

파레 Palet



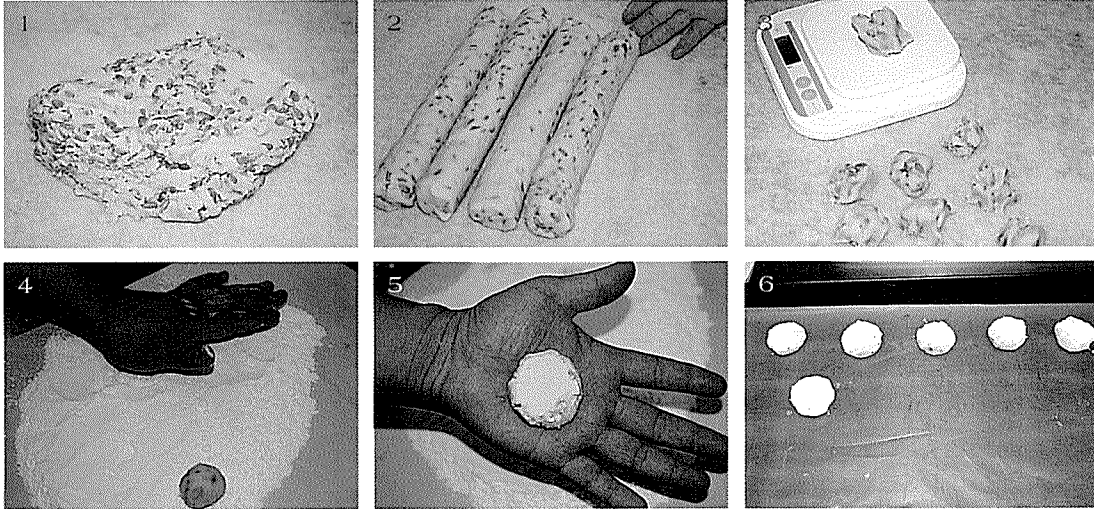
'파티세리 도 슈프 후지우'는 100년 이상 된 프랑스 전통 과자배합을 이용한 제품 제조로 유명한 일본의 베이커리 숍이다. 그 가운데서도 이 곳의 구움과자 맛은 정평이 나 있는데 '파레'도 인기 제품 리스트에 올라가 있는 제품이다. 잣을 이용해 씹히는 맛이 특징인 이 제품은 개당 80엔에 판매되고 있다.

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 일본양과자협회연합회 지도위원



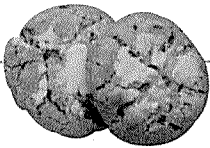
재료 종량(g)

버터 500, T.P.T 500, 중력분 500, 잣(구운 것) 500, 바닐라 오일 소량



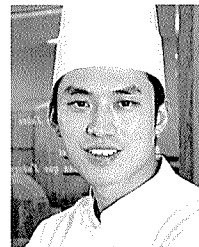
만드는 법

1. 차갑게 보관한 버터를 잘게 썰어준다.
2. T.P.T, 중력분, 버터, 바닐라 오일을 작업대 위에 함께 놓고 아주 잘게 썰어가면서 잘 섞어준다.
3. ②의 반죽이 모두 섞이면 미리 구워둔 잣을 넣고 믹싱한다. <사진 1>
4. 반죽을 작은 원형으로 분할하기 쉽게 막대형으로 밀어준다. <사진 2>
5. 25g씩 분할해서 둥글리기한 후 분당을 묻혀준다. <사진 3, 4>
※ 성형할 때 잣이 표면에 나오지 않도록 한다.
6. 살짝 눌러서 철판에 올린 후 175℃에서 20분 정도 구워낸다. <사진 5, 6>



제품특징

- 제품 제조의 키포인트는 반죽할 때 버터의 상태. 버터가 녹지 않도록 최대한 손이 가지 않게 반죽을 하는 것이 바삭바삭한 과자를 만들 수 있는 노하우!
- 달콤한 '초콜릿 파레' 도 인기 만점. 기본 배합에 코코아 파우더를 추가로 넣고, 잣 대신 마카다미아를 넣으면 또 다른 맛의 구움과자를 만들 수 있다.



글·사진 / 전 익 범

일본 동경제과학교 졸업

2002 일본 캘리포니아 레이즌 콘테스트 대상 수상

2002 재팬케이크쇼 그랑가도부문 동상 수상

현 동경제과학교 교사로 재직 중