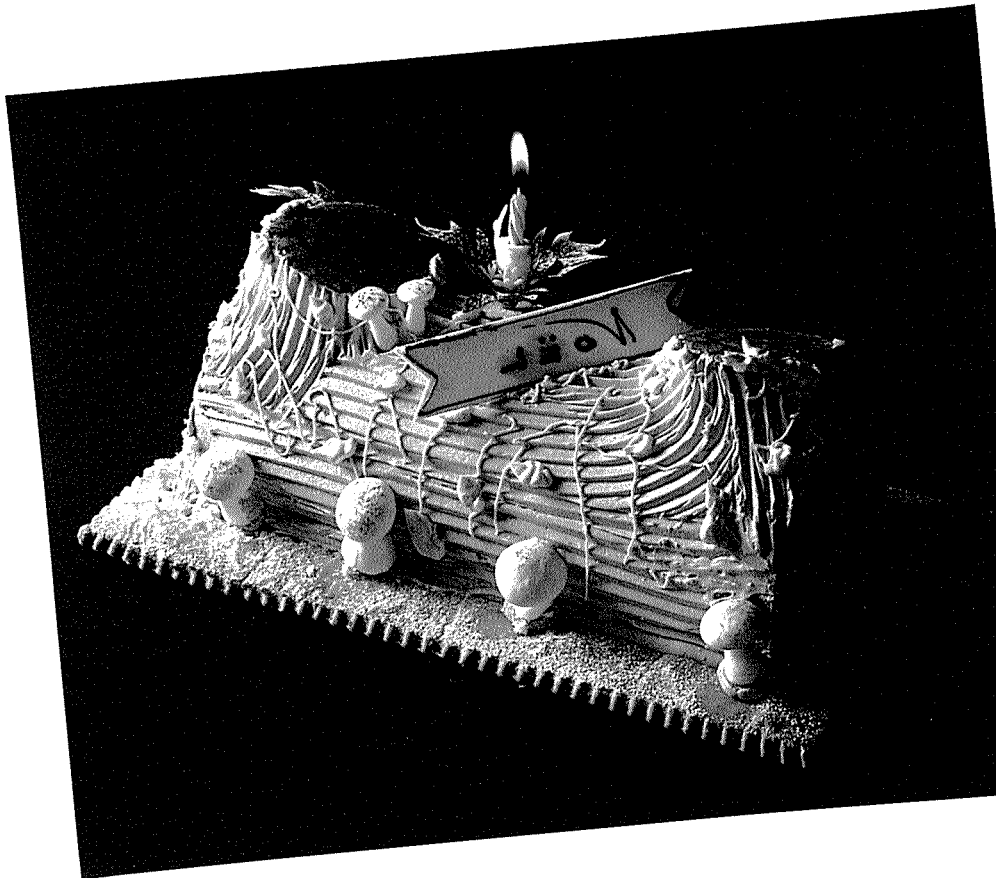


# 부슈 드 노엘



박준상 차장 <크라운베이커리>




프랑스를 대표하는 크리스마스 케이크에는 부슈 드 노엘이 있다. 부슈의 의미는 ‘통나무 장작’이란 뜻이며 옛부터 프랑스에서 크리스마스 장작은 몸과 마음을 따뜻하게 해주는 것으로 유명했다.

중세 궁전에서는 큰 장작에 불을 붙이는 일이 크리스마스 시즌을 개막하는 행사였다. 파리의 크리스마스는 말할수 없을 정도로 화려하다. 시내 전체의 상점이나 교회를 시작으로 갖가지 기발한 아이디어가 벌어지는데 상제리제의 큰 도

로에는 똑같고 호화스러운 조명이 반짝거리 길을 오가는 사람의 시선을 멈추게 한다.

별같이, 헤어릴 수 없을 정도로 아주 작은 전구가 반짝거리고 상제리제 양측나무에는 은종이로 만든 잎사귀가 무성하다. 축제 당일의 주역이 되는 과자점은 전쟁터처럼 붐빈다. 그날 과자점의 주요 상품은 크리스마스 케이크인데 우리나라처럼 둥근 형태의 케이크는 볼 수 없으며 각각 맛을 달리한 부슈 드 노엘이란 케이크로 크리스마스를 축하하고 있다.

부슈 드 노엘은 통상 스펀지로 크림을 샌드하여 말아서 만드는데 절단 된 나뭇가지 모양을 덧붙여서 진짜 통나무 같이 만든다. 여기에 크림을 바르고 담쟁이넝쿨 모양도 만들고 버섯으로 장식하면 아주 재미있는 크리스마스 케이크가 되는 것이다.

롤 형태에 대한 유래는 지난해에 남겨둔 타고 남은 둥글고 두꺼운 장작에 불을 붙인 숯이 벼락이나 화재를 예방한다는 미신에서 기인한다. 이는 리투아니아의 신화에서 온 것으로 추측된다. 한편 숯은 화상약으로 사용되기도 했다. 또 유럽의 대부분이 북반구에 위치해 12월이라는 추운 겨울을 보내는데 각 가정에서는 이때 장작으로 화로에 불을 피우고 모여 앉아 얘기를 나누는 데서 유래됐다는 설도 있다. 

## 제누와즈(스펀지케이크 1철판분)

계란	.....3개
설탕	.....150g
박력분	.....150g
버터	.....60g

- ① 계란과 설탕을 믹서에 넣고 거품을 올린다.
- ② 박력분을 체에 쳐서 ①에 섞는다.
- ③ 버터를 용해하여 50℃정도로 뜨겁게해서 ②에 섞는다.
- ④ 철판에 종이를 깔고 반죽을 넣어 180℃ 오븐에서 굽는다.

## 버터크림

버터	.....255g
흰자	.....60g
설탕	.....100g
바닐라엣센스	.....소량
비타초컬릿	.....70g

- ① 버터를 실온에 놓아둔 뒤 믹서에서 버터로 크림을 만든다.
- ② 흰자를 별도의 볼에서 거품을 올리뒤 설탕을 조금씩 넣으면서 거품을 올려 머랭을 만든다.
- ③ ①에 ②를 넣어 섞은뒤 바닐라엣센스를 소량 넣어 섞는다.
- ④ 전체의 1/10을 남겨놓고 나머지에 녹인 비타초컬릿을 섞어 초컬릿버터크림을 만든다.

## 만드는법

- ① 제누와즈에 초컬릿버터크림을 발라둔뒤 롤케이크를 둥글게 말아준다.
- ② 양끝을 절단하여 양끝에 흰색과 초컬릿색의 버터크림을 둥근 깎지로 찌른다.
- ③ 표면에 초컬릿버터크림을 바르고 절단된 가지 모양을 놓고 흰색과 초컬릿버터크림으로 나이트 모양을 만든다.
- ④ 띠모양의 깎지로 전표면을 초컬릿크림으로 비튼뒤 냉장고에 넣어 굳힌다.
- ⑤ 뜨거운 칼로 절단된 나뭇가지 윗부분을 잘라낸다.
- ⑥ 장식물을 놓고 나뭇잎 덩굴모양을 장식한다.