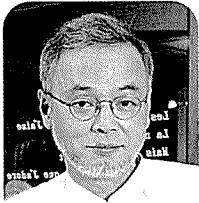


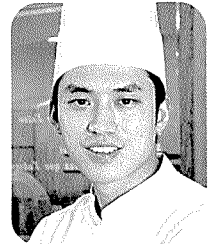
후지우의 프랑스 전통과자

# 시트롱 존느 Citron Jaune



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 일본양과자협회연합회 지도위원

'파티세리 도 셰프 후지우'는 100년 이상 된 프랑스 전통 과자배합을 이용한 제품 제조로 유명한 일본의 베이커리 숍이다. '시트롱 존느'는 레몬맛 이탈리아안 머랭 '우프 아라 네이즈'의 상큼한 맛이 고객들을 사로잡는 이 점포의 인기 제품이다.



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

지름 12cm 높이 3.5cm 톨 10개분

비스퀴 / 재료 중량(g)

계란 750, 노른자 240, 설탕 325, 박력분 150, 전분 140

만드는 법

1. 계란, 노른자, 설탕을 믹서에 넣고 충분히 거품을 올려준다.
2. ①에 박력분, 전분을 넣고 잘 섞어준다.
3. 팬닝 후 윗불 210°C, 밑불 190°C에서 4~5분 정도로 재빨리 구워낸다.
4. 구워낸 비스퀴를 건조해지지 않도록 알루미늄 케이스에 넣어 보관한다. <사진 1>

시트롱 크림 / 재료 중량(g)

우유 375, 레몬휘레 125, 분당 125, 박력분 25, 전분 25, 버터 12.5,  
노른자 80, 젤라틴 8, 사워크림 125, 생크림 375

※ 레몬휘레를 레몬즙으로, 분당을 설탕으로 대체해도 가능.

만드는 법

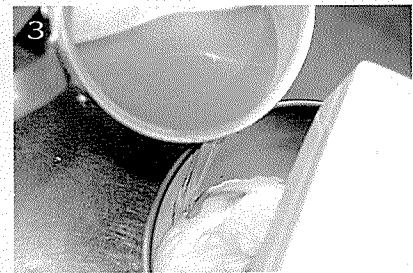
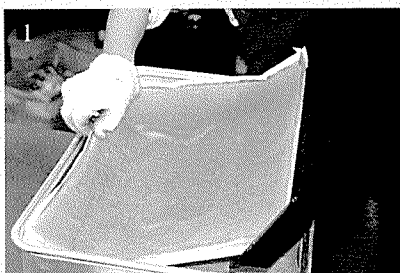
1. 동백비에 우유, 레몬휘레, 분당 1/3을 넣고 80°C 정도까지 데운다.
2. 노른자, 박력분, 전분, 나머지 분당을 믹서에 넣고 충분히 거품을 올려준다.
3. ②를 ①에 넣고 불위에서 충분히 끓인다.
4. ③에 버터와 미리 불려둔 젤라틴을 넣고 섞은 후 얼음물에 올려 식혀준다.
5. ④가 식으면 사워크림과 휘핑크 생크림을 넣고 잘 섞어준다. <사진 2>

우프 아라 네이즈 / 재료 중량(g)

흰자 140, 설탕 280, 레몬즙 90, 젤라틴 4  
일반 이탈리아안 머랭과 같은 방법으로 만든다.  
단, 젤라틴은 시럽에 섞어 사용한다. <사진 3>

앙비바쥬 / 재료 중량(g)

시럽(30°보메) 80, 물 40, 레몬즙 40





### 마무리하는 법

1. 구워낸 '비스퀴' 6장에 프랑부아즈잼을 발라 샌드한다. <사진 4>
2. ①을 1cm 폭으로 자른 뒤 다시 2.75cm 길이로 자른다. <사진 5, 6>
3. 자른 비스퀴에 '앙비바쥬' 를 뿌려준다. <사진 7>
4. 세르크 옆면에 ③을 두르고 바닥에 원형 '비스퀴' 를 깔아준다. <사진 8>
5. ④에 프랑부아즈잼을 바르고 '시트롱 크림' 을 옆면 비스퀴 높이(2.75cm)까지 채운다. <사진 9>
6. '우프 아라 네이즈' 를 ⑤ 위에 가득 채워 넣고 가운데 부분이 약간 올라오게 스페툴라로 발라준다. <사진 10>
7. 인두 등으로 꽃잎 모양을 내준다. <사진 11>
8. 광택제를 바르고 레몬필(30°보메 시럽에 넣고 부드럽게 될 때까지 끓인 것)로 장식한다. <사진 12>

