

파베 노아제트

Pave Noisette

'파티세리 도 웨프 후지우'는 100년 이상 된 프랑스의 전통 과자배합을 이용한 제품 제조로 유명한 일본의 베이커리 숍이다. 이 제품은 헤이즐넛의 독특한 향이 특색인 제품으로 일본에서 상당한 인기를 모으고 있다.

<편집자 주>



후지우 요시하루(藤生義治)

1969년 프랑스 유학

스위스 교바 제과학교 졸업

1980년 일본 '에미리 후로게' 근무

1993년 '파티세리 도 웨프 후지우' 오픈

현 일본 양과자협회 지도위원



글·사진 / 전 익 범

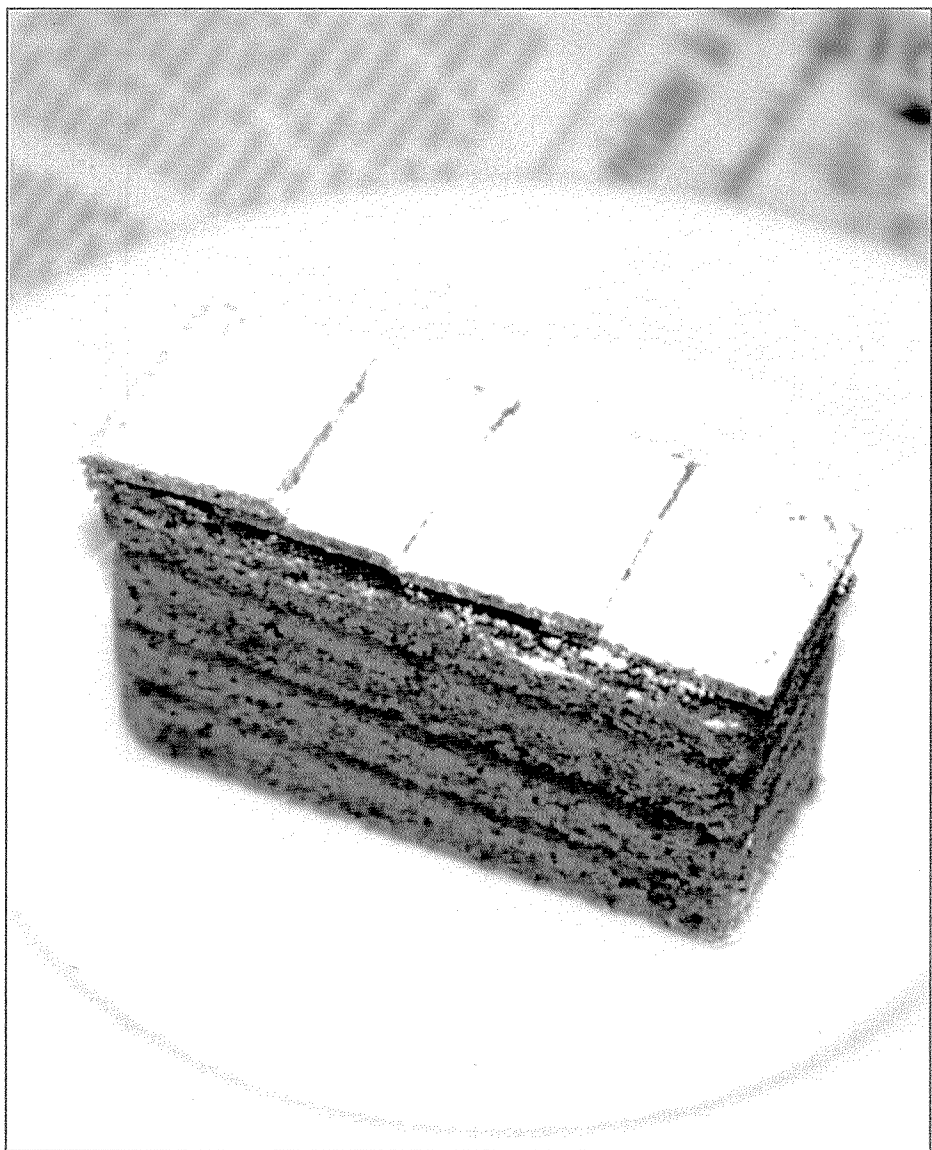
신라당·엠마·빙글터 근무

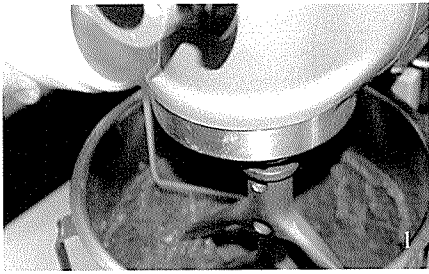
일본 '천연효모빵 미츠'

'파티세리 도 웨프 후지우' 근무

동경제과학교 졸업

현 동경제과학교 교사로 재직 중



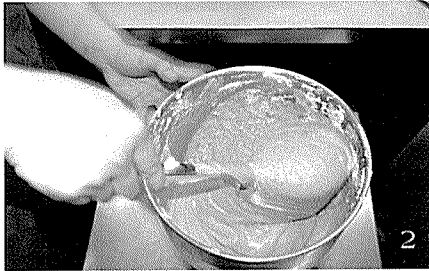


비스퀴 / 재료 중량(g)

헤이즐넛 500, 설탕a 500, 계란 330, 노른자 120,
흰자 280, 설탕b 35, 박력분 60, 버터(발호버터) 300

만드는 법

1. 헤이즐넛, 설탕a, 계란, 노른자를 믹서에 넣고 충분히 거품을 올려 준다. <사진 1>
2. 흰자, 설탕b를 믹싱해 튼튼한 머랭을 만든 후 ①에 1/2을 섞는다. <사진 2>
3. ②에 박력분과 남은 머랭을 섞어준다.
4. 녹인 버터를 섞어준다.
5. 팬닝해 200°C 오븐에서 20분간 굽는다. <사진 3, 4>

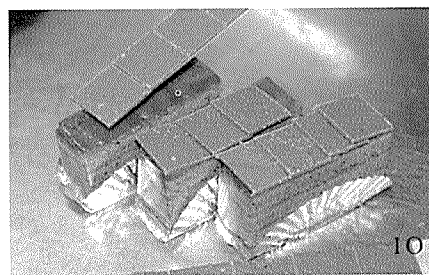
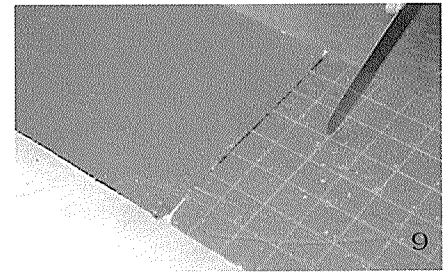
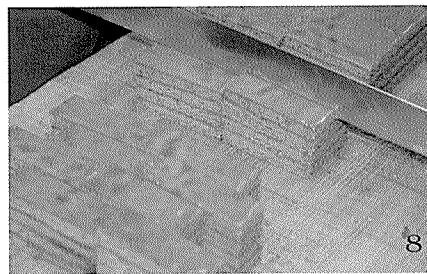
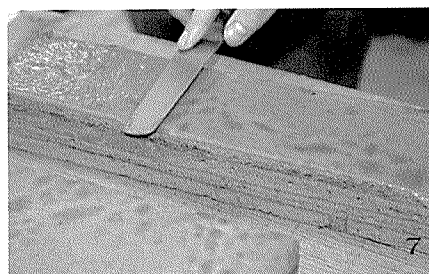
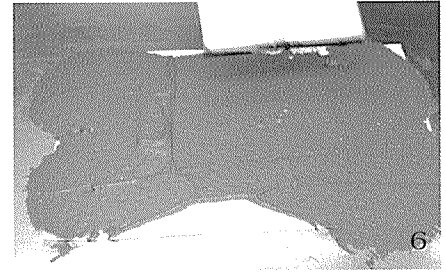
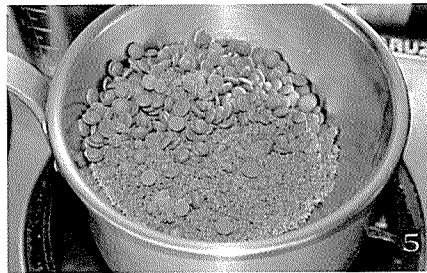
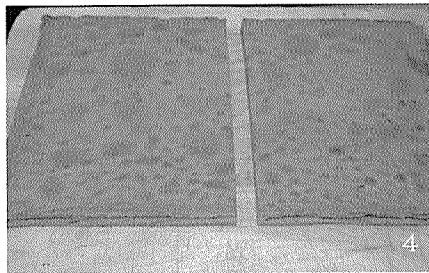


잔두야 / 재료 중량(g)

밀크 초콜릿 200, T.P.T(설탕과 헤이즐넛을 1:1로 섞은 것) 200

만드는 법

1. 두 재료를 섞어 중탕에서 녹인다. <사진 5>
2. 가로 27cm, 세로 20cm 크기로 종이를 잘라 이 위에 ①을 두께 1.5mm로 퍼바르고 굽는다. <사진 6>



마무리하는 법

1. 구운 '비스퀴' 4장을 살구잼으로 샌드한 후 비스퀴의 층을 균일하게 하기 위해 약간 무거운 철판을 올려놓는다.
2. ①을 너비 12cm로 자른 후 뒷면에 살구잼을 발라 준다. <사진 7>
3. ②를 다시 6cm×2.75cm 크기로 자른다. <사진 8>
4. 구워 놓은 '잔두야'를 2.75cm×2.75cm 크기로 자른다. <사진 9>
5. ③ 위에 ④를 올린다. <사진 10>
6. 분당을 뿌려 장식한다.