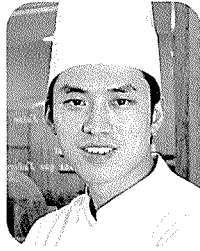




후지우 요시하루(藤生義治)  
 1969년 프랑스 유학  
 스위스 코바 제과학교 졸업  
 1980년 일본 '에미리 후로게' 근무  
 1993년 '파티세리 도 슈프 후지우' 오픈  
 현 일본양과자협회연합회 지도위원



글·사진 / 전 익 범  
 일본 '천연효모빵 미츠' ·  
 '파티세리 도 슈프 후지우' 근무  
 동경제과학교 졸업  
 2002년 일본 캘리포니아 레이즌 콘테스트 대상 수상  
 현 동경제과학교 교사로 재직 중

# 노아 드 코코

100년 이상 된 프랑스 전통 과자배합을 이용한 제품 제조로 유명한 일본의 베이커리숍 '파티세리 도 슈프 후지우'. 이번 호부터 이 점포의 인기 상품 가운데 큰 폭을 차지하고 있는 구움과자 제품을 소개한다. '노아 드 코코'는 케이크 크림과 코코넛의 맛이 잘 조화된 제품으로 한 개씩 날개로 포장해 80엔에 판매하고 있다.

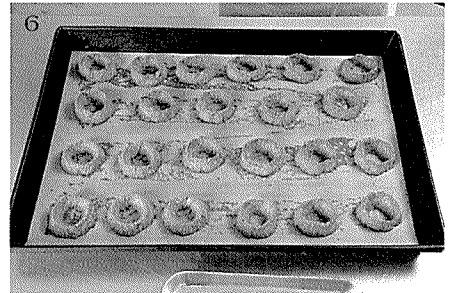
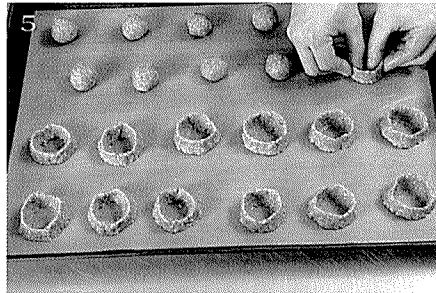
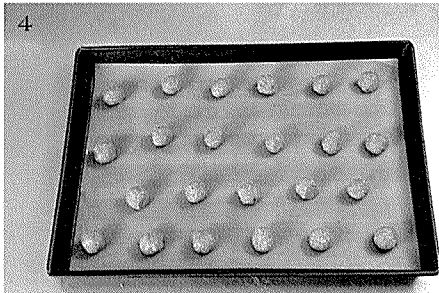
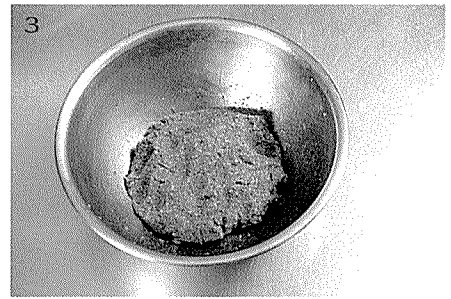
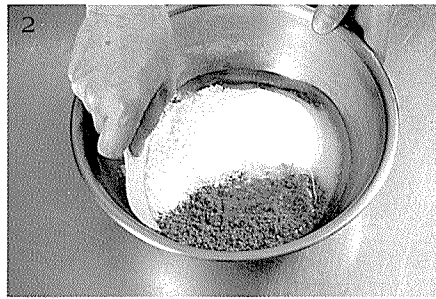


## 재료 중량(g)

케이크 크림 500, 흰자 125, 그라뉴당(설탕) 125, 코코넛 62.5

## 만드는 법

1. 볼에 전 재료를 넣고 잘 섞어 반죽한다. <사진 1, 2, 3>
2. ①을 개당 20g씩 분할해 동글린 후 철판에 일정한 간격을 두고 배열한다. <사진 4>
3. ②를 사진과 같이 링모양으로 만들어 성형한다. <사진 5>
4. 180°C에서 밀철판을 2장 정도 넣고 20~30분간(손으로 만져 건조된 느낌이 있으면 완성) 구워낸다. <사진 6>



## ※ 주의점

1. 재료에 사용되는 케이크 크림은 Four sec(푸르 세크:수분이 거의 없는 건조된 과자 종류)의 가루를 이용해서 만들도록 한다.
2. 흰자는 한꺼번에 다 넣지 않고 조금씩 넣어 되기를 조절한다.
3. 밀볼이 셀 경우 검게 되고 너무 딱딱해지므로 밀볼을 잘 조절해야한다.
4. 손으로 만져서 건조됐어야 굽기가 완성된 것. 구움과지는 굽기가 가장 중요하므로 확실히 구워내야 한다.