

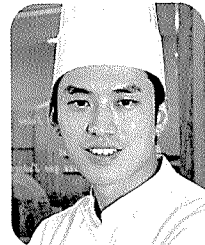
후지우의 프랑스 전통과자

# 가또 루쥬 Gateaux Rouge

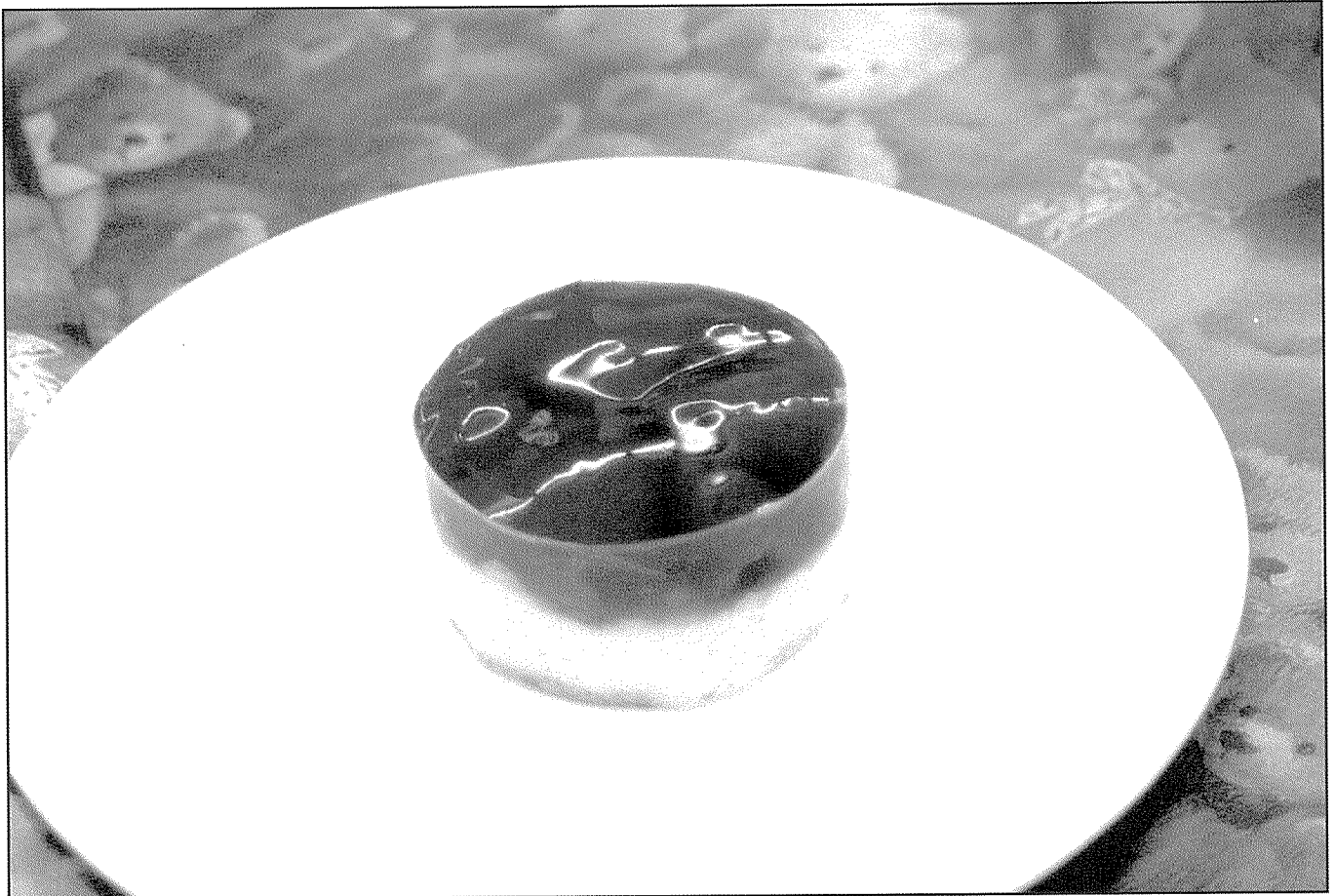


후지우 요시하루(藤生義治)  
1969년 프랑스 유학  
스위스 코바 제과학교 졸업  
1980년 일본 '에미리 후로게' 근무  
1993년 '파티세리 도 셰프 후지우' 오픈  
현 일본양과자협회연합회 지도위원

'파티세리 도 셰프 후지우'는 100년 이상 된  
프랑스 전통 과자배합을 이용한 제품 제조로 유명한  
일본의 베이커리 스텝이다. '가또 루쥬'는  
지난해 여름 신상품으로 선보여진 제품으로 바삭한  
비스퀴와 젤리의 조화가 좋은 반응을 얻고 있다.



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



지름 3.5cm 높이 4.5cm 틀 24개분

**파트 슈크레 / 재료 중량(g)**

버터 1,000, 분당 1,000, 계란 330, 박력분 1,600, 베이킹파우더 10  
일반적인 파트 슈크레 제조법과 동일.

**비스퀴 내추럴 / 재료 중량(g)**

T.P.T 300, 분당 200, 계란 110, 노른자 160, 흰자a100,  
흰자b 280, 설탕(그라뉴당) 35, 전분 185, 버터 75

**만드는 법**

1. 계란, 노른자, 흰자a를 잘 섞는다.
2. T.P.T와 분당을 ①과 섞어 충분히 거품을 올린다.
3. 흰자b와 설탕(그라뉴당)으로 머랭을 만든 후 ②와 섞는다.
4. ③에 전분과 녹인 버터를 넣고 섞어준다.
5. ④를 팔주머니에 넣고 철판에 둥근 모양으로 짜준다.
6. 180°C에서 30분 동안 굽는다.

**쥬레 드 프랑부아즈 / 재료 중량(g)**

물 600, 설탕 100, 한천 10, 키르슈 20, 프랑부아즈쥬레 50

**만드는 법**

1. 동냄비에 물, 설탕, 한천을 넣고 끓인다.
2. 프랑부아즈쥬레와 키르슈를 넣고 섞는 후 체에 거른다. <사진 1>

**크렘 파티시에르 / 재료 중량(g)**

우유 500, 노른자 5개, 분당 125, 바닐라빈 1/2개,  
박력분 25, 전분 25, 버터 13  
일반적인 커스터드크림 제조법으로 제조.

**시럽 / 재료 중량(g)**

15보메 시럽 200, 키르슈 20

**마무리하는 법**

1. '파트 슈크레' 를 2mm 두께로 밀어편 후 피케 롤러로 피케를 한다. <사진 2>
2. ①을 지름 6cm 크기로 잘라 세르클 안에 놓고 굽는다. <사진 3, 4>
3. 구워낸 '파트 슈크레' 위에 프랑부아즈잼을 바른 후 세르클 안쪽에 놓는다. <사진 5, 6>
4. ③ 위에 '시럽' 을 바른 '비스퀴 내추럴' 을 올린다. <사진 7>
5. '크렘 파티시에르' 에 거품 올린 생크림을 섞어 ④ 위에 1cm 정도 짜준다. <사진 8>
6. ⑤ 위에 반으로 자른 딸기와 프랑부아즈를 올린다. <사진 9>
7. ⑥을 냉장고에서 차게 굳힌다.
8. '프랑부아즈 쥬레' 를 ⑦ 위에 채워 굳힌 후 틀에서 빼낸다. <사진 10, 11>

