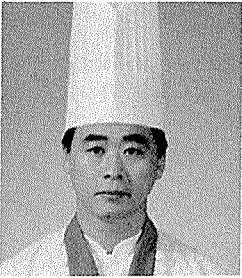


# 폰누푸



**박준상** 차장  
 <크라운베이커리>



프랑스 파리지네 지도를 보면 그 중앙에 세느강이 큰 뱀처럼 흐르는 것을 볼 수 있다. 옛날이나 지금이나 헤아릴 수 없이 많은 사람들의 사랑과 눈물을 흘려보낸 세느강은 이제 프랑스를 상징하는 명소중의 하나가 됐다. 예술의 도시, 문화의 도시임을 자랑하는

파리는 세느강에 의해 좌측 강변과 우측 강변 두개로 나뉘어져 있다. 좌우측을 비교해 보면 그곳에 사는 사람들의 직업, 계층 등이 서로 판이한 환경을 이루고 있어 이 지역의 역사가 하루아침에 이루어진 것이 아님이 상상된다.


세느강의 양쪽 강둑을 연결하기 위해 여러 개의 다리가 놓여 있는데 이 다리마다 숨어있는 각각의 역사가 있다고 한다.

예를들면 러시아 황제와 관계가 있어 그왕의 이름을 그대로 붙인 '알렉산더3세 다리'는 여러개 다리중 가장 화려하게 장식돼 있으며 금색과 녹색으로 채색되어 있다. 또 지금도 세계의 중심임을 자부하며 예술에 자신을 갖는다는 의미의 다리인 '예술교', 멀리 이집트에서 운반해온 인류의 위대한 유품, 오벨리쿠스가 우뚝 솟은 상제리제길 한쪽 콩고드광장을 통과하는 '콩고드교' 등도 세느강을 가로지르는 유명한 다리이다. 이와같은 여러개의 다리중 하나가 바로 '폰누푸'이다. '폰'이라는 의미는 '다리'라는 의미이고 '누푸'라는 의미는 '새로운'이란 의미로 폰누푸는 말그대로 '새로운 다리'라는 뜻이다.

세느강 중앙에는 시데섬과 산루이섬이 떠 있는데 폰누푸는 시데섬의 앞쪽이 옆으로 잘린 세느강의 우측과 좌측을 연결하고 있다.

폰누푸라고 불리는 과자는 타르트레트 형틀에 파이반죽을 고르게 깔 뒤 슈크림과 슈반죽을 섞은 것을 그속에 짜넣고 파이반죽을 십자 모양으로 붙여 오븐에 구운 과자이다.

폰누푸는 중심에 슈크림과 슈반죽을 섞은 반죽이 부풀어 있고 위에는 십자를 경계로 빨간 딸기잼과 분당이 장식돼 있다.

과자위의 십자띠가 시데섬을 가로질러 세느강에 걸쳐있는 폰누푸와 닮아서 붙여진 과자 이름이다. 

## 파이반죽

강력분	100g
박력분	100g
버터	150g
물	소량
소금	5g

- 1 불에 강력분과 박력분을 채어 쳐서 넣고 버터를 잘게 썰어서 넣은 뒤 손으로 섞어서 소보로 상태로 만든다.
- 2 약간의 물에 소금을 녹여서 소금물을 만들어 놓는다.
- 3 ①을 작업대 위에 펴놓고 ②를 섞는다.
- 4 냉장고에서 2시간 정도 휴지시킨 뒤 팬에 간다.

## 슈반죽

물	60cc
버터	30g
소금	소량
박력분	30g
계란	1개

- 1 물과 소금, 버터를 불에 넣고 끓인다.
- 2 ①이 끓으면 불에서 내려 박력분을 넣어 섞어준다.
- 3 ②에 계란을 넣고 잘 저어준다.

## 슈크림

우유	100cc
설탕	35g
노른자	1개
박력분	8g
전분	2g
버터	소량
럼주	적당량

- 1 우유에 설탕 1/3을 넣고 끓인다.
- 2 노른자+설탕 2/3를 넣고 하얗게 될때까지 포린한 다음 박력분과 전분을 넣어 섞어준 뒤 ①을 섞고 약한 불에서 끓인다.
- 3 뜨거운데 윗면에 버터를 바른뒤 식힌다.
- 4 식으면 적당량의 럼주를 넣고 섞어 사용한다.

## 만드는 법

- 1 파이반죽을 타르트레트 팬에 반죽두께 1.5mm 정도로 깎는다.
- 2 슈가지와 슈크림을 같은 양씩 섞은 뒤 찰주머니에 넣어 ①의 안쪽에 3/4 높이까지 찌든다.
- 3 파이반죽을 띠모양으로 썰어서 ②의 윗면에 십자모양으로 걸쳐 놓는다.
- 4 150~160℃ 오븐에 굽는다.
- 5 윗면을 썰어 럼주가 들어간 슈크림을 채우고 뚜껑을 덮은뒤 한쪽은 딸기잼, 한쪽은 분당을 뿌려준다.