

슈바르츠발드 키르쉬 토르테



박준상 차장
(크라운베이커리)



독일이라는 나라는 유럽 다른 나라와 비교해 요리나 과자가 특징적인 것이 없었다. 아마도 국가가 한데 뭉치는 단결된 힘이 부족하기 때문이라고 본다.

그러나 제2차 세계대전 이후 과자를 포함한 음식전반에 국민성이 점차 반영되고 있음을 알

수 있다.

독일 사람들은 사물을 과학적으로 분석하는 것을 좋아해 과자에 대해서도 취급하는 방법이나 만드는 방법 등이 학구적이다. 또 표현력에 있어서도 독일사람들은 프랑수아처럼 화려하지 않다. 오히려 독일은 어떤 사물을 표현함에 있

어 그것을 어떻게 디자인할 것인지를 연구하는 편이다. 이 슈바르츠발드 키르쉬 토르테는 근대적 감각이 넘치게 이미지화해 훌륭한 평가와 많은 이들의 공감을 얻고 있다고 한다.

슈바르츠발드 키르쉬 토르테를 직역하면 검은 산림지방의 체리케이크란 뜻이다. 키르쉬는 체리란 뜻이고, 슈바르츠발드 지방은 체리 산지로 유명하며 여기서 생산된 체리로 만든 키르쉬 왓사라는 양주는 세계 최고급 품으로 유명하다.

슈바르츠발드는 독일의 서남부에 넓게 펼쳐 있는 동서25~60km의 산림 구릉지대로써 옛날부터 독일인의 휴양지로 알려져 있다. 이 전나무 군생을 이미지화 시켜 과자위에 초컬릿을 곁들인 제품이 바로 슈바르츠발드 키르쉬 토르테이다. 만드는 방법은 먼저 코코아가 들어가는 스펀지 시트를 만들어 3단으로 슬라이스한 뒤 설탕시럽에 체리양주를 넣어 만든 양주시럽을 촉촉히 바른다. 제일 아래 코코아 스펀지 시트에 전분과 체리시럽, 체리를 섞어서 만든 내용물을 이중으로 동그랗게 짠 뒤 내용물 사이와 주위에 자네크림(휘핑크림과 키르쉬왓사를 섞어 만든 크림)을 바른 뒤 또 한장의 코코아 스펀지를 얹고 똑같은 방법으로 샌드한다. 윗면, 옆면, 전체를 자네크림으로 바르고 윗면 가장자리에 별도 양으로 크림을 짠 뒤 붉은 체리알을 올리고 초컬릿을 곁들여 윗면에 장식해 완료한다. [1]

초컬릿 스펀지

계란	300g
설탕	170g
박력분	110g
코코아	25g
우유	15g
버터	25g
바닐라	~

- 1 계란, 설탕을 중탕하여 공기를 포입한다.
- 2 우유, 바닐라를 넣어 섞는다.
- 3 박력분, 코코아를 넣어 섞는다.
- 4 버터를 녹여서 섞은 다음 팬닝한다.
- 5 180℃ 오븐에서 15~20분 굽는다.

체리크림

생크림	400g
우유	80g
설탕	45g
젤라틴	6g
체리술	30g

- 1 생크림, 우유, 설탕을 포입한다.
- 2 젤라틴을 녹여 넣는다.
- 3 체리술을 섞는다.

체리내용물

체리시럽	300g
설탕	120g
전분	30g
사과체리	300g
체리리큐르	20g

- 1 체리시럽을 동남비에 넣고 설탕 1/2을 넣어 끓인다.
- 2 다른 볼에 전분, 설탕 1/2을 넣어 섞은 뒤 약간의 체리시럽을 넣어 녹인다.
- 3 ①이 끓으면 ②와 잘 섞은 뒤 슈크림을 끓인다.
- 4 불에서 내려 사과체리 알맹이를 섞은 뒤 체리리큐르를 섞는다.

마무리

- 1 링을 준비한 뒤 링밑면에 시트 1장을 깎는다. 체리시럽을 바른다.
- 2 생크림을 동글게 두번 짜준 뒤 한가운데는 그냥 짜서 볼록하게 만든다.
- 3 사이사이에 체리내용물을 짜 넣는다.
- 4 시트 1장을 덮어준 뒤 체리시럽을 칠한다.
- 5 ②, ③, ④를 반복한 뒤 전체를 이리시럽한다.
- 6 전체표면에 칼로 굵은 초컬릿을 뿌려 덮어준다.
- 7 생크림으로 가장자리를 동글게 짜준 뒤 체리를 한개씩 올려 마무리 장식한다.