

# 고소한 버터의 맛이 고스란히 담긴 **피낭시에**

일본에서 오래전부터 제과점 실속 아이템으로 자리 잡은 구움과자는 풍부한 맛과 향으로 선물용 아이템으로 각광받고 있다. 이번호부터 일본제과교육의 중심 '동경제과학교' 와 함께 구움과자의 기본을 다져본다. 버터와 아몬드's 깊은 고소함이 서로 어우러진 '피낭시에' 가 첫 번째 주자로 나섰다. 글\_박소희 기자 · 사진\_동경제과학교



'금융자본가' 라는 의미를 가진 금괴모양의 구움과자 피낭시에는 '헤이즐넛 버터' 를 이용해 만든 촉촉하고 깊은 맛의 고배합 과자다.

피낭시에에 주로 쓰이는 헤이즐넛 버터는 끓인 버터를 뜻하는 것으로 과자에 고소한 맛과 향을 더하고 아몬드의 비릿한 향을 없애준다. 버터를 끓일 때는 일반 버터 대신 발효버터를 쓰면 버터의 고소한 맛을 훨씬 제대로 살릴 수 있고, 일단 색이 나기 시작하면 순식간에 타기 시작하기 때문에 끓기 시작할 때 바로 불에서 내린다. 불에서 내려 그대로 두면 점차 색이 변하는데 원하는 색이 되면 냄비를 찬물에 담가 타지 않도록 한다.

피낭시에에 꿀을 배합하면 겉면에 윤기가 흐르면서 식감이 한층 촉촉해진다. 거품 없이 곱게 푼 흰자를 사용하는 것도 피낭시에의 특징이다. 노른자와 함께 넣을 때보다 흰자만 풀어 사용하면 피낭시에의 식감이 가벼워지고 오븐에서 구울 때 반죽이 부풀어 윗면에 자연스러운 터짐이 생긴다. 피낭시에에는 '프리앙' 이라고도 불리는데 보통 피낭시에 반죽을 납작한 컵케이크에 팬닝해 구워낸 것을 뜻한다. 같은 반죽이지만 모양에 따라 '피낭시에' 혹은 '프리앙' 으로 불리는 것이다.

### 학교법인 동경제과학교

동경 다카다노바바에 위치한 동경제과학교는 1954년 개교한 이래 실력 있는 제과제빵 기술인들을 배출해온 일본 제과기술의 요람이다. 엄격한 수업진행 방식과 기초부터 전문가 과정까지 잘 짜인 커리큘럼으로 이름났으며, 동경제과학교를 졸업한 한국 제과인들도 국내외에서 활발하게 활동하고 있다.

문의\_동경제과학교 한국인네스 병설 교우회 02)508-7496

## 맛있는 피낭시에 만들기

**헤이즐넛 버터** 버터가 헤이즐넛 색깔을 띠 때까지 끓인 것으로 반죽에 섞어 구우면 진한 맛과 향을 낸다. 버터는 색이 나기 시작하면 바로 타버리므로 헤이즐넛 색이 나기 직전에 불에서 내려 색이 나기를 기다렸다가 원하는 색이 되면 바로 냄비를 찬물에 담가 타지 않도록 한다. 피낭시에의 주요한 특징인 아몬드 향을 진하게 내려면 버터를 태우는 과정 없이 볶이는 정도로 조절해 섞는 것이 좋다.

**촉촉한 반죽 만들기** 흰자는 거품이 나지 않게 몽우리를 곱게 풀고 가루재료를 섞을 때 반죽에 공기가 들어가지 않도록 혼합한다. 반죽에 헤이즐넛 버터를 넣은 다음 부드럽게 섞어야 구운 다음에도 촉촉한 식감이 살아난다.

**틀 준비하기** 피낭시에 틀은 버터를 듬뿍 바르고 한데 체친 박력분, 아몬드 파우더를 뿌린 다음 냉장시켜 미리 준비해 쓰면 구워냈을 때 틀에서 쉽게 빼낼 수 있다.

**굽기** 가루재료와 헤이즐넛 버터를 섞어 유지와 수분을 완전히 유화시킨 다음 바로 철판에 팬닝해 고온에서 짧은 시간 동안 굽는다.

### 피낭시에 맛 입히기

**초콜릿** ... 코코아 파우더의 양을 줄이고 다크 초콜릿을 잘게 부숴 섞으면 초콜릿 맛이 훨씬 진해지고 식감도 촉촉하다.

**설탕&견과류** ... 일반 설탕 대신 메이플 슈거나 꿀을 넣으면 감칠맛이 나고 식감이 촉촉해질 뿐만 아니라 구웠을 때 겉면에 광택이 흐른다. 호두나 피스타치오 등 견과류를 넣어 씹히는 맛을 더해주면 좋다.

**가루재료** ... T.P.T보다 아몬드 파우더를 사용하면 아몬드의 고소한 맛이 더욱 오래가는 피낭시어를 만들 수 있다.

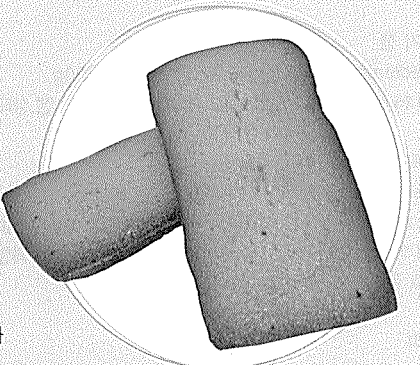
**피낭시에**

**반죽**

**Ingredients** T.P.T 450g  
박력분 45g 흰자 225g  
버터 225g

**How to make**

- 1 T.P.T, 박력분을 한데 체친 다음 거품 없이 곱게 푼 흰자를 섞는다.
- 2 끓인 버터를 체에 걸러 ①과 혼합한 다음 피낭시에 틀에 팬닝한다.
- 3 190°C~200°C에서 15분 동안 굽는다.



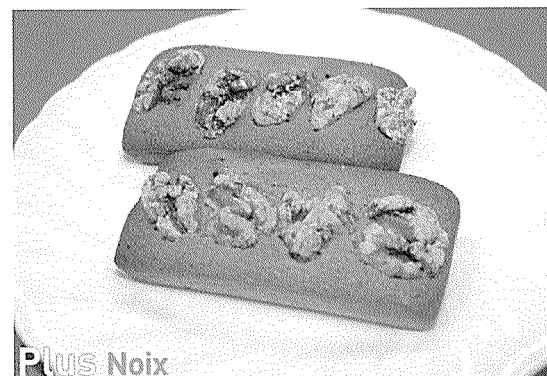


### 피낭시에 쇼콜라 Financier au Chocolat

**Ingredients** 아몬드 파우더 200g 설탕 160g 박력분 40g  
코코아 파우더 30g 흰자 250g 버터 200g 다크 초콜릿 50g  
초콜릿 칩 적당량

#### How to make

- 1 한데 체친 가루재료와 거품 없이 곱게 풀어둔 흰자를 섞는다.
- 2 버터를 끓인 다음 체에 걸러 ①과 혼합하고 잘게 부순 다크 초콜릿을 섞는다.
- 3 피낭시에 틀에 팬닝하고 초콜릿 칩을 뿌린 다음 190°C에서 15분 동안 굽는다.



### 피낭시에 누아 Financier au Noix

**Ingredients** 아몬드 파우더 200g 분당 60g 메이플 슈거 100g  
박력분 40g 흰자 250g 버터 200g 호두 반테 200g

#### How to make

- 1 한데 체친 가루재료와 거품 없이 곱게 풀어둔 흰자를 섞는다.
- 2 버터를 끓인 다음 체에 걸러 ①에 혼합하고 피낭시에 틀에 팬닝한다.
- 3 ② 위에 오븐에서 구운 호두 반테를 1줄로 뿌린 다음 190°C에서 15분 동안 굽는다.

## Chef 신도 나오오미

동경제과학교 양과자과 조교 신도 나오오미  
강사는 동경제과학교 양과자과를 졸업하고  
동경 유명 양과점에서 7년 동안 근무한  
경력을 바탕으로 동경제과학교에서 양과자  
전반에 관한 수업을 담당하고 있다.  
2000년 '재팬케이크쇼·동경'에서 초콜릿  
공예부문 금상, 2003년 '내해배(内海杯)기술콩쿠르'에서 동상을  
수상한 실력있는 강사다.

