

후지우 요시하루(藤生義治)

1969년 프랑스 유학

스위스 코바 제과학교 졸업

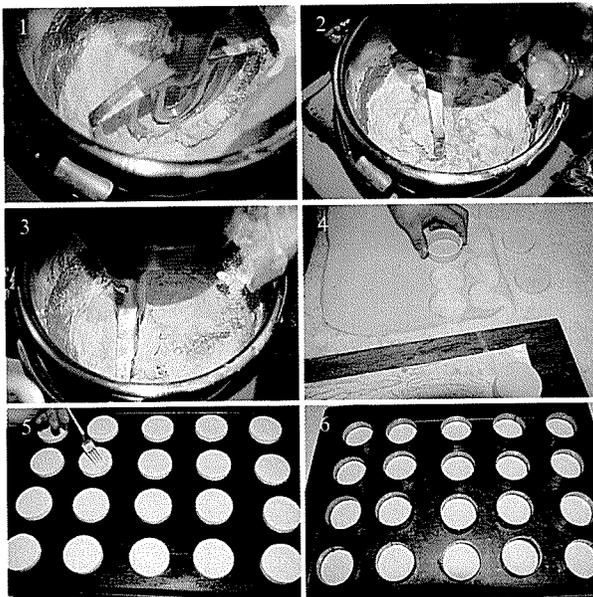
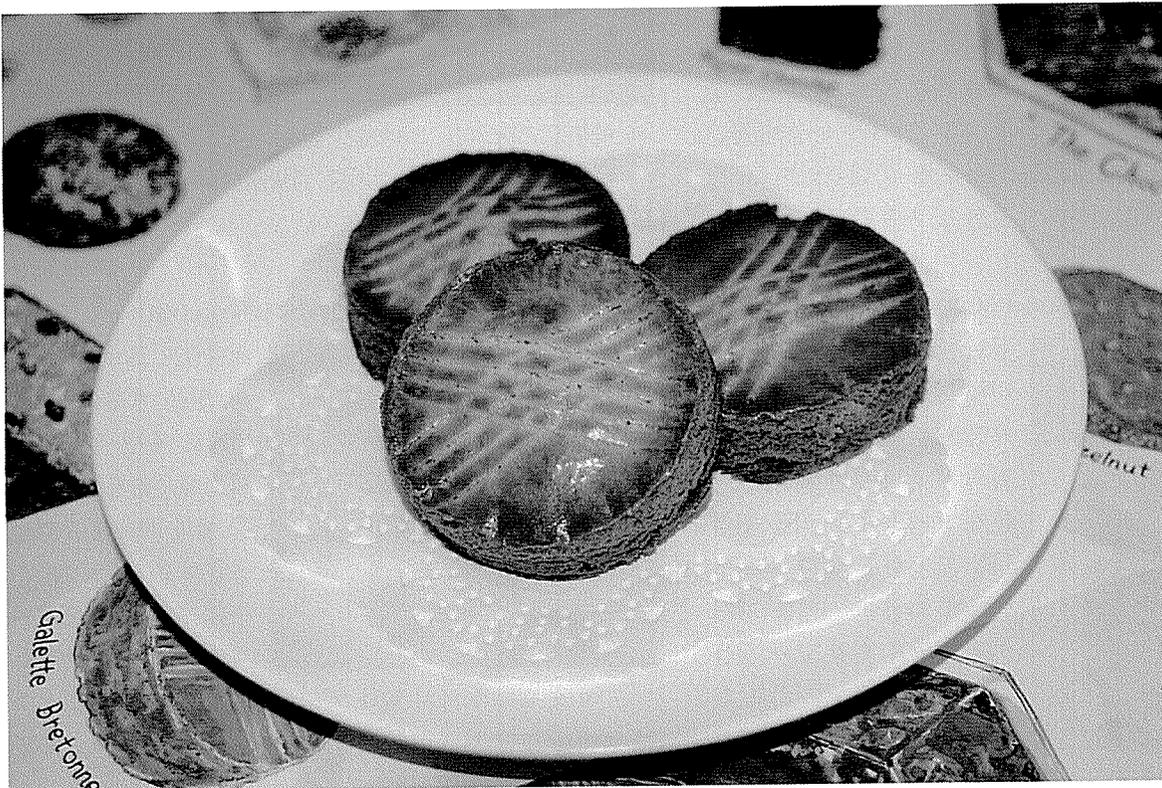
1980년 일본 '에미리 후로게' 근무

1993년 '파티세리 도 셰프 후지우' 오픈

현 일본양과자협회연합회 지도위원



갈레트 브르통



재료 중량(g) - 80개분

버터 1,000, 분당 600, 바닐라빈 1개, 노른자 240, 럼 40,
중력분 1,000, 베이킹 파우더 6, 소금 10

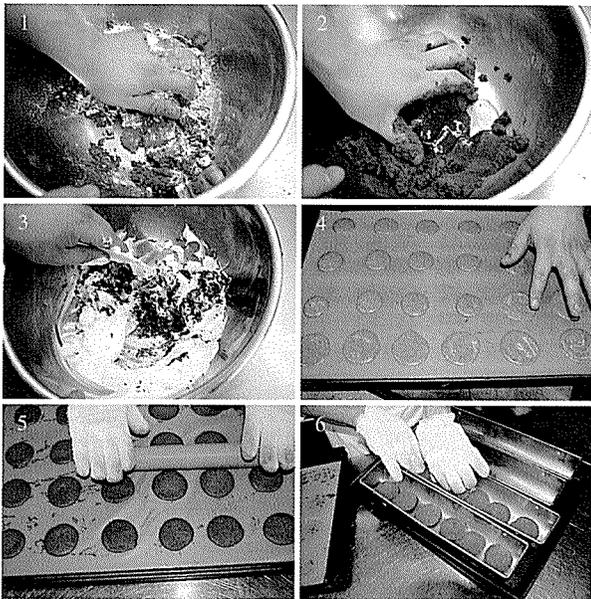
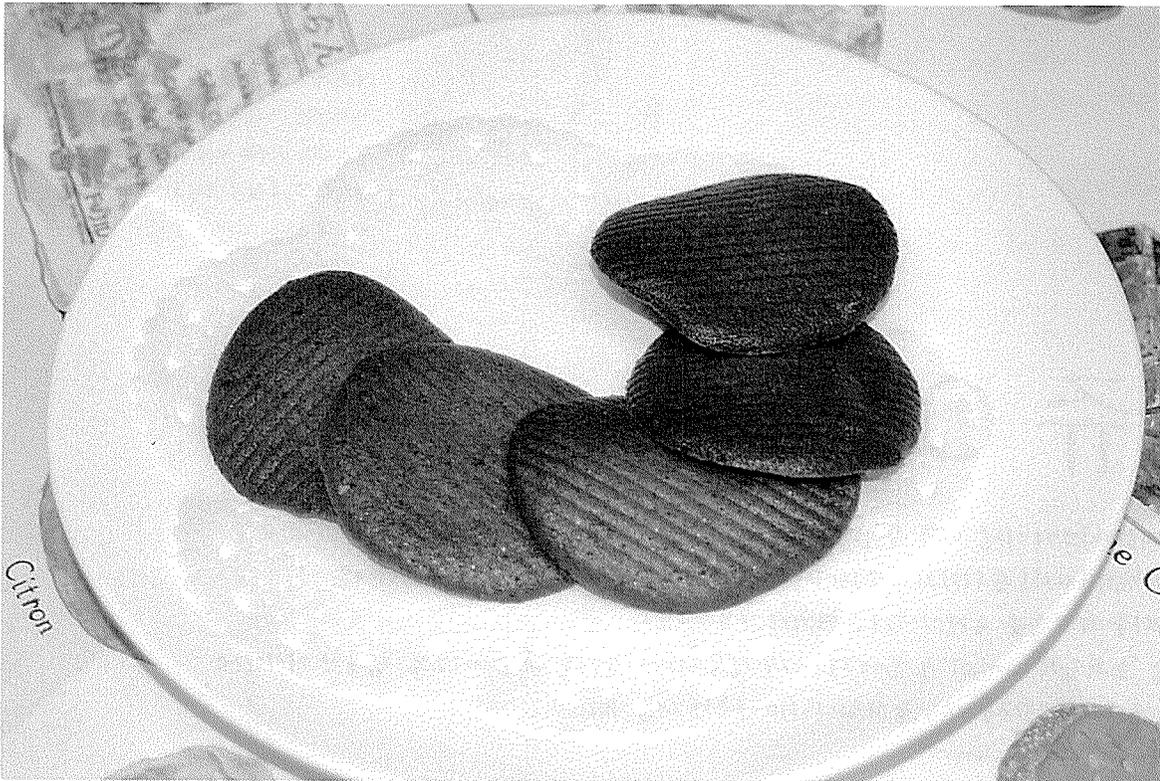
만드는 법

1. 믹싱볼에 분당과 버터를 넣고 섞다가 바닐라빈, 노른자, 럼을 넣고 섞는다. <사진 1, 2>
2. ①에 가루 재료를 넣고 뭉쳐질 정도로만 믹싱한 후 하룻밤 냉장 휴지시킨다. <사진 3>
3. 반죽을 1mm 두께로 밀어편 후 6cm 지름의 원형틀로 찍어낸다. <사진 4>
4. ③ 위에 계란물을 칠한 후 포크로 무늬를 내고 세르클 안에 팬닝한다. <사진 5, 6>
5. 180°C에서 20분 정도 구워낸다.

★ 제품 특징

- 이 제품은 버터의 질이 제품의 맛을 결정짓는 제품이므로 다른 어떤 제품보다도
 품이가 좋은 최상급의 버터만을 사용해 만들고 있다.
- 바삭한 식감이 특징이므로 반죽은 지나치게 믹싱하지 않도록 한다.

튀이르 누아제트



재료 중량(g) - 96개분

헤이즐넛(껍질째 구운 것) 150, 그라뉴당(설탕)a 100, 중력분 30, 흰자a 적당량, 바닐라 오일 소량, 흰자b 175, 그라뉴당(설탕)b 100

만드는 법

1. 반죽을 만들기 직전에 헤이즐넛과 그라뉴당a를 롤러에 갈아둔다.
2. ①에 중력분을 넣고 섞다가 바닐라 오일과 흰자a를 넣고 섞는다. <사진 1, 2>
※ 흰자는 반죽의 농도를 살펴보면서 소량만 넣어준다.
3. ②에 흰자b와 그라뉴당b를 휘핑해 만든 머랭을 넣고 섞는다. <사진 3>
4. 약간 묽은 상태의 반죽을 철판에 원형으로 짰 후 손가락으로 둥글 납작하게 펴준다. <사진 4>
5. 170°C에서 15분 정도 구워낸 직후 흠이 파진 밀대로 밀어 모양을 낸다. <사진 5>
6. 제품이 굳기 전에 반구형 틀에 넣어 굴곡있는 모양으로 굳힌다. <사진 6>

★ 제품 특징

- 습기를 먹기 쉬운 과자이므로 머랭 과자와 함께 별도로 보관, 판매하도록 한다.
- 헤이즐넛의 풍미가 제품의 포인트이므로 미리 갈아둔 제품을 사용하지 않고 반죽 만들기 직전에 갈아 써 풍미를 좋게 한다.

글 · 사진 / 전 익 범

일본 동경제과학교 졸업

2002 일본 캘리포니아

레이즌 콘테스트 대상 수상

2002 재팬케이코쇼 그랑가또부문 동상 수상

현 동경제과학교 교사로 재직 중

