. ④를 거품 올린 생크림과 섞는다. <사진 8>





프랑부아즈 쥬레 / 재료 중량(g)

프랑부아즈 퓌레 330, 설탕 100, 젤라틴 16

만드는 법

1. 프랑부아즈 퓌레와 설탕을 끓인 후 젤라틴을 넣고 잘 섞는다.
2. ①을 세르클에 넣어 굳힌 후 알맞은 크기로 자른다. <사진 9>



포와르 쥬레 / 재료 중량(g)

캐러멜파우더 20, 설탕 20, 젤라틴 2장, 물 200, 포와르리큐르(양배술) 20

만드는 법

1. 볼에 캐러멜파우더, 설탕, 물을 넣고 끓인다.
2. ①에 젤라틴, 리큐르를 넣고 잘 섞어준다. <사진 10>

시럽 / 재료 중량(g)

보메 17도 150, 포와르리큐르 50

마무리 하는 법

1. '비스퀴 조롱드'를 길이 16cm, 폭 4cm로 자른 후 시럽을 발라 세르클에 넣어 세팅한다. <사진 1, 2>
2. ① 위에 '포와르크림(A)'를 짜준다. <사진 3>
3. ②에 '프랑부아즈 퓌레'를 넣어준 후 다시 '포와르크림(A)'를 그 위에 짜준다. <사진 4, 5>
4. ③ 위에 '포와르크림(B)'를 짜준 후 윗면을 깨끗이 한다. <사진 6>
5. ④를 냉동고에 넣고 굳힌 다음 '포와르 쥬레'를 윗면에 올려준다. <사진 7>
6. ⑤위에 양배를 약간 태운 후 올려 장식한다. <사진 8, 9>
7. 코코아파우더, 분당을 뿌려서 완성한다. <사진 10>

