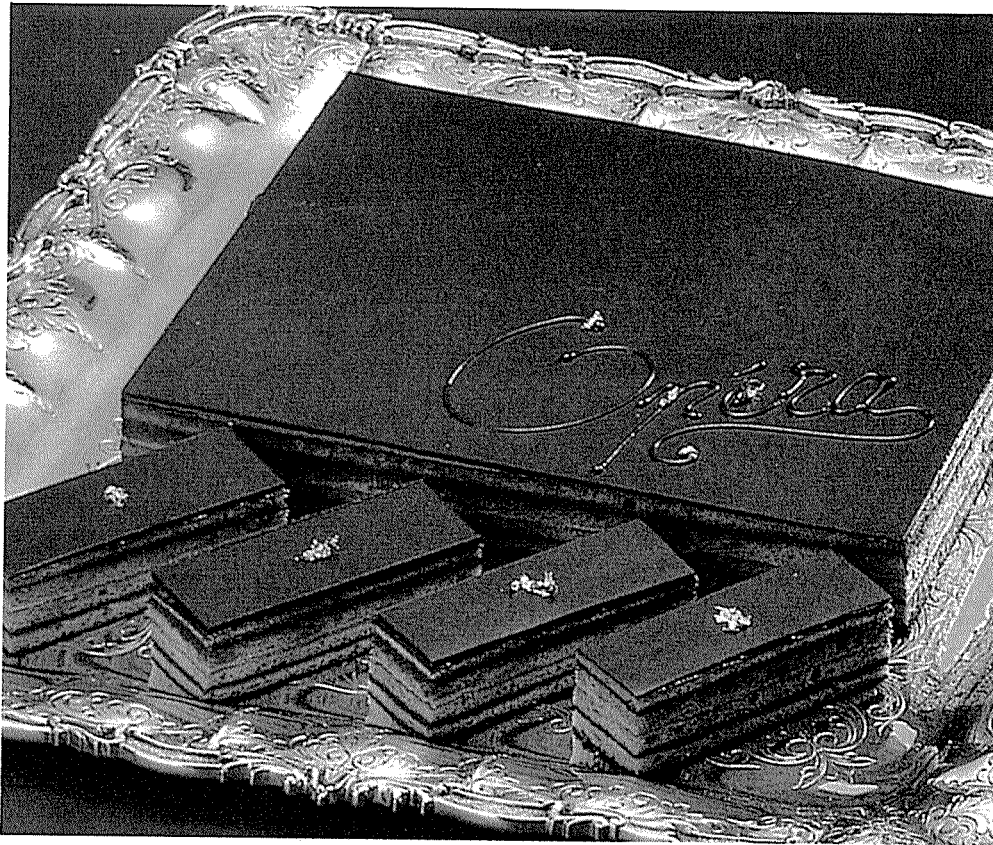


오페라케이크



박준상 차장
 <크라운베이커리>



오페라라는 제품의 유래는 명확하지 않지만 파리 시내에 있는 오페라 극장과 어떤 연관이 있는 듯하다. 이 '오페라'는 가극을 의미하는데 이곳에는 프랑스 오페라발레의 전당이 있다.

오페라 극장은 1860년 171인의 응모자중 콩쿠르형식에 의해 선발된 사루루 가레니아가 설계해 1875년 완성되었다. 그리스 양식의 호화

롭고 장엄한 모습을 자랑하고 있는 이 곳은 세느강에서 보면 파리 왼쪽의 중심지에 자리잡고 있다.

오페라케이크의 윗면은 금박을 붙여 장식했는데 극장건물 내부천정에 금색으로 장식한 것을 본떠서 만든 것이다.

세계에는 수천종류의 과자가 있지만 그 중심

이 되는 나라는 역시 프랑스를 손꼽을 수 있을 것이다. 프랑스가 세계과자의 중심지가 된 이유는 역시 오랜 역사와 문화의 산물 덕분이다.

16세기 중엽이후 프랑스는 브르봉가 루이왕조에 의해 대단한 세력을 형성했으나 이탈리아, 스페인, 오스트리아 등 주변국가와 루이왕조가 결혼하면서 다양한 문화가 프랑스에 유입됐다. 초콜릿이 프랑스에 처음 전해진 것은 1615년 스페인의 앙누 도도릿수의 딸과 루이 13세가 결혼했을 때였다.

궁정에서는 여러가지 요리와 과자가 유행되면서 점점 연구가 더 진행되면서 '가스토로노미'(美食家)란 단어가 생길 정도였다.

초콜릿케이크는 여러종류가 있지만 프랑스과자를 대표하는 진수는 바로 오페라케이크이다. 오페라케이크는 만드는 방법도 다른 제품에 비해 까다로운 편이다.

오페라케이크는 아몬드파우더가 듬뿍 들어간 비스퀴쵸콘드란 스펀지케이크에 커피버터크림과 초콜릿버터크림을 교대로 바르고 표면에는 초콜릿으로 만든 가나쉬를 코팅해 완성한다. 또 그 표면에는 24금 순금박을 묻혀서 호화스럽고 고급스럽게 디자인을 한다.

오페라케이크는 오페라 극장을 본떠서 만든 제품인 만큼 형태가 오페라 극장의 중후한 분위기를 연상케 하는 것이 중요하다. **레시피**

비스퀴 쵸콘드

계란	1개
노른자	2개분
설탕	38g
아몬드파우더	68g
박력분	38g
흰자	2개분
설탕	38g
버터	25g

- 1 박력분, 아몬드파우더, 설탕, 계란, 노른자를 믹서볼에 넣고 최대한 믹싱한다.
- 2 흰자와 설탕으로 머랭을 올린다.
- 3 버터를 섞는다.

가나쉬

생크림	150cc
스위트초콜릿	150cc

시럽

설탕	25cc
물	25cc
진한 커피	200cc

커피버터크림

노른자	60g
설탕	100g
물	40g
버터	225g
인스턴트커피	적당량

- 1 인스턴트커피를 소량의 물에 녹인다.
- 2 흰자를 올려 설탕, 물로 시럽을 만들어 서서히 투입해 이탈리아 머랭을 만든다.
- 3 버터를 서서히 투입해 버터크림을 만든뒤 ①을 섞어 커피버터크림을 만든다.

만드는 법

- 1 비스퀴쵸콘드 4장을 잘라 한장의 윗면에 코팅용 초콜릿을 얇게 바른뒤 굳혀 뒤집고 커피시럽을 듬뿍 발라 가나쉬로 샌드한다.
- 2 두번째 비스퀴쵸콘드에 시럽을 바른뒤 커피버터크림으로 샌드한다.
- 3 ①과 ②를 반복해 샌드한뒤 냉장고에서 굳히고 표면에 초콜릿을 코팅한뒤 굳히고 스위트초콜릿으로 글씨를 쓰고 금박으로 장식한다.