

Conure · 廣尾



글·사진 / 김현숙
동경제과학교 양과자반 졸업
에스프리 드 파리 연수
파티세리 도 셰프 후지우 연수 중



파티쉐 : 加賀和子(카가 카즈코)

- 주소 : 東京都 渋谷區廣尾 1-10-6 廣尾ピア壽壽 101
- 전화 : 03)5475-6828
- 영업시간 : 10:30 ~ 21:00, 월요일 휴일



▲ 외장전경.

최근 들어 일본에서는 이탈리아 요리의 유행으로 이탈리아 레스토랑에 가는 사람들이 많아졌다. 따라서 이탈리아 요리의 마지막에 등장하는 디저트를 레스토랑이 아닌 곳에서 케이크(디저트)만을 먹을 수 있는 전문점이 등장했다.

‘코누레 히로오’는 이탈리아 디저트(케이크) 전문점으로 즈코토, 리코타 치즈케이크, 티라미수, 비스코티 등 우리에게 생소한 제품을 생산하고 있다. 오너인 카가 카즈코씨는 양과자 분야에서는 소수인 여성 제과인이다. “설마 내가 제과점을 운영한다고 생각한 적은 없었습니다. 출발도 늦었고...”라고 말하는 카가씨. 그는 홋카이도(北海道)에서 출생해 대학을 졸업한 후 제과업과는 전혀 인연이 없는 생활을 했다. 그러나 나이가 들수록 어떤 전문 분야를 가지지 않으면 안된다고 생각해 선택한 것이 바로 이탈리아 요리였다. 이때가 일본에서 이탈리아 요리가 유행하기 시작한 시기로 카가씨의 나이 30세의 일이다.

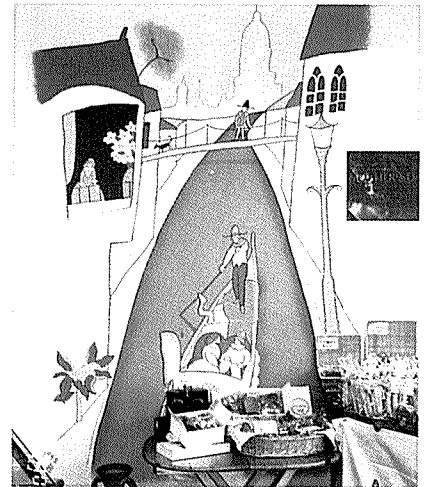
유명 이탈리아 요리 점포 ‘캔디’에 문을 두드린 후 계속 이탈리아 요리를 담당했었다. 그곳에서 여러 경험을 했으나 무엇보다 디저트를 만드는 것에 제일 큰 흥미를 느꼈다고 한다. 몇 년간 일을 하며 경험을 쌓은 그는 이탈리아, 프랑스에서 연수를 거쳐 1999년 7월에 현재의 ‘코누레’를 오픈했다.

이탈리아 요리는 기본적으로 심플하고 재료를 중요시해 그 재료가 지닌 맛을 살리는 것을 중요시한다. 프랑스 과자와 비교할 때 화려하고 꼼꼼한 장식은 없지만 신선한 재료를 골라 그 맛을 살리는 테크닉이 카가씨가 자신하는 분야다. 따라서 시럽 등으로 사용하는 술의 경우 최상급의 제품만을 사용하고 있다. 그는 앞으로도 제품의 종류를 지속적으로 늘려 이탈리아 과자와 디저트의 매력을 더욱 넓히고 싶다고 한다.

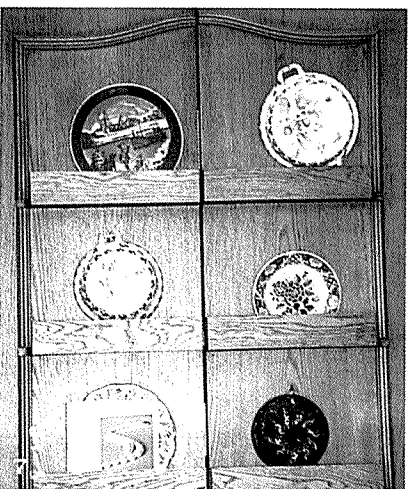
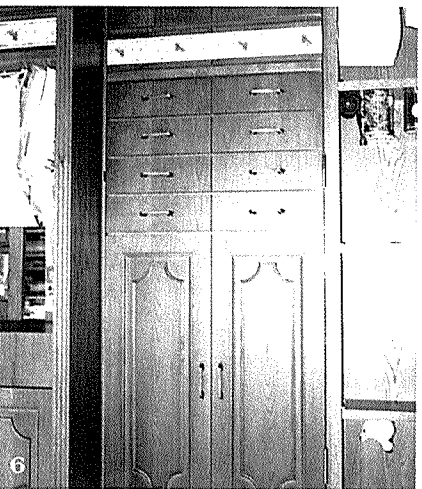
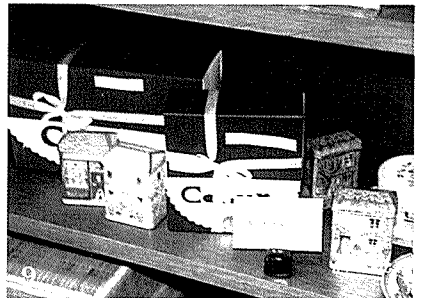
코누레의 스태프들은 모두 여성으로 하나하나의 케이크에 모든 정성을 쏟아 제조하고 있다. 이탈리아 과자의 특징인 가정적인 분위기가 바로 카가씨가 만드는 케이크의 매력이라고 할 수 있다.



- ① 코누레의 간판. 색깔이 조금 화려하고 짝직한 느낌이다.
- ② 쇼케이스에 진열된 심플한 이탈리아 케이크. 계절에 따라 케이크 종류가 조금씩 바뀐다.
- ③ 책장 같은 진열대에 선물용 박스가 가지런히 놓여 있어 가정적인 분위기를 자아낸다.
- ④ 구움과자는 작은 포장에 담겨 저렴한 가격에 판매되고 있다.
- ⑤ 점포 벽면에 그려진 일러스트레이션, 원가 움직이는 듯한 생동감이 느껴진다.



- ⑥ 주방으로 들어가는 문(서랍으로 착각할 수 있다. 밑에 이탈리아 풍의 타일 장식).
- ⑦ 벽면에 장식된 이탈리아 식기들에서 일반 가정집의 분위기를 자아낸다.

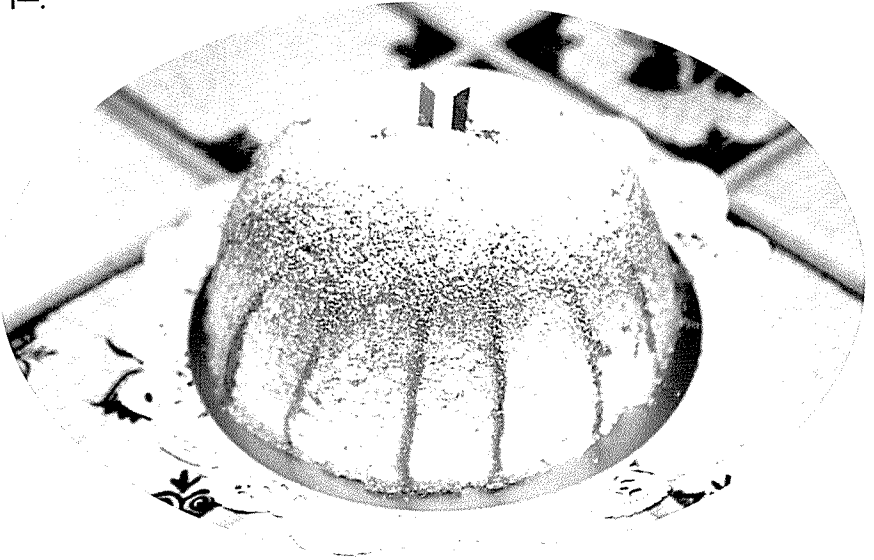


- ⑧ 구움과자와 홍차로 구성된 선물용 제품.
- ⑨ 코누레의 케이크 상자.
- ⑩ 코누레의 유명한 벌꿀 케이크. 벌꿀만을 사용해 단맛을 내고 아몬드 슬라이스와 윗면에 다양한 건조과일이 있어 씹히는 식감이 좋다.
- ⑪ 아나스타시아. 산딸기, 블루베리가 들어간 젤리.



Zuccotto 즈콧토

이탈리아 피렌체 지방의 전통과자로 성직자 모자와 형태가 닮았다고 해서 붙여진 이름.
귀여운 모양과 농후한 맛의 이탈리아 정통 케이크.



지름 15cm 폼브틀 1개분

제누아즈 / 재료 및 중량(g)

계란 2개, 박력분 75, 무염버터 20, 설탕 75

만드는 법

1. 불에 계란, 설탕을 넣고 중탕한 후 거품을 올린다.
2. 박력분, 녹인 버터를 넣고 섞은 후 180°C에서 25분간 굽는다.
※ 20×30×6cm 철판에 팬닝해 굽는다.

시럽 / 재료 및 중량(g)

물 100, 브랜디 25, 설탕 50, 키르슈 10

만드는 법

전 재료를 잘 섞어준다.

크림 / 재료 및 중량(g)

아몬드·헤이즐넛(잘게 부순 것) 각각 10, 초콜릿 20,
분당 20, 키르슈 5, 생크림 100, 브랜디 10,
코코아 파우더 적당량, 분당 적당량

만드는 법

1. 넛츠류는 철판에 넣고 180°C 오븐에서 갈색이 될 때까지 굽는다.
2. 다크 초콜릿은 잘게 썰어 놓는다.
3. 생크림에 분당, 브랜디, 키르슈를 넣고 거품을 올린 후
①, ②를 넣고 가볍게 섞는다.

마무리하는 법

1. '제누아즈'를 1cm 두께로 슬라이스 해서 10장을 준비한다.
2. 10장의 사각형 스펀지를 사선으로 2등분해 삼각형 스펀지 20개로 만든다.
3. 남은 스펀지를 1cm 두께로 잘라 폼브틀 직경에 맞춰 세르클로 찍어 밀면의 토대용으로 만든다.
4. ③을 두꺼운 종이위에 올리고 다 쓰고 난 남은 스펀지도 적당한 크기의 사각모양으로 잘라 놓는다.
5. 폼브틀 틀 측면에 삼각형으로 자른 스펀지를 구운색이 있는 면을 같은 방향으로 깎는다.
6. 사이공간이 없도록 딱맞게 집어넣고 엄지손가락으로 누른다.
7. 스펀지에 시럽을 듬뿍 바른다.
8. 남은 크림을 틀 가득 넣고 두꺼운 종이에 올린 스펀지를 밑에 깔 후 꼭꼭 눌러 다시 시럽을 바른다.
9. 랩에 포장해 냉동실에 굳힌다.
10. 틀에서 벗긴 후 코코아 파우더, 분당을 뿌려 장식한다.

※ 안에 넣는 내용물은 넛트류 이외에 술에 담근 건조과일을 써도 맛있다.