

# 캐러멜 포와르 Caramel Poire



**후지우 요시하루(藤生義治)**  
 1969년 프랑스 유학  
 스위스 코바 제과학교 졸업  
 1980년 일본 '에미리 후로게' 근무  
 1993년 '파티세리 도 슈프 후지우' 오픈  
 현 일본 양과자협회 지도위원

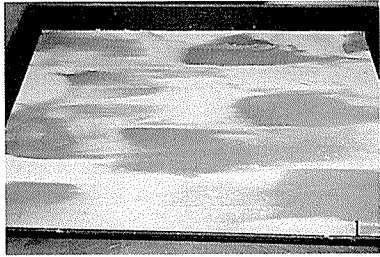
'파티세리 도 슈프 후지우'는 100년 이상 된 프랑스의 전통 과자배합을 이용한 제품 제조로 유명한 일본의 베이커리숍이다.

이 제품은 캐러멜 특유의 맛과 포와르가 아주 잘 어울리는 무스케이크이다. 캐러멜 만들 때 가장 주의해야 할 점은 캐러멜이 너무 쓰지도 달지도 않도록 특유의 맛을 잘 살려내도록 해야한다는 것이다. <편집자 주>



**글·사진 / 전 익 범**  
 신라당·엠마·빵굽터 근무  
 일본 '천연효모빵 미즈'·  
 '파티세리 도 슈프 후지우' 근무  
 동경제과학교 졸업  
 현 동경제과학교 교사로 재직 중





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. 볼에 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 실팍 위에 얇게 밀어퍼서 특유의 모양이 나오게 한 후 금속냉동고에 넣어 굳힌다. <사진 1>
4. 완전히 굳은 ③위에 먼저 반죽해 놓은 비스퀴 조콩드를 올린 후 균일하게 밀어 퍼 200°C 오븐에서 12분간 굽는다. <사진 2>

**포와르크림(A) / 재료 중량(g)**

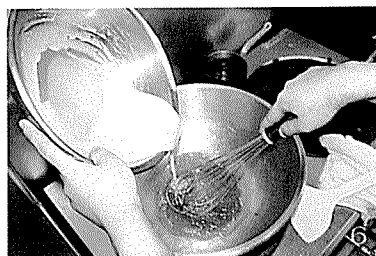
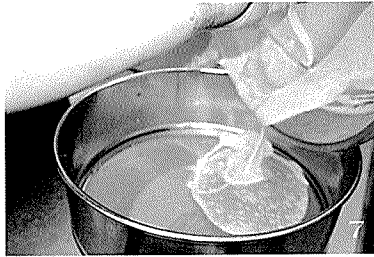
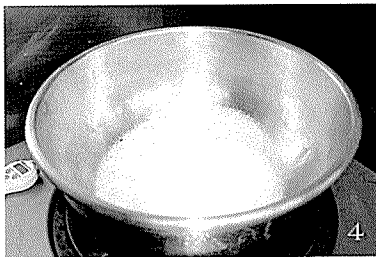
커스타드 크림 500, 젤라틴 8, 윌리엄포와르 리큐르(양배술) 100, 생크림(유지방 42%) 250

**\*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)**

포와르튀레 375, 설탕 150, 물 100, 노른자 100, 젤라틴 14, 생크림(42%) 500

**만드는 법**

1. 포와르튀레(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>

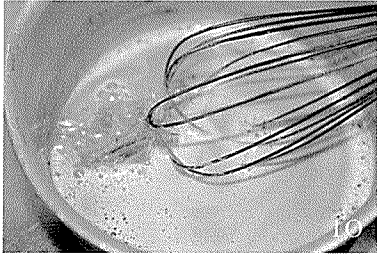


**프랑부아즈 쥬레 / 재료 중량(g)**

프랑부아즈 꺾레 330, 설탕 100, 젤라틴 16

**만드는 법**

1. 프랑부아즈 꺾레와 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. 불에 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 조공드'를 길이 16cm, 폭 4cm로 자른 후 시럽을 발라 세르클에 넣어 세팅한다. <사진 1, 2>
2. ① 위에 '포와르 크림(A)'를 짜준다. <사진 3>
3. ②에 '프랑부아즈 꺾레'를 넣어준 후 다시 '포와르 크림(A)'를 그 위에 짜준다. <사진 4, 5>
4. ③ 위에 '포와르 크림(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>

