

천안시지부가 추천합니다

# 호두 타르트 Walnut Tarte

천안 뚜쥬르에서 선보이는 호두 타르트는 천안의 명물 '광덕호두'를 이용해 만든 지역 마케팅 제품이다.

달콤하게 캐러멜화시킨 호두를 한가득 올려 만든 호두 타르트는 호두를 이용한 제품의 선두주자로 고객의 사랑을 독차지하고 있다.

보기만 해도 고소함이 입안에 번지는 호두 타르트의 비법을 공개한다.

글·김영주 기자 | 사진·정영주



천안 푸쥬르(대표 윤석호)는 지난 1998년에 오픈한 이후 천안의 명소로 자리잡은 제과점이다. 푸쥬르는 '위생과 청결'을 철학으로 삼는다. 이곳의 아침은 언제나 직원 복장 점검으로 시작된다. 모든 직원들이 매일 세탁한 깨끗한 복장을 착용해야 일을 시작할 수 있을 정도로 푸쥬르는 '위생과 청결'을 강조한다.

푸쥬르의 또 다른 철학은 바로 '고객 서비스'. 먼저 고객에게 신선한 제품을 공급하기 위해 하루에 3~4번 빵을 구워낸다. 밤 늦게까지 갓 구운 신선한 빵을 제공하기 위해 직원들이 2교대로 근무하는 효율적인 시스템을 마련하고 12시간이 지난 제품은 전부 할인 가격으로 판매하고 있다.

푸쥬르가 자랑하는 또 다른 고객 서비스는 '고객의 소리'와 '배달서비스'. '고객의 소리'는 고객들이 불편했던 점을 바로 개선해 고객 불만을 최소화 하기 위해 마련한 제도이다. '배달서비스'는 1만 원 이상 구매하면 천안 시내 어느 곳에서나 푸쥬르의 제품을 받아 볼 수 있도록 한 서비스이다.

푸쥬르는 오래부터 천안의 명물로 유명한 천안 광덕호두를 이용한 제품을 다양하게 선보이고 있다. 특히 푸쥬르에서 직접 개발한 '시바양호두과자'는 천안호두과자의 명성을 이어가는 대표상품으로 자리잡았다.



1. 푸쥬르에서 개발한 '시바양호두과자'를 적극 홍보하고 있다.  
 2. 지역 유기농산물을 이용해 만든 샌드위치.  
 3. 구움과자세트와 '시바양호두과자' 세트가 선물용품으로 인기가 높다.



제품실업자 | 박용주 차장

호두제품만 10여 가지 선보이고 있으며 일반 케이크 시트에 호두를 넣어 만드는 등 호두를 이용한 차별화 마케팅을 활발히 진행하고 있다.

언제나 끊임없는 노력으로 그 명성을 이어가고 있는 천안 푸쥬르. 자기 점포만의 '대표 제품'과 '고객만족'을 위해 노력하는 직원들의 땀방울이 오늘도 이어지고 있다. **BS**

## 호두 타르트

천안 푸쥬르에서는 호두 타르트를 두가지 크기로 만들어 각 2천500원, 5천 원에 판매한다.

### 파트 사블레 / 재료 중량(g)

버터 250 계란 100 설탕 100 T.P.T 100 박력분 450 바닐라 빈 1/3개  
 \*T.P.T는 아몬드 파우더와 분당을 1:1로 섞은 것

### 만드는 법

1. 버터와 설탕을 섞은 후 계란을 조금씩 나누어 넣으면서 가볍게 섞는다.
2. ①에 T.P.T, 설탕, 바닐라 빈을 섞고 하루 정도 냉장 휴지 시킨다.

### 아몬드 크림 / 재료 중량(g)

버터 100 T.P.T 250 옥수수가루 12 계란 75 아마켓토(아몬드향 리큐르) 12  
 버터와 계란을 먼저 섞은 다음 나머지 재료를 넣고 섞는다.

호두 캐러멜 / 재료 중량(g) 설탕 200 생크림 160 구운 호두 150

### 만드는 법

1. 설탕의 1/3을 열은 갈색을 띠 때까지 캐러멜화 한 후 나머지 설탕을 두 번 나누어 넣고 캐러멜화한다.
2. ①에 80°C로 데운 생크림을 넣어 끓인 다음 호두를 섞어준 후 1분간 볶는다.  
 ※ 설탕을 한꺼번에 캐러멜화하면 쓴맛이 날 수 있으므로 2~3차례 나누어 넣는다.

### 마무리하는 법

1. '파트 사블레'를 3mm 두께로 밀어 타르트틀에 팬닝하고 '아몬드 크림'을 1/3정도 짜준다.
2. ①을 180°C에서 25분 정도 구운 후 '호두 캐러멜'을 산모양으로 토핑한다.