

사라예보 Sarajevo

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

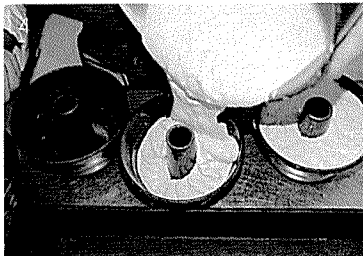
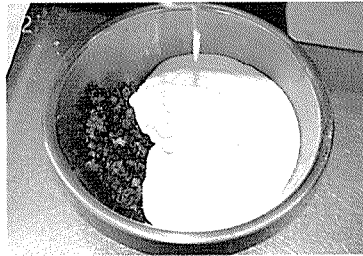
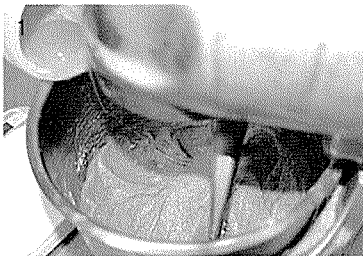


재료 중량(g)

아몬드(껍질 벗긴 것) 125, 그라뉴당(설탕)a 37.5,
분당 100, 노른자 120, 계란 82.5,
프루츠 필(세미 드라이) 375, 흰자 210,
그라뉴당(설탕)b 50, 럼 25, 버터 125, 박력분 125

만드는 법

1. 아몬드와 그라뉴당a를 함께 롤러에 갈아준 후 분당과 함께 믹싱볼에 넣고 골고루 섞어준다.
2. ①에 노른자와 계란을 넣고 10분 정도 휘핑해 거품을 올린다. (사진 1)
3. 프루츠 필에 ②를 넣고 섞은 후 흰자와 그라뉴당b로 만든 단단한 머랭에 넣고 가볍게 섞어준다. (사진 2, 3)
4. ③에 박력분과 녹인 버터, 럼을 순서대로 넣고 섞어준 후 틀에 팬닝해 180°C에서 30분 정도 구워낸다. (사진 4)
5. '글라스 아 로'를 바르고 200°C에서 잠깐 구워내 표면을 건조시킨다. (사진 5)



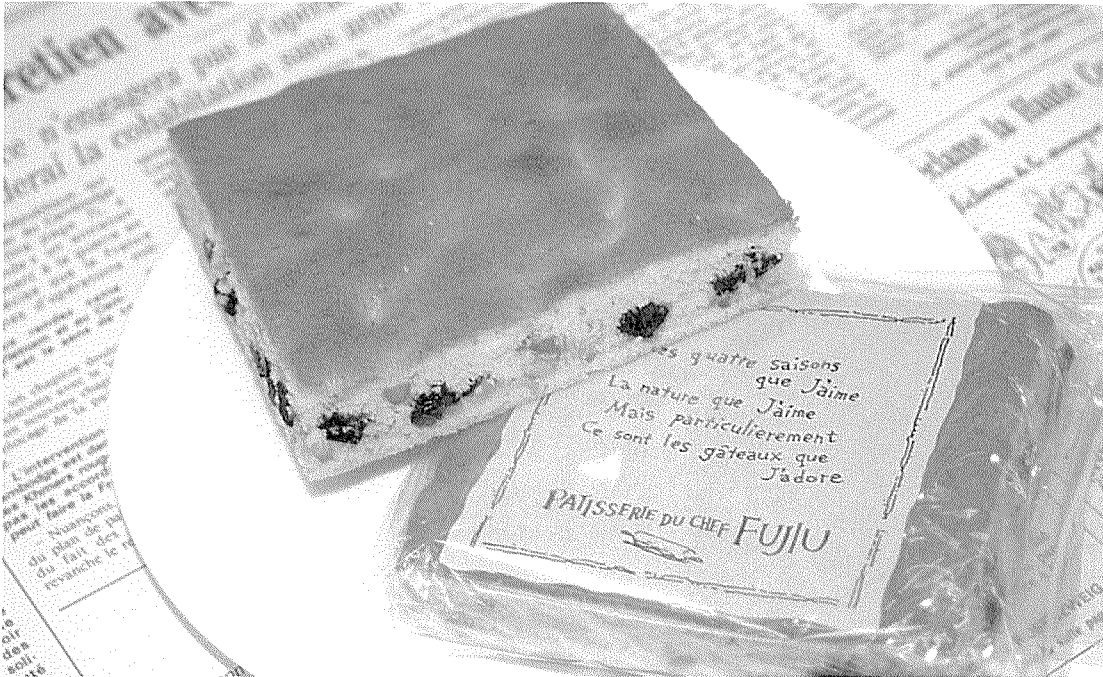
★ 제품 특징

- 보스니아의 수도 사라예보를 방문한 후 도시의 이미지를 살리고자 제조한 제품으로 모양이 독특해 고객들이 즐겨 찾는다.
- 과일과 버터향이 잘 어우러져 가볍고 촉촉한 식감이 특징인 제품으로 개당 800엔에 판매된다.

튜티 프루티 Tutti frutti

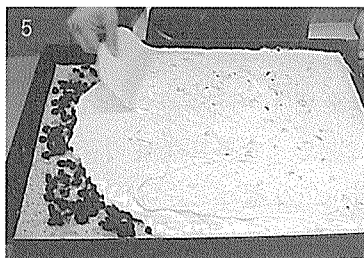
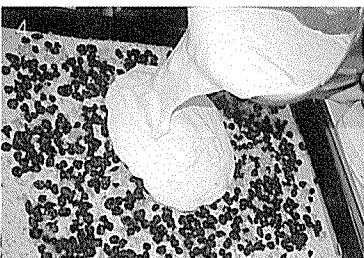
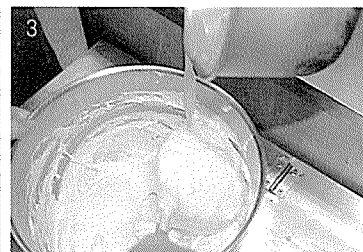
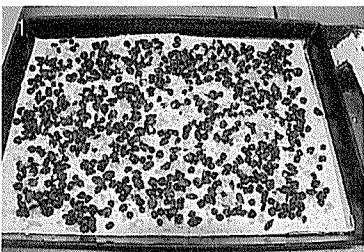
재료 중량(g)

계란 375, 노른자 80, 그라뉴당(설탕) 250, 아몬드 파우더 125, 박력분 125, 전분 62.5, 럼 60,
바닐라 오일 2.5, 버터 187, 생호두 75, 드라이 체리 100, 블루베리 100, 크랜베리 100, 안젤리카 100, 오렌지 껍질 50



만드는 법

1. 별도로 준비한 '파트 슈크레' 반죽을 두께 2.5mm로 밀어편 후 피케해서 가로 60cm, 세로 40cm 철판에 팬닝한다.
2. ① 위에 드라이 체리, 블루베리, 크랜베리, 안젤리카, 오렌지 껍질 섞은 것을 뿌려준다. <사진 1>
3. 계란, 노른자, 그라뉴당을 36°C 정도로 열처리한 후 믹싱볼에 넣고 휘핑해 거품을 올린다. <사진 2>
4. ③에 체친 가루 재료와 생호두를 넣고 골고루 섞은 후 럼, 바닐라 오일, 녹인 버터를 넣고 섞는다. <사진 3>
5. ④를 ② 위에 팬닝한 후 175°C에서 25~30분 동안 구워낸다. <사진 4, 5>



★ 제품 특징

- 프루츠의 산미가 특징인 케이크로 상당히 가벼운 식감을 가진 제품이다.
- 구워낸 제품은 11cm×9.5cm 크기로 재단해 120엔에 판매하고 있다

글·사진 / 전 익 범

일본 동경제과학교 졸업

2002 일본 캘리포니아

레이즌 콘테스트 대상 수상

2002 재팬케이크쇼 그랑가도부문 동상 수상

현 동경제과학교 교사로 재직 중

