

세계의 크리스마스 케이크



■프랑스 - 노엘 케이크

크리스마스 때 난로를 피우는 두꺼운 장작이 있는데 그 장작의 재는 재앙을 쫓아준다는 전설을 가지고 있다. 이 전설을 바탕으로 19세기 후반부터 크리스마스 상징 케이크로 장작모양의 케이크가 만들어지고 있다. '뷰슈 드 노엘' 이라 불리는 이 케이크는 현재 아이스크림으로도 만들어져 판매되고 있다.

▶만드는 방법

얇게 구운 스펀지에 크림과 잼을 바르고 롤형태로 말아준다. 롤 주변을 버터크림으로 아이싱 한 후 포크 등을 이용하여 선을 긋고 그 위에 머랭으로 만든 버섯과 산타크로스 인형으로 장식한다.

■독일 - 슈톨렌

크리스토슈톨렌, 슈토리쨈르 등 불리는 이름도 여러가지이지만 그 기원과 역사적 배경은 알 수 없다. 슈톨렌이라 불리는 어원은 '기둥'이나 '어린예수의 요람'이라는 등 여러 가지로 전해져 오고 있다.

▶만드는 방법

드라이후르츠와 너트류를 넣은 발효생지를 밀대를 이용해 늘린 후 2번 접어 모양을 잡아 굽는다. 소성 후 녹인 버터를 듬뿍 바르고 분당을 뿌려준다.

■영국 - 크리스마스 푸딩

식사 중 처음에 제공되는 '프람포타주'라는 스프에서 발전한 이 푸딩은 17세기경 포타주를 굳히기 위해서 빵가루와 밀가루를 넣어 만들었던 것에서부터 시작되었다. 크리스마스당일 아침에 준비하여 크리스마스 저녁식사의 마지막에 제공되었다. 데운 푸딩에 브렌디를 부어 불을 켜는 습관도 당시에 시작하여 현재까지도 계속되고 있다.

▶만드는 방법

우지(牛脂)를 잘게 썰어 드라이 후르츠, 적설탕, 빵가루, 밀가루, 스파이스, 계란, 술을 섞어 2일~1개월 숙성시킨다. 숙성시킨 것을 천에 싸서 4~6시간 놓아둔 후 찐다.

■이탈리아 - 파네토네

밀라노를 수도로하는 롬바르드 지방의 소박한 빵과자이다. 기원은 11세기경으로 12월이 되면 이탈리아의 과자점에는 파네토네의 상자가 산과 같이 싸인다.

▶만드는 방법

버터와 노른자를 듬뿍 넣은 발효생지에 드라이후르츠를 넣어 원통형틀에 넣어 굽는다. 