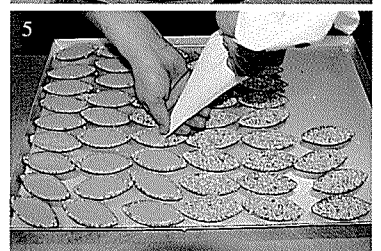
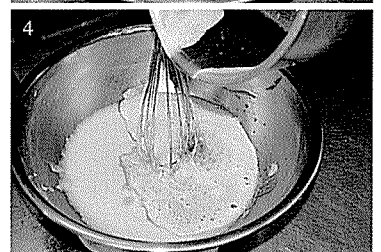
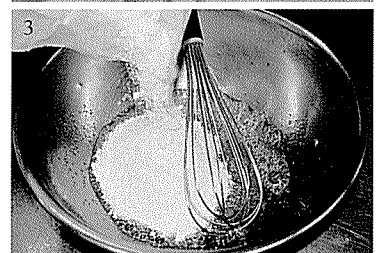
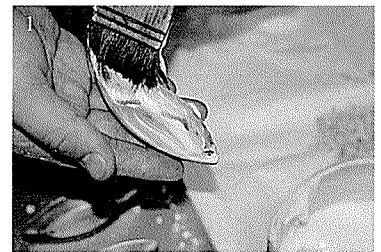
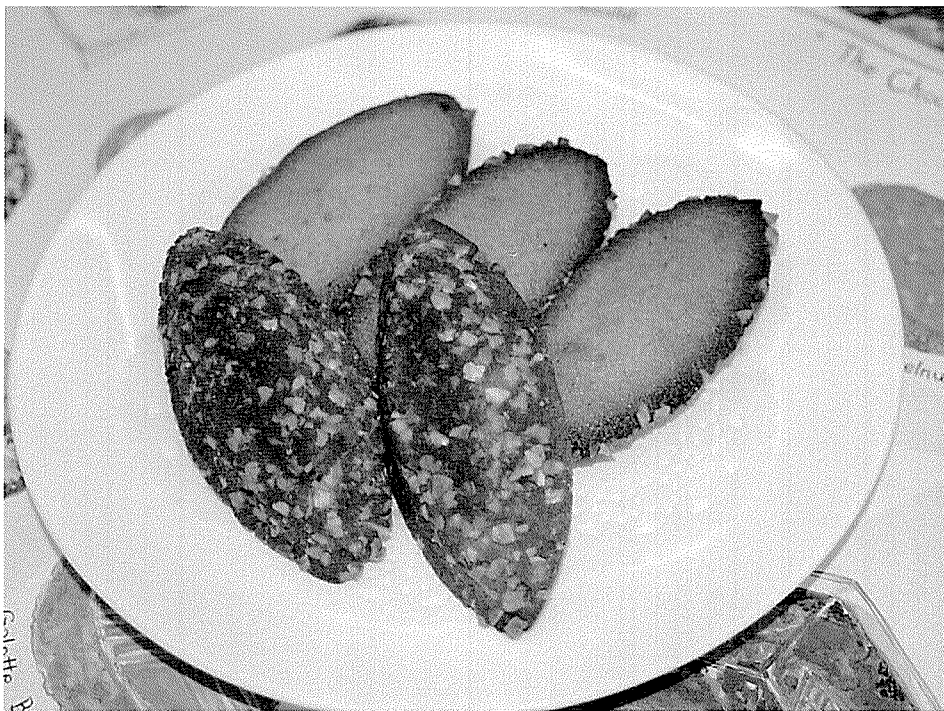


후지우 요시하루(藤生義治)  
 1969년 프랑스 유학  
 스위스 코바 제과학교 졸업  
 1980년 일본 '에미리 후로게' 근무  
 1993년 '파티세리 도 셰프 후지우' 오픈  
 현 일본양과자협회연합회 지도위원



프리앙



재료 중량(g)

아몬드 파우더 125, 그라뉴당(설탕) 250, 중력분 125, 흰자 250, 버터 250, 바닐라 오일 2, 아몬드 분태 적당량

만드는 법

1. 보트형의 작은 틀에 버터를 발라둔다. <사진 1>
2. ①에 아몬드 분태를 채운 후 꺾꺾 눌러 붙인다. <사진 2>
3. 흰자에 체친 가루 재료와 설탕, 바닐라 오일을 넣고 섞다가 태운 버터를 섞어준다. <사진 3, 4>
4. ② 안에 ③을 짜준 후 175~180°C에서 15분 정도 구워낸다. <사진 5>

★ 제품 특징

- 프리앙은 태운 버터가 제품의 맛과 향을 결정짓는 것이 특징.  
버터는 헤이즐넛 색이 날 정도로 태워 버터 특유의 구수한 향이 나도록 한다.
- 바삭바삭한 아몬드와 촉촉한 반죽의 조화를 위해서 지나치게 오래 굽지 않도록 주의!

# 가조라

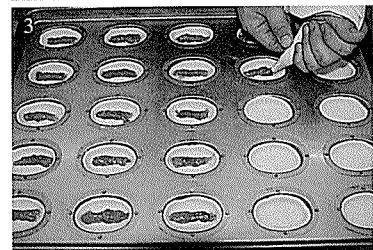
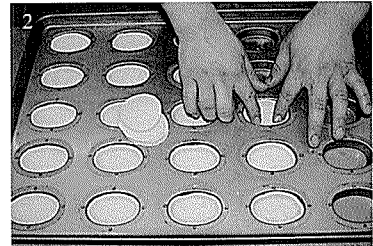


## 재료 중량(g)

흰자a 232, 그라뉴당(설탕)a 132, 중력분 132, 아몬드 파우더 66,  
비타 아몬드(아몬드 농축 에센스) 2, 버터 176, 흰자b 232, 그라뉴당(설탕)b 32

## 만드는 법

1. 흰자a, 그라뉴당a, 비타 아몬드를 휘핑하다가 체친 가루 재료를 넣고 섞어준다. <사진 1>
2. ①에 녹인 버터와 흰자b, 그라뉴당b로 만든 머랭을 순서대로 넣고 섞는다.
3. 타원형 틀에 별도로 준비해 둔 '파트 슈크레 반죽'을 2.5mm로 밀어퍼 팬닝한다. <사진 2>
4. ③ 위에 살구잼을 짜준 후 ②의 반죽을 채운다. <사진 3>
5. 밀철판을 깔고 180°C에서 15~20분 정도 구워낸다.



## ★ 제품 특징

- 프랑스의 고전적인 구움과자로 아몬드의 풍미가 강한 것이 특징이다.
- 내상이 조밀하며 촉촉한 식감이 특징으로 커피 또는 홍차와 곁들여 먹기 좋은 제품이다.

글·사진 / 전 익 범  
일본 동경제과학교 졸업  
2002 일본 캘리포니아  
레이즌 콘테스트 대상 수상  
2002 제팬케이크쇼 그랑가도부문 동상 수상  
현 동경제과학교 교사로 제직 중

