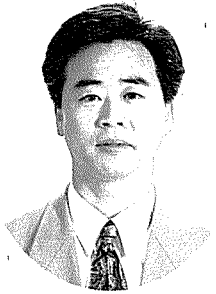


타르트 타탕 Tarte Tatin



박준상 부장 <크라운베이커리>



프랑스는 음식이나 패션, 예술 등으로 유명한 나라인데 수도인 파리에 대부분이 집약·발달되어 있다. 그러나 지방에도 원조 역할을 하는 유명한 음식들이 있어 여행중 이들을 접하게 되면 파리에서 대할때보다 몇배 더 허용할 수 없는 기쁨을 맛보며 그 맛과 유래에 대해 감격하곤 한다. 타르트 타탕(Tarte Tatin)이란 사과를 이용한 전통 프랑스 과자다. 프랑스 오를레앙지방 라롯도·부·부롱이란 도시에 타탕(Tatin)이란 이름의 노(塲)자매가 살고 있었다.

노 자매는 작은 여관(Hotel Tatin)을 경영하고 있었는데 어느때처럼 이곳에 찾아오


는 사냥꾼손님들에게 식사와 디저트를 제공했다. 그런데 디저트로 사과를 이용한 파이케이크를 만들었는데 오븐에서 꺼낼때 보니 사과케이크가 뒤집혀 사과들이 캐러멜화되어 있었다. 실패한 제품에 대해 속상해 하면서 한쪽을 먹어보니 향기가 좋고 맛 또한 허용할 수 없음을 알았다. 뒤집혀 구워져 표면이 캐러멜화된 구수하고 달콤한 케이크는 사냥꾼들에게 식사후 디저트로 제공됐고 그것을 먹어 본 사람들이 찬사를 보냈다고 한다.

원래 프랑스 사람들은 요리에 관심이 대단한 국민인지라 이 타탕(Tatin)이란 케이크

크도 사람입에서 입으로 전해져 순식간에 알려지게 됐고 유명한 케이크가 된 것이다. 그 다음부터 이 과자는 일부러 뒤집어 구워졌고, 타탕자매의 타르트라는 의미에서 '타르트 타탕'이라고 불리며 프랑스 전통 과자의 하나가 됐다.

황금빛 캐러멜 색깔의 사과와 소박하며 장식 없는 이 케이크를 보고 있으면 타탕 할머니들이 실패해서 당황했을 모습과 먹어본 뒤 처음 먹어본 맛에 놀라는 할머니 표정, 먹어본 손님들이 보냈을 찬사 등이 상상된다. 또 프랑스 미식가들이 전통적인 디저트과자에 대해 자신만만해 하는 모습이 떠오른다.

프랑스에서는 요리사, 제과인이 되기를 원하는 사람이 많은데 그 이유는 음식이 발달되어 있어 다른 분야보다 빨리 유명해질 가능성이 있기 때문이라고 한다. 프랑스인들은 '카스트로노미'란 식문화를 세운 운치와 매력이 있는 국민이기에 거기에 관련된 사람의 지위는 상당히 높게 평가된다. 또 맛있는 요리나 과자를 만들면 그것을 만든 사람의 이름을 붙여 부르기 때문에 그 사람의 명성은 영원히 전해지고 있다.

고정화된 사회관념속에서 제과요리인은 무명인이 아를 날릴 수 있는 지평질이기도 하지만 현재에는 이 분야도 경쟁이 치열해 엄청난 노력과 투자가 필요하다. 푸딩 등 뒤집어서 손님에게 제공되는 제품들을 통틀어 '가또·란·레루세'라고 부른다. 

A) 즉석파이생지

강력분	125g
버터	125g
소금	3g
냉수	50~60cc

만드는 법

- ① 강력분은 체에 치고 버터를 작은 주사위 모양으로 절단하여 준비해서 섞어준 뒤 소금을 섞는다.
- ② 냉수를 넣어 섞은 다음 약간 치대어 휴지시키면서 두께 2mm로 밀어 편다.

B) 소스

사과	4개
설탕	60g
버터	60g
레몬즙	1/2개
계피	약간

만드는 법

- ① 동남비에 설탕을 조금씩 넣어 가면서 캐러멜 상태로 끓인다.
- ② 버터, 레몬즙, 계피를 넣어 녹인다.
- ③ 사과 껍질을 벗겨 씨를 뺀 뒤, 세로 방향으로 8조각이 되게 절단한 다음 ②에 넣어 어느정도 수분이 증발될 때까지 끓인다.

- ① 타르트 팬에 버터를 바르고 사과줄인 것을 빈틈없이 채운 다음 남은 ②의 소스를 위에 뿌려준다.
- ② ①의 파이기를 위에 씌워 여분의 기지는 제거하고 포크로 공기구멍을 낸 뒤 180°C 오븐에서 30분 정도 굽는다.
- ③ 구워지면 뜨거운 열을 식힌 뒤 접시를 위에 얹고 뒤집어 팬을 제거한다.
- ④ 위에 설탕을 뿌리고 버터로 태워서 캐러멜색이 되도록 한다.