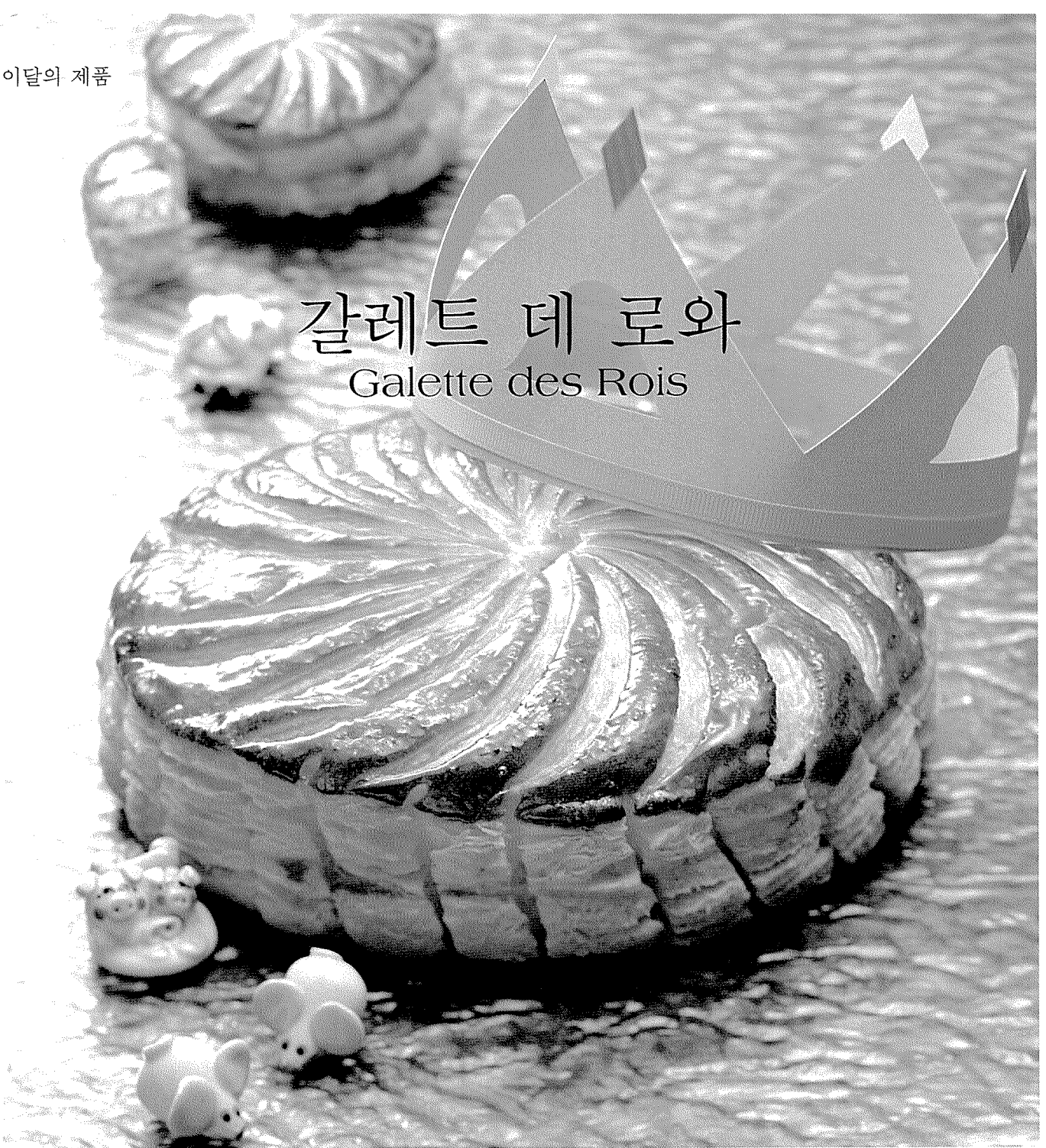


갈레트 데 로와

Galette des Rois



프랑스에서는 1월 6일 주현절을 기념하는 축제용 파이 '갈레트 데 로와(Galette des Rois)'로 새해 첫 달을 시작한다. 프랑스 카톨릭교도들의 명절 중 하나인 주현절(Epiphany)은 별의 안내를 받고 찾아간 동방 박사들의 아기 예수 탄생에 대한 경배를 기념하기 위해 시작된 종교적 행사지만 요즘 이 시기에 갈레트 데 로와를 먹는 것은 특별한 종교 행사이기보다 예수의 탄생과 함께 새해 시작을 축하하는 의미로 받아들여지고 있다.

왕의 과자라는 의미를 지닌 갈레트 데 로와는 아몬드 크림을 피티비주에 써서 구운 과자 제품으로 그 속에 페브(Fève, 누에콩)를 넣는 것이 특징이다. 페브는 신성함을 상징하며,

페브가 들어 있는 파이 조각을 고른 사람은 왕관을 쓰고 그 날의 왕이 되어 특별한 대접을 받는 풍습이 있다. 초기에는 페브를 직접 갈레트 속에 넣어 만들었으나 지금은 손가락 한마디 정도의 도기 인형을 넣는 경우가 많다.

이 제품은 페브를 넣지 않고 만들 경우에는 프랑스 피티비에 지방의 명과인 피티비에(Pithiviers)라는 제품으로 연중 내내 판매할 수 있다. 갈레트 데 로와는 요즘 일본 등지에서 1월에 선보이는 제과점 행사품목으로 자리 매김하고 있다. 이 제품은 맛이 뛰어나 우리 나라에서도 종교와 관계없이 새해 시작에 맞춰 구매욕을 높일 수 있는 품목이다.

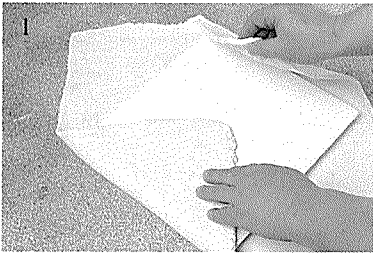
〈진행 / 강인옥 inok@mbakery.co.kr〉



크렘 다망드 / 재료 중량(g)

버터 500, T.P.T(아몬드 분말 : 분당 = 1 : 1) 1,000, 전분 50, 계란 300, 럼 50, 커스타드 크림 500
만드는 법

1. 버터를 비터로 부드럽게 풀어준 후 T.P.T와 전분을 넣고 함께 섞는다.
2. ①에 계란을 여러 번 나누어 넣고 비터로 섞은 후 럼과 커스타드 크림을 섞어준다.
3. ②를 냉장고에서 휴지시킨 후 사용한다.

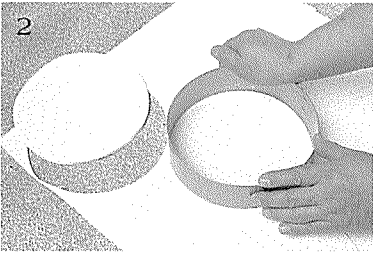


피이타주 / 재료 중량(g)

박력분 300, 강력분 700, 버터 100, 물 400, 식초 48, 소금 20, 속버터 800

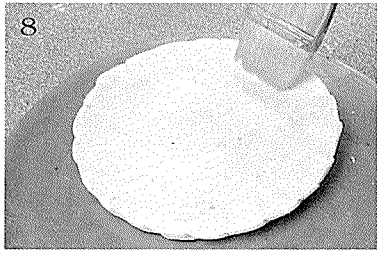
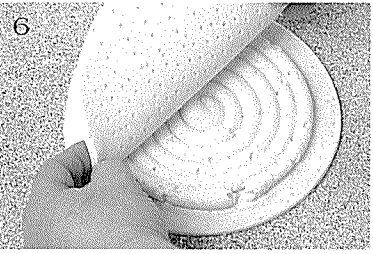
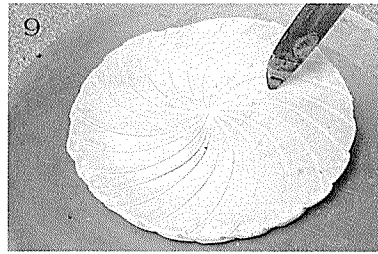
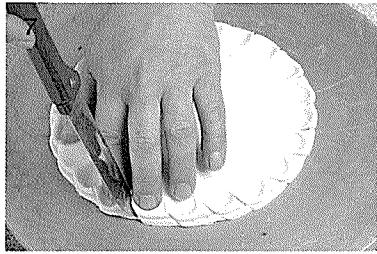
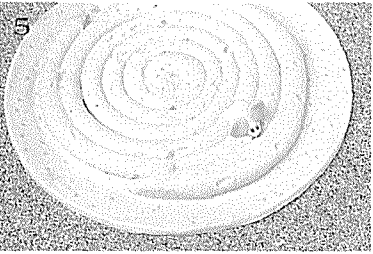
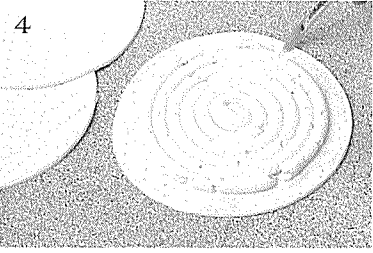
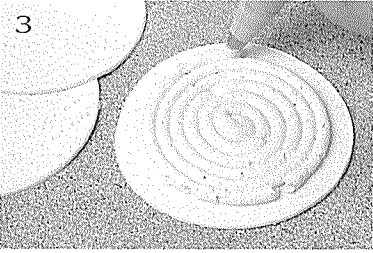
만드는 법

1. 밀가루에 30°C 정도로 녹인 버터를 넣고 가볍게 섞는다.
2. 물, 식초, 소금을 ①에 넣고 전 재료가 섞일 정도로 섞어준다.
*부드럽고 바삭거리는 맛을 내기 위해 글루텐이 생기지 않도록 섞어주며, 사용전에 재료를 냉장고에 보관해두면 글루텐의 결합을 방지하는데 도움이 된다.
3. ②를 비닐에 싸서 1시간 30분간 냉장 휴지시킨다.
4. 속버터를 넣고 3절 5회 접기한 후 두께 3mm로 밀어펴고 피케로 자국을 낸다. <사진 1>
(2회 접기 → 휴지 → 2회 접기 → 휴지 → 1회 접기 → 휴지)



마무리하는 법

1. 냉장 휴지시킨 '피이타주'를 다양한 크기의 링틀로 찍어낸다. <사진 2>
*링틀로 반쪽을 찍을 때는 틀을 그대로 눌러 찍어내야지 반쪽을 잘 떨어뜨리기 위해 틀을 상하좌우로 흔들면서 찍으면 원형이 망가질 수 있다.
2. ① 위에 '크렘 다망드'를 짜주고 반쪽 가장자리를 따라 노른자(소량의 소금 첨가)를 칠한다. <사진 3, 4>
3. 짜 준 '크렘 다망드' 위에 페브(누에콩)를 올리고 '피이타주' 한 장을 덮어준다. <사진 5, 6>
4. 가장자리를 잘 붙여준 후 두 손가락으로 눌러 모양을 내면서 그 사이에 칼집을 넣어준다. <사진 7>
5. ④를 뒤집어 위에 노른자를 얇게 고루 칠해준다. <사진 8>
6. ⑤를 냉동고에 보관한 후 윗면이 마르면 꺼내 노른자를 다시 칠하고 칼로 윗면에 무늬를 내준다. <사진 9>
7. 뽀족한 것으로 윗면에 구멍을 몇 개 내준 후 윗불 200°C, 밑불 190°C에서 30~40분간 굽는다.
* 25분 정도 구운 후 오븐에서 꺼내 시럽을 발라주고 다시 굽는다.



제품 실연
정유영 차장 / 광지원과자공방