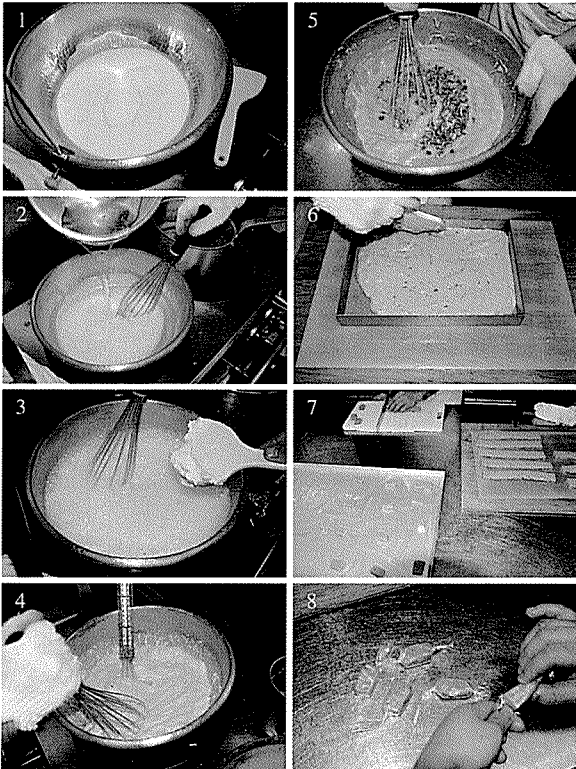
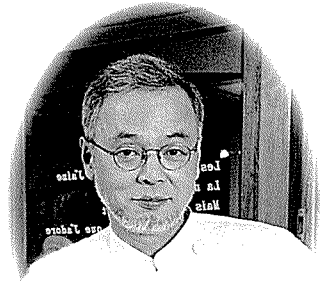


후지우 요시하루(藤生義治)  
 1969년 프랑스 유학  
 스위스 코바 제과학교 졸업  
 1980년 일본 '에미리 후로게' 근무  
 1993년 '파티세리 도 웨프 후지우' 오픈  
 현 일본양과자협회연합회 지도위원



## 캐러멜 샤레

### 재료 중량(g)

생크림(유지방 42%) 200, 우유 200, 그라뉴당(설탕) 300,  
 물엿 300, 소금 10, 버터 300, 아몬드(구운 것) 50, 헤이즐넛(겉질째 구운 것) 50

### 만드는 법

1. 동냄비에 생크림, 우유, 그라뉴당을 넣고 100°C까지 끓인다. <사진 1>
2. ①에 물엿, 소금, 버터를 순서대로 넣고 거품기로 저으면서 118°C까지 끓인다. <사진 2, 3, 4>
3. ②에 커팅해둔 아몬드와 헤이즐넛을 섞은 후 사각 세르클에 버터를 바르고 팬닝한다. <사진 5, 6>
4. 실온에서 식혀 굳힌 후 적당한 크기로 커팅하고 사탕처럼 포장한다. <사진 7, 8>



### 제품 특징

- 콩피즈리의 한 종류로 캐러멜 향과 너츠류의 고소한 맛이 잘 어울리는 제품.
- 제조시 주의할 사항은 끓이는 온도를 정확하게 지키는 것. 그렇지 않으면 모양이 제대로 나오지 않는다.



## 비스코트 하드

### 재료 중량(g)

계란 330, 박력분 400, 키비당(브라운 슈거) 400, 아몬드(겉질째 구운 것) 400

### 만드는 법

1. 믹싱볼에 계란을 넣고 충분히 거품을 올린다.
2. 체친 박력분과 브라운 슈거를 섞은 후 ①을 넣고 잘 섞어준다. <사진 1, 2>
3. ②에 아몬드를 넣어 섞은 후 파운드 틀에 136g씩 팬닝한다. <사진 3, 4>
4. 180°C에서 30분 정도 구워낸 후 7~8mm 두께로 잘라서 철판에 나열한다. <사진 5, 6>
5. 170°C에서 20분 정도 구워낸다.

### 제품 특징

- 브라운 슈거와 아몬드가 궁합이 잘 맞는 제품으로 서로 향과 맛을 도와준다.
- 부드러운 구움과자에 익숙한 고객들도 반기는 색다른 식감의 제품으로 러스크처럼 바삭바삭하다.

글 · 사진 / 전 익 범

일본 동경제과학교 졸업

2002 일본 캘리포니아

레이즌 콘테스트 대상 수상

2002 제팬케이크쇼 그랑가또부문 동상 수상

현 동경제과학교 교사로 재직 중

