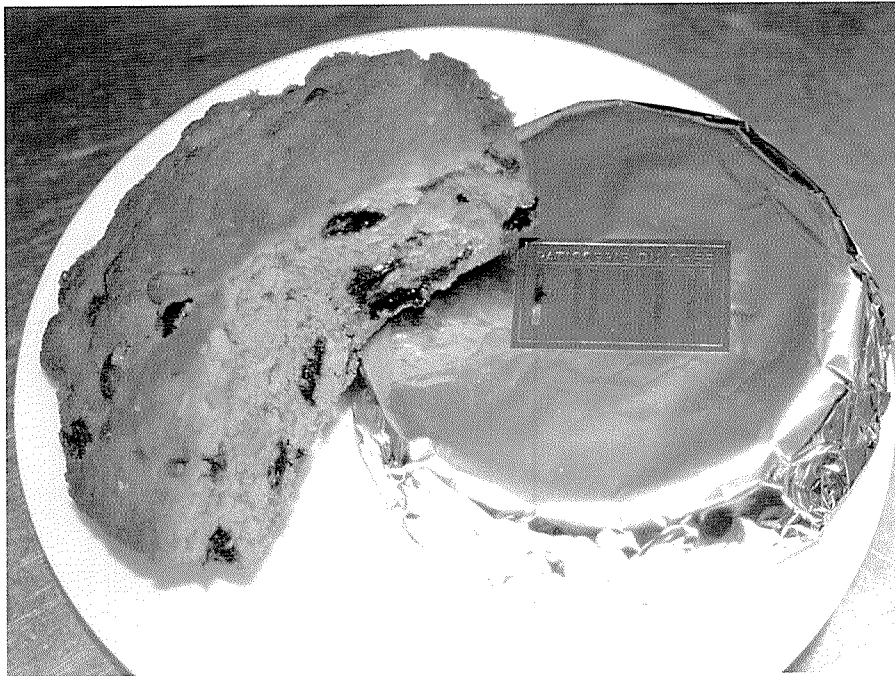




후지우 요시하루(藤生義治)
 1969년 프랑스 유학
 스위스 코바 제과학교 졸업
 1980년 일본 '에미리 후로게' 근무
 1993년 '파티세리 도 셰프 후지우' 오픈
 현 일본양과자협회연합회 지도위원

가또 아 라 비에르

Gâteaux à la bière



재료 중량(g)

버터 300, 피너츠 오일(낙화생유) 100, 황설탕 350,
 계란 330, 호두 150, 오렌지 껍질 100, 레몬 껍질 100,
 건포도 500, 다크 체리 300, 박력분 500,
 베이킹 파우더 10, 맥주(기네스 제품) 100, 맥주 효모를
 사용해 만든 양주 100

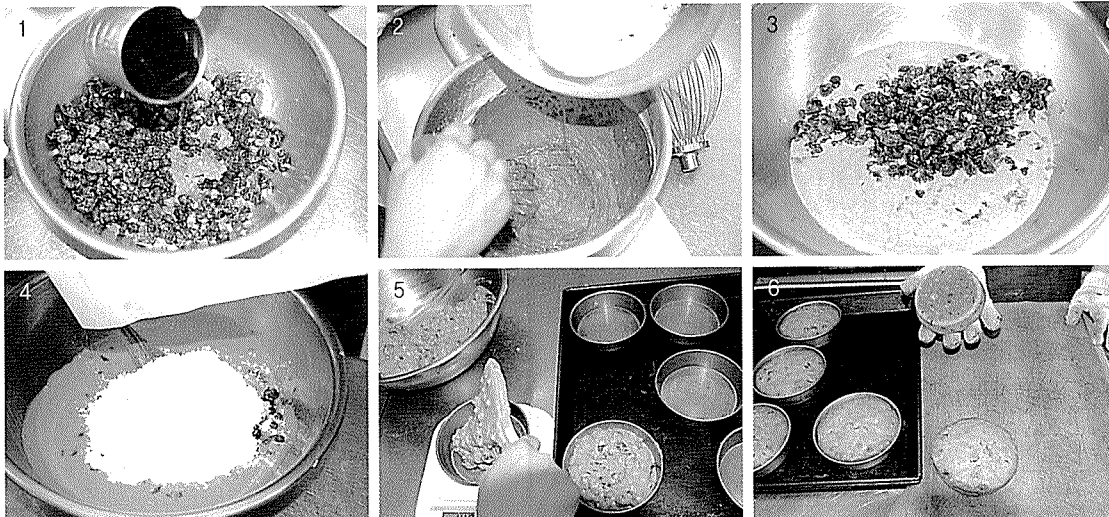
※ 국내에는 맥주 효모를 사용한 양주가 유통되지
 않으므로 대신 맥주의 양을 200g으로 조정한다.

★ 제품 특징

- 맥주의 맛은 진하지 않으면서 호두와 과일류의 식감을 좋게 만든 제품으로 개당 800엔에 판매된다.
- 바로 구워냈을 때보다 며칠 지난 후 숙성된 상태에서 더욱 맛이 좋다. 이 점포에서는 상온에서 판매하며 판매 기한은 10일로 하고 있다.

만드는 법

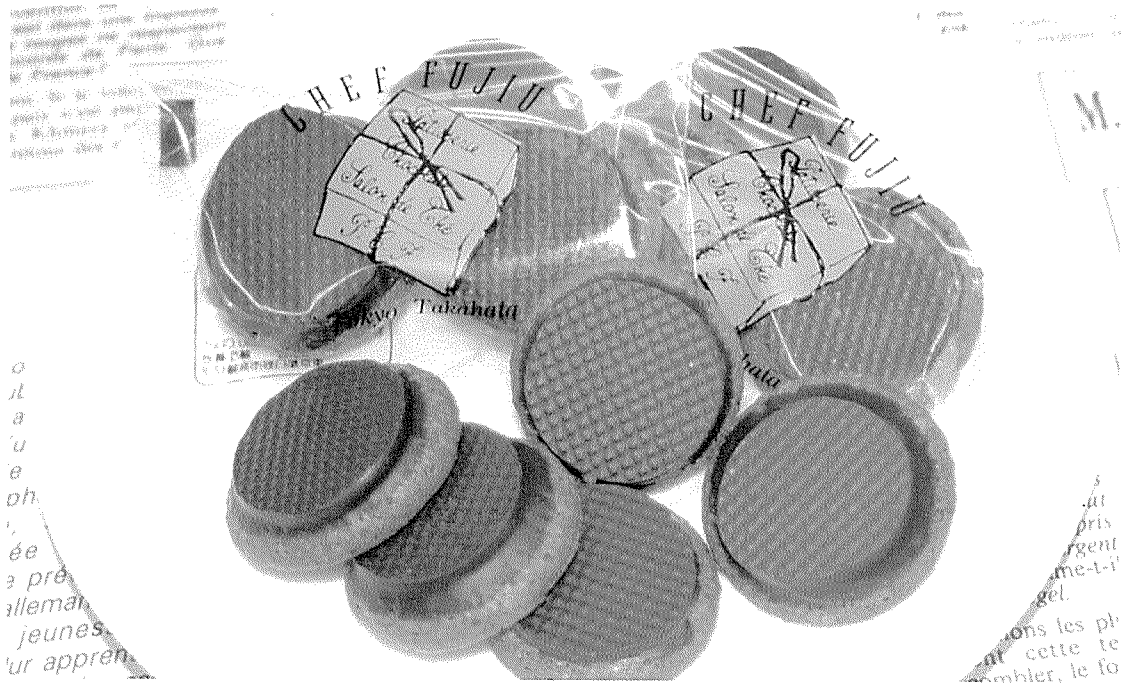
1. 오렌지 껍질, 레몬 껍질, 건포도, 다크 체리를 모두 섞어 맥주, 맥주 효모를 사용해 만든 양주를 넣고 10분 정도 재워둔다. <사진 1>
2. 믹싱볼에 피너츠 오일, 황설탕, 계란을 넣고 휘핑해 거품을 올린 후 태운 버터를 섞어준다. <사진 2>
3. ②에 전처리한 ①과 호두, 체친 가루 재료를 넣고 2~3분 동안 골고루 섞는다. <사진 3, 4>
4. 밀면 지름 10.5cm, 높이 3cm, 윗면 지름 12cm의 원형틀에 반죽을 200g씩 팬닝한다. <사진 5>
5. 175°C에서 30분 정도 구워낸다. <사진 6>



비아릿츠 Biarritz

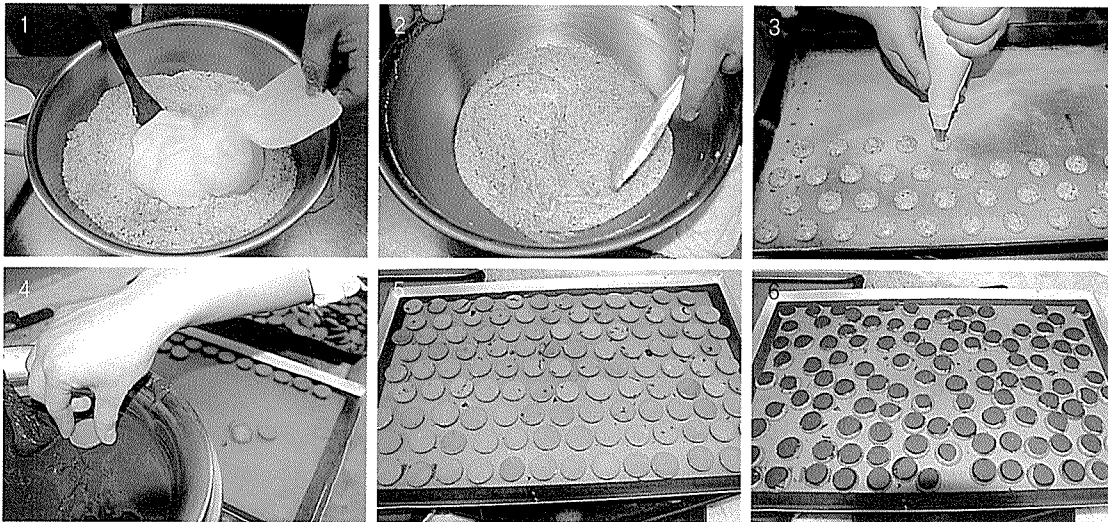
재료 중량(g) - 160개분

아몬드 파우더(껍질째 간 것) 130, 헤이즐넛 파우더(껍질째 간 것) 130, 분당 280, 박력분 60, 흰자 225, 템퍼링한 초콜릿 적당량



만드는 법

1. 체친 가루 재료에 50% 정도 거품 올린 흰자를 섞어준다. (사진 1, 2)
2. 반죽을 지름 9mm의 원형 깎지를 끼운 잘주머니에 넣어 기름칠해 밀가루를 뿌려둔 철판 위에 지름 2cm 크기로 짜준다. (사진 3)
3. 철판을 가볍게 쳐서 반죽을 퍼지게 한 후 170°C에서 15~20분 정도 구워낸다.
4. ③이 완전히 식으면 한 면에 템퍼링한 초콜릿을 묻힌 후 실팍 위에 올려 초콜릿에 무늬가 박히도록 만든다. (사진 4, 5, 6)



★ 제품 특징

- 딱딱한 식감이 특징인 제품으로 품질 좋은 너츠류와 초콜릿을 사용해 만들도록 한다.
- 씹으면 씹을수록 고소한 맛이 나는 제품으로 2개들이 한 봉지를 120엔에 판매하고 있다.

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

