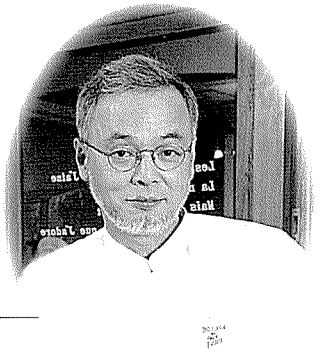


후지우 요시하루(藤生義治)
 1969년 프랑스 유학
 스위스 코바 제과학교 졸업
 1980년 일본 '에미리 후로게' 근무
 1993년 '파티세리 도 웨프 후지우' 오픈
 현 일본양과자협회연합회 지도위원



칼바도스 Calvados

비스퀴 / 재료 중량(g) - 32cm×22cm 세르클 2개분
 T.P.T 300, 분당 200, 계란 110, 노른자 160,
 흰자a 100, 흰자b 280, 그라뉴당(설탕) 35, 전분 187, 버터 30

사과 소테 / 재료 중량(g)
 사과 3개, 버터 10, 그라뉴당(설탕) 30, 칼바도스 5, 브랜디 5
 ※ 사과는 개당 16등분으로 잘라 준비한다.

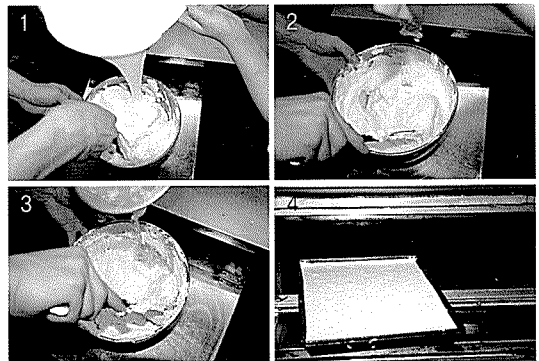
시럽 / 재료 중량(g)
 시럽(보메17) 200, 칼바도스 40, 브랜디 40
 보메에 주류를 섞는다.

백도 전처리 / 재료 중량(g)
 백도(캔) 375, 설탕 90, 물 120, 레몬 1개, 바닐라 빈 1/2개, 복숭아 술 100

칼바도스 무스 / 재료 중량(g)
 시럽(보메30°) 200, 칼바도스 150, 가루 젤라틴 16, 생크림(유지방42%) 750

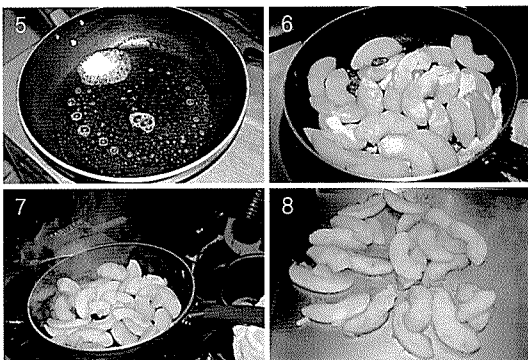
비스퀴 만드는 법

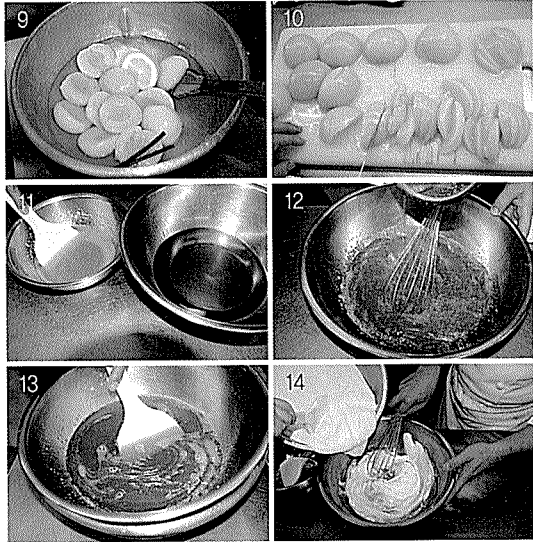
1. T.P.T, 분당 섞은 것에 계란, 노른자, 흰자a를 넣고 함께 휘핑한다.
2. 흰자b, 설탕으로 머랭 올린 것에 ①과 녹인 버터를 넣고 가볍게 섞어준다. <사진 1, 2, 3>
3. 60cm×40cm 철판에 편평하게 팬닝한 후 175°C~180°C에서 30분간 구워낸다. <사진 4>



사과 소테 만드는 법

1. 프라이팬에 버터를 녹인 후 사과와 설탕을 넣고 얇은 캐러멜색을 띠 때까지 가열한다. <사진 5, 6>
2. 칼바도스와 브랜디를 부어 프랑베한 후 정반에 옮겨 식힌다. <사진 7, 8>





백도 전처리하는 법

1. 설탕, 물, 레몬, 바닐라 빈을 동냄비에 한데 넣고 끓인다.
2. ①에 백도를 넣고 10분 정도 약한 불에서 끓인다. <사진 9>
3. ②가 식으면 복숭아 술에 재운 후 백도를 건져 자른다. <사진 10>

칼바도스 무스 만드는 법

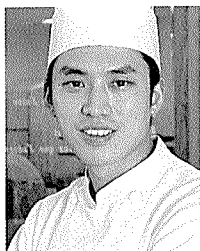
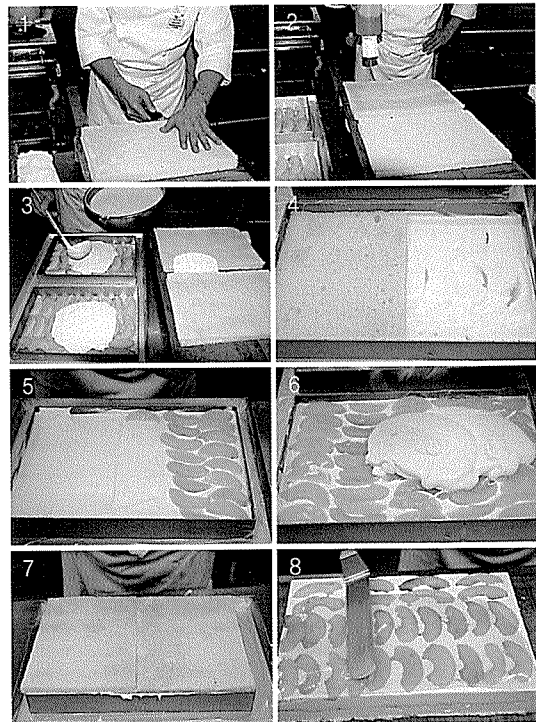
1. 시럽과 칼바도스 섞은 것에 녹인 가루 젤라틴을 잘 섞어 식힌다. <사진 11, 12, 13>
2. 휘핑한 생크림을 ①과 혼합한다. <사진 14>

마무리하는 법

1. '비스퀴' 가로 너비와 두께를 반으로 슬라이스 한 후 '시럽'을 발라준다. <사진 1, 2>
2. 램을 간 알루미늄쟁반에 세르크를 놓고 '사과 소테'를 바닥에 나열한 후 냉동고에 잠시 넣었다가 꺼낸다.
3. ②에 '칼바도스 무스'를 사과가 덮힐 정도로 붓는다. <사진 3>
4. ①의 비스퀴를 두 장 나란히 깔아 세르크를 채운다. <사진 4>
5. '칼바도스 무스'를 얇게 채우고 '전처리한 백도'를 나열한 후 나머지 무스를 붓고 '비스퀴'를 덮어 냉동고에 넣어 굳힌다. <사진 5, 6, 7>
6. ⑥을 냉동고에서 꺼내 '사과 소테'가 위로 가게 뒤집어 세르크에서 빼낸 후 윗면에 나파주를 바른다. <사진 8>
7. 5.5cm×4.5cm로 재단한다.

★제품 특징

- 술맛이 강하기 때문에 어린이보다 어른을 위한 제품으로 개당 340엔에 판매된다.
- 질 좋은 칼바도스(사과술)를 선택하는 것이 맛을 결정하는 포인트다.



글·사진 / 전 익 범
 일본 동경제과학교 졸업
 2002 일본 캘리포니아
 레이즌 콘테스트 대상 수상
 2002 재팬케이크쇼 그랑가또부문 동상 수상
 현 동경제과학교 교사로 재직 중