

후지우 요시하루(藤生義治)

1969년 프랑스 유학

스위스 코바 제과학교 졸업

1980년 일본 '에미리 후로게' 근무

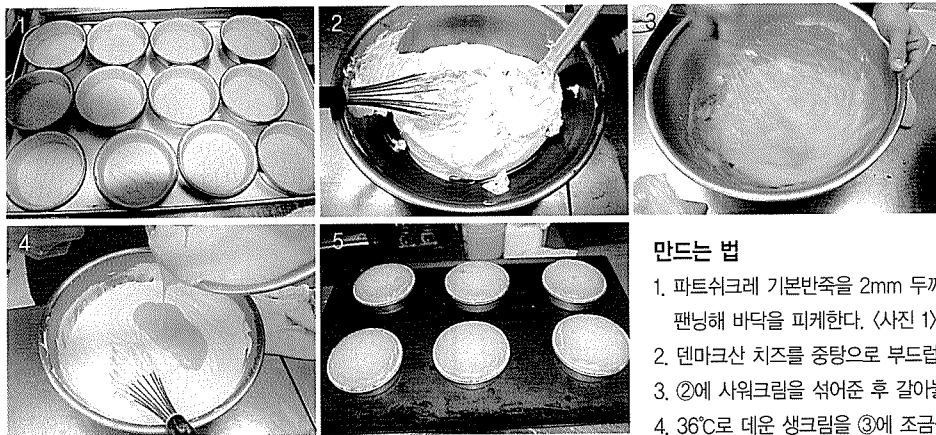
1993년 '파티세리 도 웨프 후지우' 오픈

현 일본양과자협회연합회 지도위원



구운 치즈

재료 중량(g) / 지름 12cm 망케틀 12개분
 덴마크산 치즈 1,350, 사워크림 300,
 레몬껍질 1개분, 생크림(42%) 600,
 계란 330, 그라뉴당(설탕) 480, 박력분 36



만드는 법

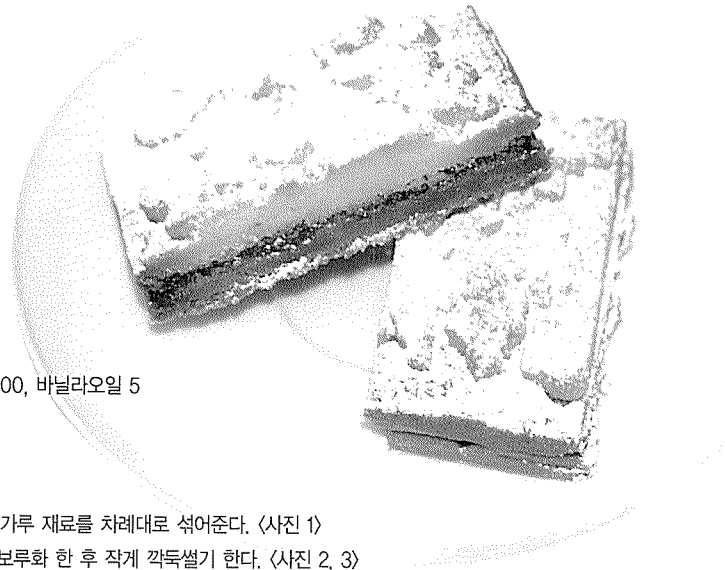
1. 파트슈크레 기본반죽을 2mm 두께로 밀어낸 후 지름 12cm 망케틀에 팬닝해 바닥을 피게한다. <사진 1>
2. 덴마크산 치즈를 중탕으로 부드럽게 풀어준다. <사진 2>
3. ②에 사워크림을 섞어준 후 갈아놓은 레몬껍질을 넣어 혼합한다.
4. 36°C로 데운 생크림을 ③에 조금씩 넣으면서 섞어준다.
5. 계란, 그라뉴당, 체친 박력분을 한데 섞은 후 ④에 조금씩 섞어준다. <사진 3, 4>
6. ①의 틀에 ⑤를 250g씩 채운 후 180°C에서 40분간 구워준다. <사진 5>

★제품 특징

- 덴마크산 치즈의 깊고 농후한 맛이 일품이며 신맛이 어우러져 있다.
- 출시 후 꾸준한 인기를 얻고 있는 신제품으로 개당 1,000엔에 판매된다.

토란슈 드 브루고니

Tranche de Bourgogne

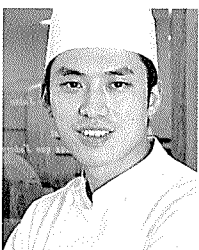
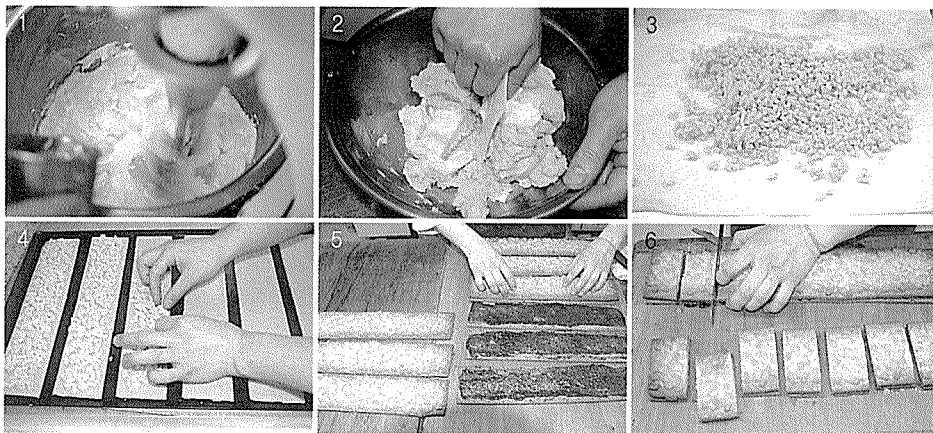


재료 중량(g)

버터a 600, 분당 200, 레몬제스트 40, 소금 적당량, 흰자 100, 바닐라오일 5
중력분 700, 아몬드 파우더 400, 버터b 80

만드는 법

1. 버터a, 분당, 레몬 제스트, 소금, 흰자, 바닐라 오일, 체친 가루 재료를 차레대로 섞어준다. <사진 1>
2. 전부 믹싱한 후 ①에서 400g을 떼어내 버터b와 섞어 소보루화 한 후 작게 깍둑썰기 한다. <사진 2, 3>
3. ①의 나머지 반죽을 36cm×45cm 크기로 2장 밀어편 후 아랫판으로 쓸 부분은 피케해 6cm 너비로 재단한다.
4. 윗판으로 쓸 한 장도 6cm 너비로 재단하고 ②의 소보루를 뿌려 구워준다. <사진 4>
5. 아랫판의 윗면에 프랑부아즈잼을 바른 후 아래 윗장을 샌드한다. <사진 5>
6. 세로 9cm로 재단하고 분당을 뿌려 마무리한다. <사진 6>



글·사진 / 전 익 범
일본 동경제과학교 졸업
2002 일본 캘리포니아
레이즌 콘테스트 대상 수상
2002 재팬케이크쇼 그랑가또부문 동상 수상
현 동경제과학교 교사로 재직 중

★제품 특징

- 레몬의 산미가 제품의 맛을 한층 상큼하게 한다.
- 소금의 감춰진 짭짤한 맛이 고소함을 더한다.
- 딱딱하지만 바삭바삭한 식감이 특징이다.
- 개당 120엔에 판매된다.