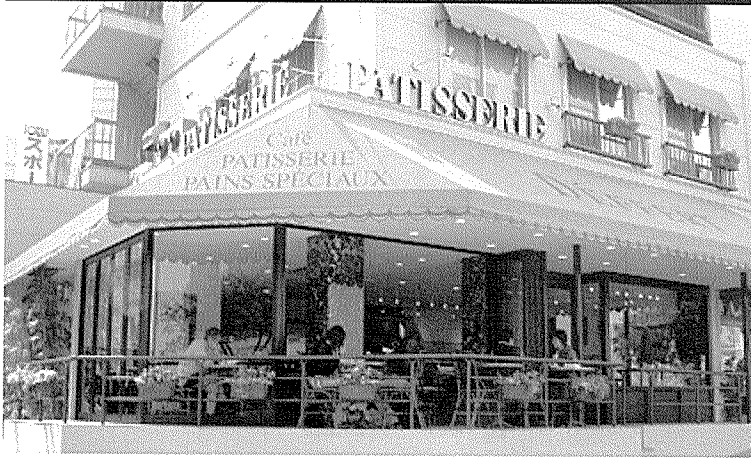
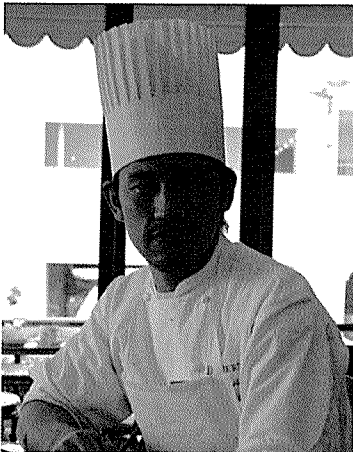


파리세리 데페르 (Pâtisserie Déffert)



◀ 오픈된 카페와 붉은 차양, 화분 등이 유럽의 한 마을에 온 듯한 느낌을 갖게 한다.

- 주소 : 横浜市 青葉區 美しが丘 1-5-3
- 전화번호 : 045-901-3911
- 영업시간 : a.m 10:00 ~ p.m 8:00
- 정기 휴일 : 매주 수요일
- 설립연도 : 2001년 7월
- 직원수 : 제조 5명, 판매 10명
- 찾아가는 방법 : 시부아에서 지하철 田園都市線を 타고 たまプラザ역에서 하차, 도보로 3분



셰프 - 安食雄二(아지끼 유우지)

- 요코하마 로얄 파크 호텔, 몽상클레르 등에서 근무.
- 서일본 양과자전시회 2회 우승, 일본 슈거 크래프트 콩쿨 금상, 은상 수상 등 각종 국내 대회에서 수상 경력 다수.
- 제24회 벨기에 브뤼셀 만다린 나폴레옹 인터내셔널 대회에 일본 대표로 출전해 일본인으로는 처음 우승.

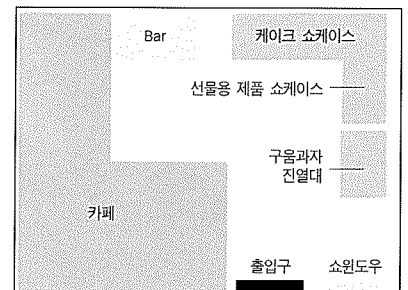
요코하마(横浜)의 아름다운 언덕(美しが丘)에 위치한 '데페르'는 고급스러운 분위기와 셰프의 유명세로 오픈과 함께 매스컴을 통해 꽤 널리 알려졌다. 이 점포는 지난해 7월 점주 藤井克昭(후지이 카즈아키)씨가 리뉴얼 작업을 통해 점포를 새단장하면서 安食雄二(아지끼 유우지)씨를 셰프로 영입, 점포명부터 전체 컨셉까지 전면적인 변신을 통해 새롭게 거듭난 점포이다.

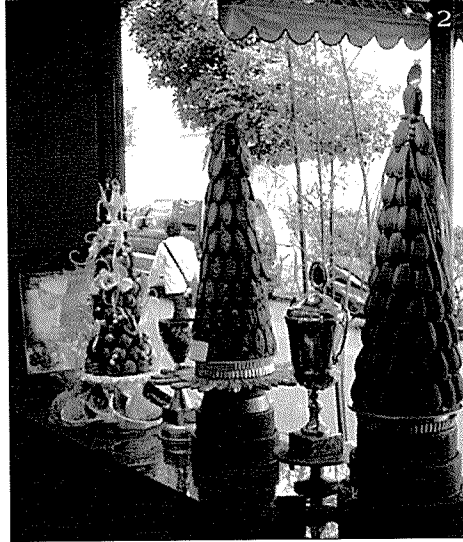
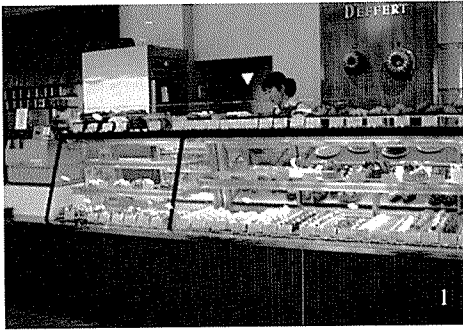
점포명인 '데페르'는 어느 나라의 사전에서도 찾을 수 없는 단어로, 점포 오픈을 앞두고 점주와 아지끼 셰프가 고심 끝에 디저트(Dessert)를 듣기 쉬운 어감으로 바꾼 조어(造語)다. 점포명 뿐만 아니라 메뉴와 인테리어, 점포의 컨셉도 셰프와 스태프들의 의견을 수렴해 새롭게 바뀐 모습으로 고객들을 맞이해 이전의 명성보다 더욱 높은 호응을 불러 일으키고 있다.

점포 오픈부터 함께 한 아지끼 셰프는 그동안 많은 국내, 국제대회에서 다양한 수상 경력을 가지고 있는 유명 기술인으로 점포 곳곳에서 그가 직접 제작한 과자 공예 제품과 상품들을 볼 수 있다. 국내외의 많은 초청 세미나에 초빙되어 실연 강사로 활동하고 있기도 한 그는 점포 경영에까지 폭넓게 실력을 발휘하고 있다.

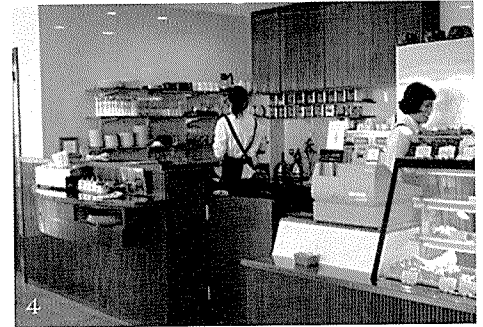
한편, 고급 점포를 지향하는 이 점포의 인테리어에는 작은 곳까지 서비스 정신을 발휘하기 위해 애쓴 흔적이 엿보인다. 출입구에 계단과 함께 완만한 경사의 슬로프를 설치해 유모차 또는 휠체어도 어렵지 않게 들어올 수 있게 했고, 카페 고객들의 접객을 위해 오픈 바(Bar)를 설치하고 음료와 제품을 서비스하고 있다.

다량 생산으로 많은 이들에게 제품을 공급하는 것도 중요하지만 일본 과자업체의 질을 한 단계 높이는데 앞장서고 싶다는 데페르. 진정한 장인 정신으로 제품을 만들어 최상의 서비스와 함께 선보이겠다는 이 곳의 욕심이 고객들의 얼굴에 한가롭고 여유있는 미소를 짓게 한다.



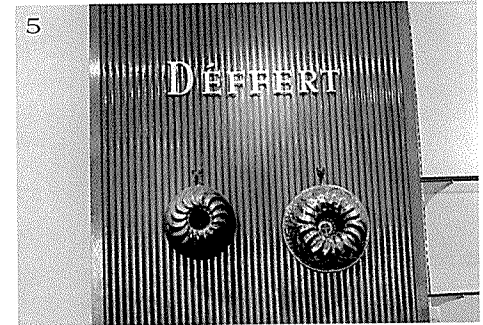


- ① 소트 케이크, 앙트르메, 구움과자 등 평균 100여가지 제품이 생산된다.
- ② 화려한 수상 경력을 자랑하는 아지끼 셰프가 직접 제작한 '과자로 만든 탑'이 입구 쇼윈도우에 진열돼 있다.
- ③ 케이크와 함께 분위기를 즐기고자 하는 고객들이 유럽풍으로 꾸민 노천 카페에서 여유로운 시간을 보내고 있다.



- ④ 카페 운영을 위해 바를 마련하고 음료 및 제품의 셋팅 등接客 서비스에 만전을 기하고 있다.
- ⑤ 18세기 프랑스에서 제작됐다는 고풍스러운 수제 구겔호프 틀이 점포의 컨셉과 잘 어울린다.

- ⑥ 사과를 이용한 각종 제품들을 사과 모형 위에 올려 진열하고 제품에 대한 설명을 곁들였다.
- ⑦ 아지끼 셰프가 각종 대회에서 수상한 경력을 점포 곳곳에 걸린 사진과 상패를 통해 볼 수 있다.

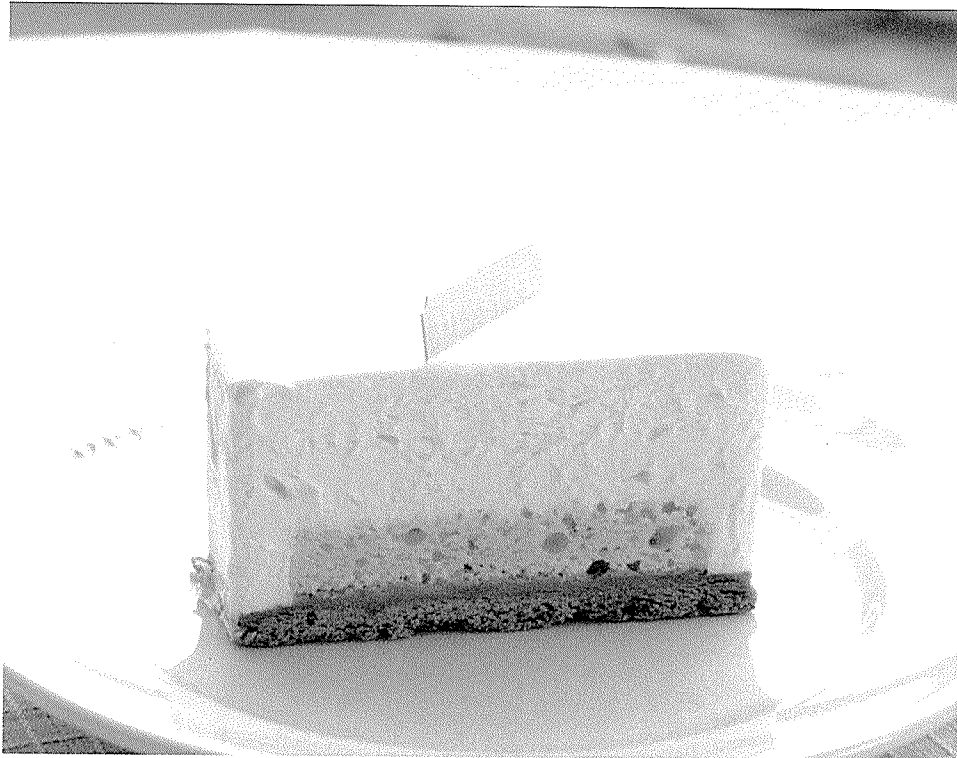


- ⑧ 쇼케이스 한쪽 편에 구움과자를 비롯해 선물용으로 포장된 세트 제품들이 진열돼 있다.
- ⑨ 제품에 사용되는 주류와 판매용 와인, 잼 등으로 벽면을 장식했다.



레이 치즈 케이크 (レアチーズケーキ)

크림치즈의 농후한 맛을 마음껏 즐길 수 있는 제품.
부드러운 크림 속에 바삭한 시트가 감칠맛난다.



길이 37cm × 폭 8cm × 높이 4cm의
철판 1대분

사블레 / 재료 중량(g)

버터 210, 분당 132, 아몬드 파우더 54,
소금 소량, 계란 60, 박력분 340

만드는 법

1. 버터를 포마드 상태로 만든 후 체친 분당, 아몬드 파우더, 소금을 넣고 믹싱한다.
2. ①에 계란을 2~3회에 나누어 조금씩 넣으며 섞어준다.
3. ②에 체친 박력분을 넣고 믹싱해 반죽을 완성한 후 2~3 시간 정도 휴지시킨다.
4. ③을 3mm 두께로 밀어편 후 피케를 하고 180°C에서 30분 동안 굽는다.

시트롱 카드 / 재료 중량(g)

계란 115, 그라뉴당(설탕) 67, 레몬즙 50, 패션 뷔레 7,
레몬피 1.5개 분량, 발효버터 60

만드는 법

1. 레몬피, 버터 이외의 전 재료를 냄비에 넣고 중불로 가열해 걸쭉하게 만든다.
2. ①을 뜨거울 때 체에 내려 거른 후 버터와 다진 레몬피를 넣는다.
3. ②를 골고루 섞은 후 냉장고에서 식힌다.

비스퀴 조콩드 / 재료 중량(g)

아몬드 파우더 96, 분당 96, 계란 80, 노른자 50, 흰자 177,
그라뉴당(설탕) 45, 박력분 77, 버터 30

만드는 법

1. 체친 아몬드 파우더, 분당에 계란과 노른자를 조금씩 나누어 넣고 하얗게 거품이 올라올 때까지 믹싱한다.
2. 흰자와 그라뉴당(설탕)으로 머랭을 만든 후 ①에 머랭의 2/3를 섞어준다.
3. ②에 체친 박력분과 나머지 머랭 1/3을 넣고 섞는다.

4. 마지막에 녹인 버터를 넣고 가볍게 섞어준 뒤 220°C에서 15분 동안 굽는다.

베이스 크림 / 재료 중량(g)

덴마크 크림치즈 188, 프랑스 크림치즈 75, 사워 크림 16, 그라뉴당(설탕) 40,
생크림(45%) 306, 우유(4%) 24

※ 덴마크 크림치즈는 단단하고, 프랑스 크림치즈는 부드러운 것이 특징이다.

만드는 법

1. 덴마크 크림치즈와 그라뉴당(설탕)을 믹싱볼에 넣고 비터로 믹싱한다.
2. ①에 프랑스 크림치즈와 사워 크림을 넣고 섞어준다.
3. ②에 우유를 넣고 믹싱해 부드러워지면 생크림을 넣고 크림이 단단해질 때까지 저속으로 믹싱한다.

마무리하는 법

1. 구워낸 '사블레'를 철판 바닥에 깔 후 위에 '시트롱 카드'를 찌른다.
2. '비스퀴 조콩드'를 6cm 폭으로 자른 후 ①의 중앙에 올린다.
3. 스패툴라로 '베이스 크림'을 가득 채워 마무리한다.

지바라 (ジバラ)

프랑스산 초콜릿 '지바라라테' 를 재료로 한 케이크.
'휘앙티누 쇼콜라' 의 아삭거림이 독특하다.



길이 37cm × 폭 8cm × 높이 4cm의 철판 7대분

마롱 시트 / 재료 중량(g)

버터 362, 마롱(밤) 페이스트 1,035, 노른자 497, 계란 168, 베이킹파우더 21

만드는 법

1. 버터, 마롱(밤) 페이스트를 섞어 부드럽게 만든다.
2. ①에 계란과 노른자를 조금씩 나누어 넣으며 볼륨있게 거품을 올린다.
3. 마무리 단계에서 베이킹파우더를 넣고 섞은 후 철판에 팬닝한다.
4. 190°C에서 25분 동안 굽는다.

휘앙티누 쇼콜라 / 재료 중량(g)

로알 티누 497, 아몬드 프랄리네 553,

포르테시마(카카오매스 85%, 다크초콜릿으로 대체 가능) 168

※ 로알 티누는 밀가루, 설탕, 흰자 섞은 것을 오븐에서 살짝 구워 부순 것으로
점포에서 임의로 제조해서 사용 가능. 또한 크로칸트나 튀밥을
캐러멜화 한 것을 사용해도 무방.

만드는 법

아몬드 프랄리네와 포르테시마를 함께 녹인 후 로알 티누를 넣고 잘 섞어준다.

크렘 쇼콜라 / 재료 중량(g)

생크림(35%) 1,237, 우유 1,237, 노른자 498, 그라뉴당(설탕) 253,
젤라틴 26.6, 지바라라테(카카오버터 40%) 1,543, 럼주 20

만드는 법

1. 생크림(35%), 우유에 그라뉴당(설탕)을 1/3 정도 넣고 섞어준다.
2. ①에 노른자와 남은 그라뉴당(설탕) 2/3를 넣은 후
약한 불로 끓여 '앙글레즈 소스'를 만든다.
3. ②를 83~85°C까지 끓여 젤라틴을 넣은 후 체에 걸러낸다.
4. ③에 지바라라테를 넣고 섞은 후 마지막에 럼주를 넣는다.

마무리하는 법

1. 철판에 '마롱 시트'를 재단해 깔고 그 위에 '휘앙티누 쇼콜라'를 1cm 정도 짜준다.
2. ① 위에 '크렘 쇼콜라'를 가득 채운 후 냉장고에서 굳힌다.
3. ②를 커팅한 후 초콜릿을 올려 장식한다.