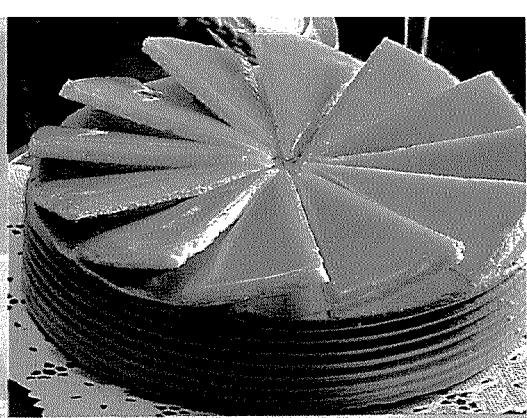


도부스 토르테

Dobos Torte



오스트리아 원에 있는 과자점 어디에 가든지 도부스 토르테는 대중적인 인기를 얻고 있다.

도부스 토르테는 초콜릿맛의 크림을 사용한 케이크로 발상은 헝가리였으나 오늘날은 오스트리아나 독일등에서 더 널리 알려져 있다.

옛날의 오스트리아는 5개국에 걸쳐있는 제국이었는데 그 가운데 중심이었던 곳이 오

필자 : 박준상 차장 (크라운베이커리)

스트리아와 헝가리였다. 헝가리의 수도 부다페스트는 도나우강변에 위치해 있으며 1867년부터 1916까지는 오스트리아 제국이라는 군주국가가 형성되어 있다.

1884년 헝가리 부다페스트에서 음식점을 경영하며 미식가로 알려진 요리사 조셉·칼·도보스(Josef Karl Dobos)가 특별한 케이크를 만들었다.

바움 쿠헤반죽을 아주 얇게 구워서 식힌 뒤 포립시켜 가볍게 만든 초콜릿크림을 얇게 발라 샌드하는 것을 몇번 반복해 포개 쌓은 뒤 표면에 카라멜을 씌운 부채모양의 스폰지를 올려서 만든 케이크로 자신의 이름을 붙여서 도보스케이크라고 했다.

오스트리아와 헝가리는 제1차 세계대전이 끝난 뒤 1918년까지는 합스부르크가가 지배했던 대제국의 영토였다. 그래서인지 오스트리아의 수도 원에는 헝가리 과자와 헝가리에 관련된 이름이 붙어있는 제품이 많이 있다.

도보스케이크의 주재료는 밀가루, 버터, 설탕, 계란, 초콜릿, 카라멜 등으로 부드러운 케이크와 달콤한 초콜릿 버터크림의 조화가 뛰어나다.

화려하여 눈에 쉽게 띄는 프랑스로와 비교하면 오스트리아 과자는 수수하지만 깊이와 맛이 있다.

13세기말부터 600년에 걸쳐서 오스트리아와 헝가리 일대를 통치한 합스부르크가 과자와 합스부르크가가 군림해 통치한 체코, 유고 등의 문화에서 생겨난 과자는 오스트리아 제국의 수도인 원에서 꽃피게 되었다.

오스트리아 과자는 현재에도 그명맥이 유지되고 있다.

과자와 관계가 깊은 커피도 오스트리아 과자에 없어서는 안될만큼 중요한 품목이다. 1683년 원을 포위한 터키군이 패했을 때 터키군이 버리고 간 커피콩을 이용하여 원 최초의 커피점이 생긴 것이다. 지금은 원 전체에 약 1,500개 정도의 커피전문점이 있다고 한다. ☞

1) 도부스생지 (Dobos masse)

버터	145g	별립법으로만듬
설탕(A)	30g	1) 불에 버터, 설탕을 넣고 크림을 만든다.
노른자	5개	2) 노른자를 조금씩 넣어 섞는다.
바닐라오일	약간	3) 바닐라를 넣어 섞는다.
흰자	5개	4) 별도의 불에 흰자·설탕(B)를 포립시켜 메링게를 만든다.
설탕(B)	100g	5) 3)과 메링게를 섞은 뒤 박력분을 체에 쳐서 섞어준다.
박력분	100g	6) 직경 18cm의 원을 그린뒤 (5장) 철판에 놓고 기지를 펴놓고 두께 6mm로 평편히 한뒤
		7) 200°C오븐에서 10분간 굽는다.

2) 시럽

설탕	60g	1) 물·설탕을 끓여 식힌 뒤 럼주를 섞어서 사용.
물	120cc	
럼	15cc	

3) 초콜릿 버터크림

버터크림	우유 200cc	1) 불에 노른자, 설탕 30g, 전분, 우유 50cc를 넣고 잘 섞는다.
	노른자 1개	2) 나머지 우유 150cc를 끓기 직전까지 끓인 뒤 1)에 조금씩 넣으면서 잘 섞어준다.
	설탕 90g	3) 동남비에 옮겨 불에 올려 투명한 상태의 크림을 끓인다.
	전분 15g	4) 50g의 버터를 넣어 섞은 뒤 미지근한 상태까지 식힌다.
	버터 200g	5) 별도의 불에 150g의 버터와 60g의 설탕을 넣어 포립시킨뒤 4)와 섞은 다음 다시 포립시킨다.
초콜릿 50g	바닐라 에센스소량	6) 바닐라 에센스를 넣는다.
		7) 초콜릿을 녹여 미지근한상태로 식힌 뒤 6)에 섞는다.

4) 카라멜

설탕	120g	1) 동남비에 설탕을 조금씩 넣고 중간불로 녹여가면서 나머지 설탕을 2~3회 나누어 완전히 녹여 여우색갈이 나면 레몬즙, 버터를 넣어 섞는다.
버터	5g	2) 바로 도부스기까지 1장의 윗면에 얇게 바른 다음 바로 버터를 바른 칼로 12등분으로 자른다.
레몬즙	5ml	

마무리 공정

- A) 도부스 스폰지에 시럽을 바른 뒤 초콜릿 버터크림으로 5장 연속포개서 샌드한다.
- B) 측면과 윗면도 초콜릿 버터크림으로 아이싱한 뒤 측면은 고무헤라도 모양을 데코레이션 한다.
- C) 윗면에 초코크림으로 받침대를 시보리 한다.
- D) 카라멜을 씌운 부채모양을 받침대 위에 올려 놓는다.