



후지우 요시하루(藤生義治)

1969년 프랑스 유학

스위스 코바 제과학교 졸업

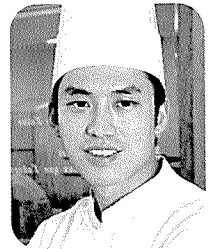
1980년 일본 '에미리 후로게' 근무

1993년 '파티세리 도 셰프 후지우' 오픈

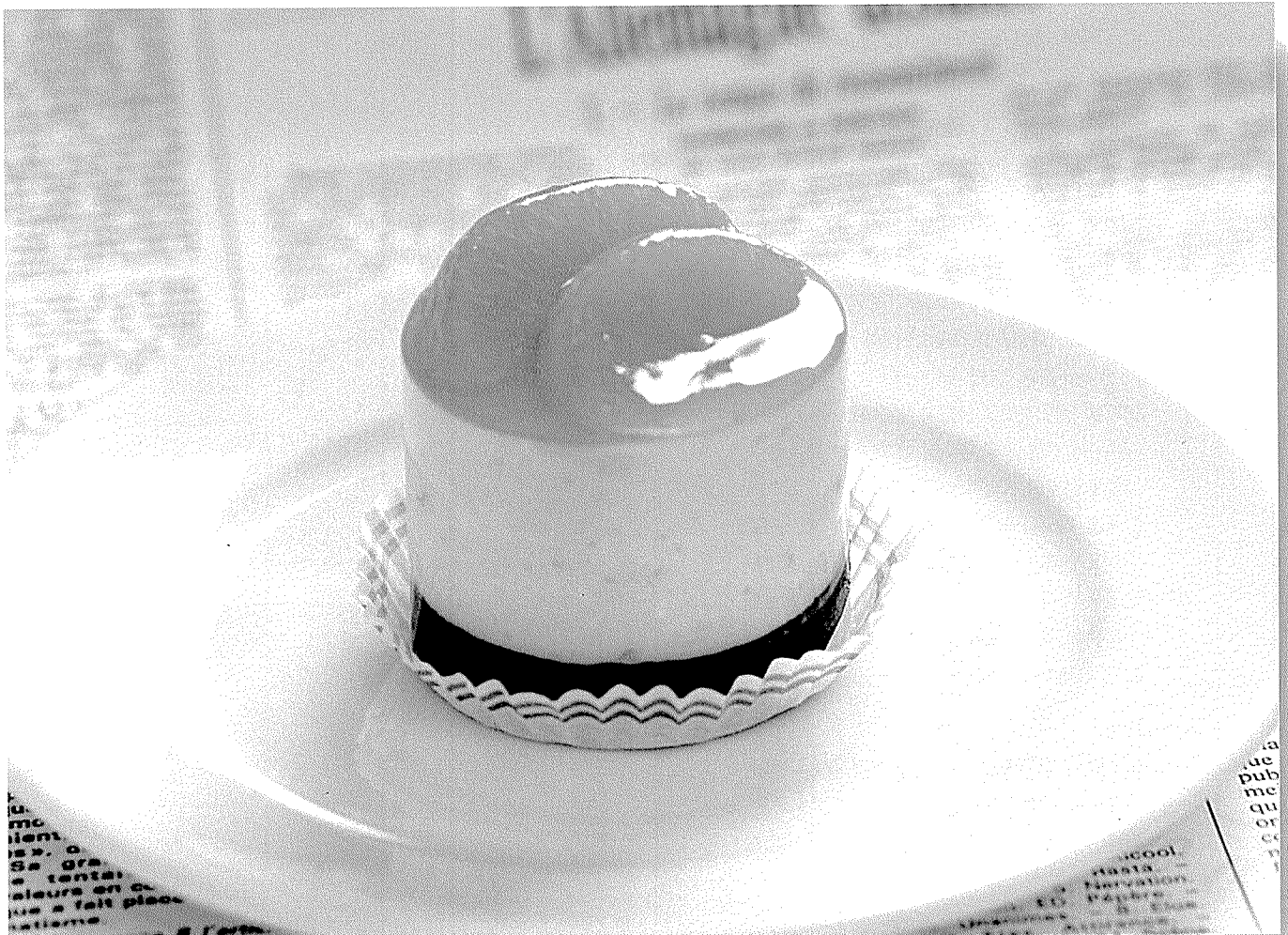
현 일본 양과자협회 지도위원

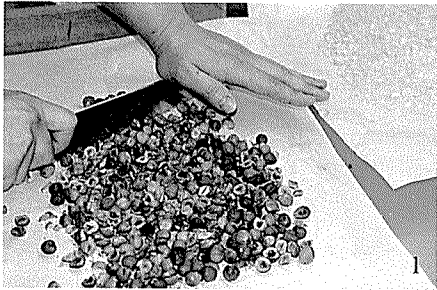
알메리아 (Almeria)

'파티세리 도 셰프 후지우'는 100년 이상 된 프랑스의 전통 과자배합을 이용한 제품 제조로 유명한 일본의 베이커리 솜이다. 지금 일본에서는 요리나 제과에 생강을 응용한 제품이 붐을 일으키고 있어 이번 호에서는 생강이 들어간 제품을 소개해본다. 딱딱한 과자와 오렌지크림의 맛이 어우러져 제품 특유의 맛을 낸다. 알메리아는 스페인 남부 도시의 이름이지만 프랑스 전통과자로 분류된다. <편집자 주>



글·사진 / 전 익 범
신라당·엠마·빵굽터 근무
일본 '천연효모빵 미츠'·
'파티세리 도 셰프 후지우' 근무
동경제과학교 졸업
현 동경제과학교 교사로 재직 중





세르클 37개분(지름 5cm, 높이 4.5cm)

다쿠아즈 쇼콜라 누아제트 Dacquoise Chocolat Noisette / 재료 중량(g)

A. 흰자 280, 분당 75

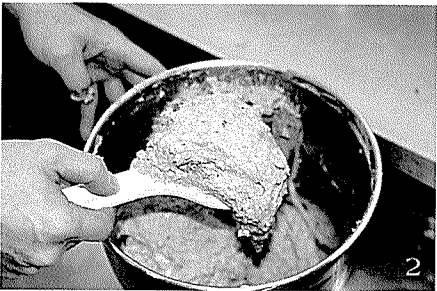
B. 아몬드 파우더 250, 분당 200, 박력분 40, 코코아가루 15

헤이즐넛 적당량

만드는 법

1. 헤이즐넛을 5~7mm로 잘라 미리 구워둔다. <사진 1>
2. A를 이용해 머랭을 만든다.
3. B를 머랭에 넣고 반죽이 꺼지지 않도록 빨리 섞어준다. <사진 2>
4. 둥근 모양깍지를 낀 짤주머니에 ③을 넣고 지름 4~5cm 정도 크기로 짜준다. <사진 3>
5. ④ 위에 ①의 헤이즐넛을 4개씩 올려준다. <사진 4>
6. ⑤ 위에 분당을 듬뿍 뿌려 준 후 180°C정도에서 20분간 구워준다. <사진 5>

※ 분당이 타지 않고 분당의 제 맛을 살리기 위해서 굽는 도중 오븐에 증기구멍을 열어주고 굽는 것이 좋다.

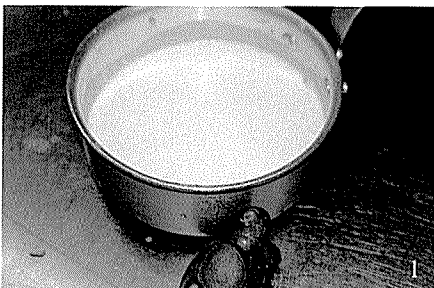


생강 가나슈 Ganache Gingembre / 재료 중량(g)

생강 20, 생크림 375, 초콜릿 375, 설탕 75

만드는 법

1. 껍질 깬 생강을 고운 체에 갈아 설탕과 함께 생크림에 넣어 데운다.<사진 1>
※생강의 양은 각자의 입맛에 맞게 넣는 것이 가장 안정적이다. 생크림을 데우는 것은 살균의 의미가 강하다.
2. ①을 체에 거른 후 잘게 잘라놓은 초콜릿에 넣어준다.<사진 2>
3. ②를 바로 저어주면 분리될 수 있으므로 몇 초 후 휘핑한다.<사진 3>
※ 휘핑을 지나치게 많이 하면 공기가 들어가 가나슈의 상태가 하얗게 변질되므로 주의해야 한다.



오렌지 시부스트 Orange Chiboust / 재료 중량(g)

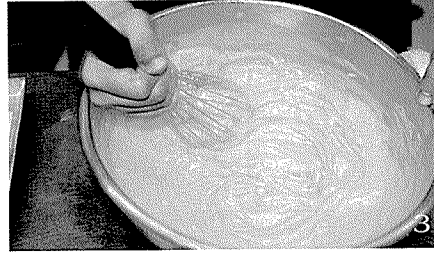
오렌지 과즙 (직접 짠 것) 300, 오렌지 껍질 3개분, 생크림 200, 노른자 200, 설탕 75, 박력분 20, 전분 20, 젤라틴 10,

이탈리안 머랭 Italian Meringue / 재료 중량(g)

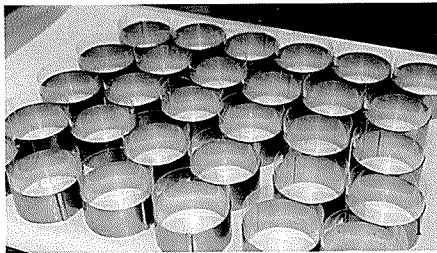
흰자 280, 설탕 225, 물 40

만드는 법

1. 동남비에 생크림, 오렌지 과즙, 오렌지 껍질 간 것을 넣고 따뜻하게 데운다.<사진 1>
2. 냄비에 노른자, 설탕을 넣고 잘 섞어 따뜻하게 데워진 ①에 넣은 후 박력분과 전분을 함께 섞어준다.<사진 2>
3. ②를 커스타드 크림 정도로 끓여준다 (84°C에서 2분 이상 열 살균시킨다).<사진 3>
4. 물에 불려 놓은 젤라틴을 ③에 넣어 잘 섞은 후 체에 거른다.
5. 미리 만들어서 저속으로 믹싱해 놓은 이탈리아 머랭을 ④에 3~4회에 걸쳐 넣고 신속하게 저어 준다.<사진 4>



※ 오렌지 시부스트는 오렌지 크림과 이탈리아 머랭이 뜨거운 상태에서 동시에 섞여야 되는 것으로 상당한 테크닉이 필요하다. 이 크림 제조의 포인트는 첫째, 머랭과 오렌지 크림이 동시에 완성돼 신속하게 섞어야 한다는 것. 둘째, 머랭의 볼륨이 꺼져서는 안 된다는 것. 마지막으로 반드시 오렌지 크림이 뜨거울 때 섞어야 한다는 것이다.



마무리하는 법

1. 세르크 안쪽으로 무스 필름(비닐피)을 붙여준다.<사진 1>
 2. ①의 바닥에 구워진 '다쿠아즈 쇼콜라 누아제트'를 깔아준 후 그 위에 '생강 가나슈'를 짜 준다.<사진 2, 3>
 3. '생강 가나슈'가 굳을 때까지 냉동고에 보관한 후 그 위에 '오렌지 시부스트'를 짜 준다.<사진 4>
 4. ③을 스페툴라로 평평하게 정리한다.<사진 5>
 5. 냉동고에 보관해두고 필요할 때마다 꺼내 광택제를 발라준다.<사진 6>
- ※ 광택제에 농축된 오렌지액을 넣고 끓여주면 오렌지 맛이 더욱 진한 케이크가 된다.
6. 장식용 오렌지를 올려 마무리한다.<사진 7>
 7. 장식용 오렌지는 물과 설탕의 비율을 1:1로 맞춘 시럽 안에 오렌지를 넣고 2~3분 정도 약한 불에서 끓여 사용한다.<사진 8>

