

후지우의 프랑스 전통과자

자 쇼콜라 The Chocolat



후지우 요시하루(藤生義治)

1969년 프랑스 유학

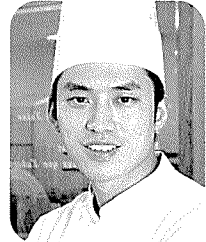
스위스 코바 제과학교 졸업

1980년 일본 '에미리 후로게' 근무

1993년 '파티세리 도 슈프 후지우' 오픈

현 일본양과자협회연합회 지도위원

'파티세리 도 슈프 후지우'는 100년 이상 된 프랑스 전통 과자배합을 이용한 제품 제조로 유명한 일본의 베이커리 숍이다. '자 쇼콜라'는 후지우씨가 20년 전 TV방송국으로부터 발렌타인제품 의뢰를 받고 제작한 제품으로 지금까지도 변함없이 많은 고객들에게 인기를 얻고 있다고 한다.



글·사진 / 전 익 범

신라당·엠마·빵굽터 근무

일본 '천연효모빵 미츠'·

'파티세리 도 슈프 후지우' 근무

동경제과학교 졸업

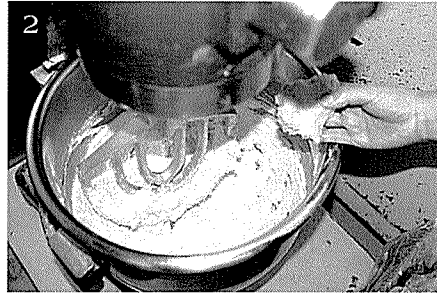
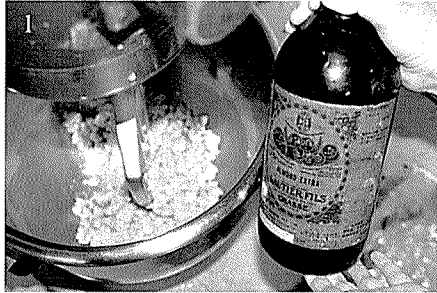
현 동경제과학교 교사로 재직 중



13cm×7cm 파운드틀 26개분

재료 중량(g)

아몬드 분말 500, 물 160, 아몬드 에센스 16방울, 버터(발효버터) 1,000,
다크초콜릿 1,000, 노른자 480, 설탕(그라뉴당) 1,000, 바닐라빈 2개, 박력분 200, 전분 200



만드는 법

1. 아몬드 분말, 물, 아몬드 에센스를 볼에 넣고 한 덩어리로 뭉쳐질 때까지 믹싱한다. <사진 1>
2. 버터를 부드럽게 만든 후 ①을 조금씩 넣어 주면서 믹싱한다. <사진 2>
3. ②의 일부를 50°C 정도로 녹여둔 초콜릿에 넣고 섞어준다. <사진 3>
4. ②에 ③을 전부 넣고 골고루 섞는다. <사진 4>
5. 노른자에 설탕(그라뉴당), 바닐라빈의 씨를 넣고 믹싱해 거품을 충분히 올린다.
6. ④에 ⑤를 넣고 섞어준 후 박력분과 전분을 넣고 섞는다. <사진 5, 6>
7. 작은 파운드틀 바닥에 종이를 깔고 옆면에 기름칠을 한 후 ⑥을 165g씩 짜준다. <사진 7> Point> 가운데 부분을 약간 올라오게 팬닝해 가라앉는 것을 막아준다.
8. 180°C 오븐에서 뚜껑을 덮어 20분 구운 후 뚜껑을 벗기고 다시 35분 동안 굽는다.
9. 윗면을 편평하게 하기 위해 다른 틀로 윗면을 눌러준 후 5분 정도 더 구워낸다. <사진 8>
10. 구운 제품을 충분히 식힌 후 템퍼링한 밀크 초콜릿으로 코팅한다. <사진 9>
11. 코팅한 제품을 작은 스푼으로 굽어서 거친 모양을 내준다. <사진 10>

