

후지우의 프랑스 전통과자



후지우 요시하루(藤生義治)

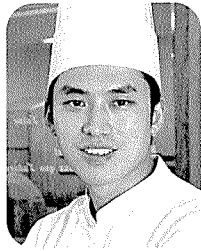
1969년 프랑스 유학

스위스 코바 제과학교 졸업

1980년 일본 '에미리 후로게' 근무

1993년 '파티세리 도 웨프 후지우' 오픈

현 일본양과자협회연합회 지도위원



글·사진 / 전 익 범

일본 '친연효모방 미츠' ·

'파티세리 도 웨프 후지우' 근무

동경제과학교 졸업

2002년 일본 캘리포니아 레이즌 콘테스트 대상 수상

현 동경제과학교 교사로 재직 중

키르 Kir

'파티세리 도 웨프 후지우'는 100년 이상 된 프랑스 전통 과자배합을 이용한 제품 제조로 유명한 일본의 베이커리 숍이다. 이 제품은 백포도주에 카시스리큐르를 가미한 프랑스 부르고뉴 지방의 전통주 '키르'를 이용해 만든 제품으로 미각을 돋구는 것이 특징이다.

비스퀴 / 재료 중량(g)

흰자 175, 노른자 100, 그라뉴당(설탕) 125, 박력분 125

만드는 법

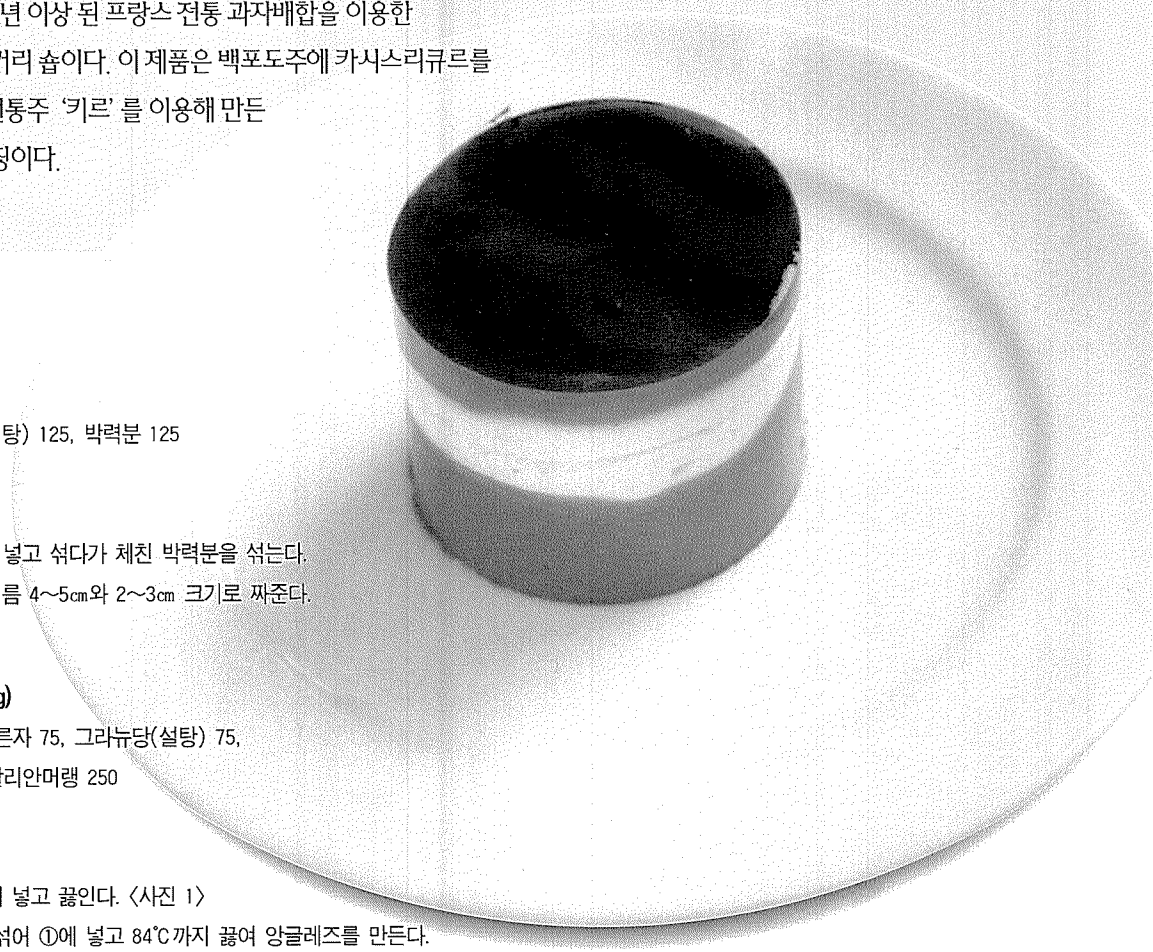
1. 흰자, 노른자, 그라뉴당(설탕)을 넣고 섞다가 체친 박력분을 섞는다.
2. ①을 찰주머니에 넣고 철판에 지름 4~5cm와 2~3cm 크기로 짜준다.
3. ②를 180°C에서 구워낸다.

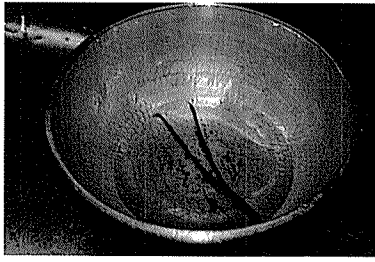
백포도주 무스 / 재료 중량(g)

백포도주 375, 바닐라빈 3/4개, 노른자 75, 그라뉴당(설탕) 75, 젤라틴 10, 생크림(42%) 375, 이탈리아머랭 250

만드는 법

1. 백포도주와 바닐라빈을 동냄비에 넣고 끓인다. <사진 1>
2. 노른자와 그라뉴당(설탕)을 잘 섞어 ①에 넣고 84°C까지 끓여 앙글레즈를 만든다.
3. ②에 미리 불려둔 젤라틴을 넣고 섞는다.
4. ③을 식힌 후 생크림과 이탈리아머랭을 섞은 것을 넣고 가볍게 섞는다.



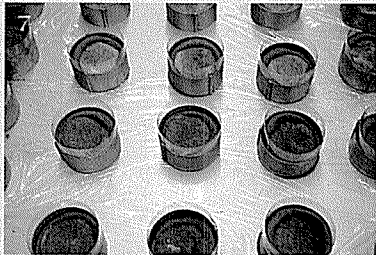
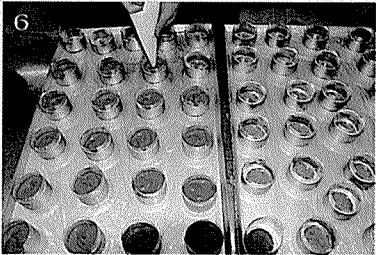
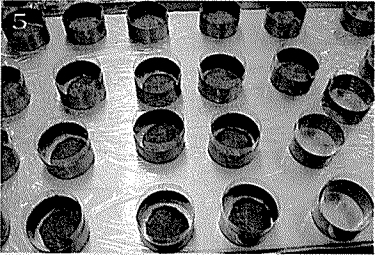
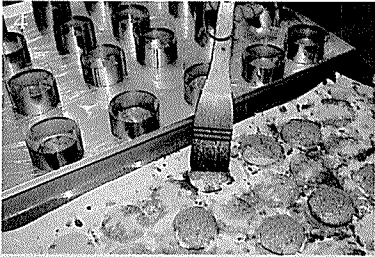


카시스 무스 / 재료 중량(g)

카시스(블랙커런트)푸레 500, 카시스(블랙커런트)잼 100, 그라뉴당(설탕) 50, 생크림 500, 이탈리아머랭 250, 젤라틴 20

만드는 법

1. 카시스푸레, 카시스잼, 그라뉴당(설탕)을 동냄비에 넣고 끓인다. <사진 2>
2. 미리 물에 불려놓은 젤라틴을 넣고 섞는다.
3. ②를 식힌 후 생크림과 이탈리아머랭 섞은 것을 넣고 가볍게 섞는다. <사진 3>



시럽 / 재료 중량(g)

17° 보메 시럽 250, 카시스(블랙커런트)리큐르 200

마무리하는 법

1. 6cm 지름의 원형 세르클 바닥에 '시럽'을 바른 큰 사이즈의 '비스퀴'를 넣어준다. <사진 4, 5>
2. ① 위에 '카시스 무스'를 세르클의 1/2 정도까지 짜준다. <사진 6>
3. ② 위에 작은 사이즈의 '비스퀴'를 '시럽'을 발라 올린 후 '백포도주 무스'를 채운다. <사진 7, 8>
4. ③ 위에 '카시스 무스'를 가득 채운 후 스페툴라로 윗면을 편평하게 정리해 냉동고에서 굳힌다. <사진 9, 10>
5. ④를 틀에서 빼낸 후 윗면에 카시스잼을 발라 마무리한다. <사진 11>

