

# 프랑스 과자를 위한 여섯 가지 반죽 Pâte [파뜨]

우리말에도 낯선 제과용어들이 많은데다 영어와 일본어는 물론 발음도 잘 안되는 프랑스로 된 제과 용어 때문에 어려움을 호소하는 기술인들이 많다. 제과종주국이라고 불리는 프랑스의 선진 제과기술을 배우는 데 꼭 알아야 할 단어를 모아 백과사전식으로 한데 엮었다. 이번호에는 흔히 쓰는 프랑스 과자 반죽 6가지를 선별해 정확한 이름과 유래, 만들 때 주의사항 등을 담았다.

글\_정슬이 기자 · 사진\_주현진 · 제품\_실연\_국제제과기술학원 조성훈 부원장 \*추천 배합은 프랑스제과제빵연합회에서 출간한 'Devenir Pâtissier' 참고

Pâte(파뜨)는 우리말로 '반죽'을 뜻하는 말로 영어로는 페이스트, 일본식 한자어로는 생지(生地)라 한다. 밀가루를 기본으로 물, 달걀, 버터 등의 재료를 혼합해 반죽한 것으로 기본 재료를 어떻게 얼마만큼 섞느냐에 따라 다양한 맛의 과자가 탄생하는 것이다. 밀가루를 넣지 않고 아몬드 파우더와 설탕 등을 섞은 것도 파뜨에 속한다. 프랑스 과자 반죽은 수십 가지가 넘지만 대부분 기본 반죽을 변형한 형태로 만들어지기 때문에 몇 가지 기본반죽만 확실하게 익혀두면 여러 가지 과자를 만드는 데 응용할 수 있다. 각각 반죽의 이름은 반죽 공정이나 특징에 따라서 붙여진 것들이 많아 반죽 이름과 공정을 함께 알아두면 이해하기 쉽다.

파뜨(pâte: 반죽)를 위한 단어

계란 'oeuf(외)' 노른자(jaune:쥘) / 흰자(blanc:블랑)

설탕 'sucre(쉬크르)' 설탕(sucre:쉬크르, sucre semoule:쉬크르 스몰) / 슈거 파우더(sucre glace:쉬크르 글라스)

밀가루 'farine(파린)' 강력분(farine forte:파린 포르트) / 박력분(farine faible:파린 페블)

버터 'beurre(뵈르)'

## Génoise



제누아즈(Génoise)는 이탈리아 북부 공업도시 제노바(Genova)에서 유래했다고 전해진다. 이탈리아의 카트린 드 메디시스가 프랑스 왕 앙리 2세와 결혼하면서 다양한 과자가 전해졌는데 그 중 하나가 제누아즈다.

앙트르메의 베이스로 많이 이용하는 제누아즈는 버터 스펀지 종류로 폭신폭신한 느낌이 좋아 갖가지 과자의 밑재료가 된다. 거품낸 재료에 커피나 코코아 파우더로 맛을 내기도 한다. 또 제누아즈 자체를 커피에 담가 먹으면 커피와 버터의 풍부함이

어우러져 맛과 향이 일품이다.

제누아즈는 계란, 설탕을 섞어 따뜻하게 데운 다음 거품을 내 입자가 곱고 크림이 풍부한 반죽이다. 이때 계란만 덩히면 열에 약한 단백질이 굳어지므로 설탕과 섞은 다음에 증탕해야 한다. 표면이 먹음직스러운 갈색으로 변하고 스펀지 같은 탄력이 있으면 잘 구워진 것.

추천 배합 설탕 500g 계란 800g 밀가루 500g 버터 150g

## Dacquoise



다쿠아즈(Dacquoise)는 단단한 쉬크세(Succès) 반죽과 함께 설탕을 조금씩 넣었다는 뜻의 '파뜨 아 프로그레(progrès: 향상, 진전)'의 한 종류다. 흰자에 설탕을 조금씩 넣으면서 최대한 공기를 많이 함유해 단단하게 만들기 때문이다.

다쿠아즈는 이름이 말해 주듯 프랑스 남서부에 위치한 닥스(Dax) 지방의 전통과자다. 부드러운 크림을 듬뿍 샌드한 원형 케이크 시트로 널리 사랑받다가 구움과자의 천국이라 불리는 일본에서 현재와 같은 타원형 구움과자로 다시 태어났다고 전해진다.

마카롱과 함께 머랭과자의 대표주자로 꼽히는 다쿠아즈. 겉은 바삭하고 속은 부드럽고 촉촉한 다쿠아즈는 구운 후에도 촉촉함을 잘 유지하는 것이 특징이다.

거품낸 흰자에 설탕을 조금씩 넣어 머랭을 단단히 올린 다음 가루 재료를 넣어 가볍게 믹싱해 머랭이 주저앉지 않도록 주의한다. 노른자를 섞지 않고 흰자만 사용하기 때문에 가볍고 폭신한 느낌이 일품이다.

추천 배합 흰자 600g 헤이즐넛 파우더 500g 분당 400g 설탕(semoule) 150g 밀가루 80g

## Pâte feuilletée

Pâte(반죽) + feuille(나뭇잎)



**파트 피이테(Pâte feuilletée)**는 프랑스어로 나뭇잎을 뜻하는 피이(feuille)에서 유래한 '얇게 겹쳐진 층상의 반죽', 즉 페이스트리 반죽을 뜻한다. 버터와 밀가루가 곁을 형성해 층상 구조를 이루고 있는 바삭바삭하게 구운 과자로 피이타주(feuilletage:얇처럼 얇게 겹치기)하는 것이다. 영국에서는 파트 피이테를 퍼프 페이스트리(Puff Pastry)라고 한다.

프랑스에서 주현절에 빠지지 않고 먹는 갈레트 데 루아(Galette des rois)와 1천 장의 잎이라는 뜻의 밀피유(Mille-feuille)가 파트 피이테를 이용한 대표적인 제품이다. 반죽에 롤인용 버터를 넣고 밀어펴기와 접기를 반복해 만들어

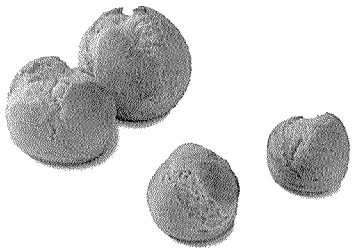
지는 파트 피이테를 이용한 제품은 입에서 바삭바삭 부서지는 식감과 버터의 풍미 때문에 인기가 높다. 반죽을 만들던 제과기술자가 버터를 넣는 것을 깜빡 잊어 나중에 버터를 넣어봤더니 얇은 판 같은 여러 겹의 층이 생겼다는 일화가 전해진다.

반죽온도가 너무 높으면 버터가 층을 형성하지 못해 데트랑프(détrempe: 물+가루재료)와 섞었을 때 반죽이 잘 부풀지 않는다. 또 굽는 온도가 너무 낮으면 유지가 스며 층이 형성되지 않으므로 반죽이 부풀 때까지 고온에서 굽는 등 온도에 주의해야 한다.

추천배합 밀가루 1,000g 물 550g 소금 18g 유지 750g

## Pâte à choux

Pâte(반죽) + chou(양배추)



**파트 아 슈(Pâte à choux)**는 슈크림으로 알고 있는 슈 아 라 크렘(Choux à la crème)을 만들때 쓴다. 몽글몽글 부푼 슈의 모양에서 알 수 있듯이 슈(choux)는 프랑스어로 양배추를 뜻한다. 파트 아 슈는 슈 아 라 크렘 외에도 버터 슈를 이용한 길쭉한 모양의 에클레르(Eclair: 번개) 등의 프티 푸르(Petits Fours), 치즈를 넣은 구제르(Gougère), 백조 모양으로 짠 시뉴(Cygne), 작은 슈를 이용한 피에스 몽테인 크로캉부슈(Croquembouche)에 이르기까지 다양하게 응용할 수 있다. 파트 아 슈는 물과 버터를 끓이고 계란을 넣은 크림 상태의 반죽으로 수분이 끓는점에 도달하면 증기를 발생시켜 반죽을 부

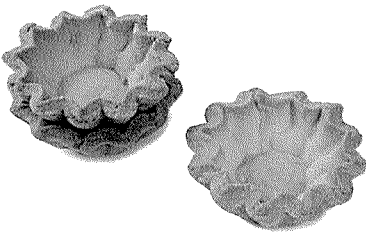
풀게 한다. 반죽의 되기는 계란으로 조절하고 구운 다음 오븐의 남은 열기로 완전히 말려준다.

파트 아 슈는 카트린 드 메디치의 수석 요리사인 판테렐리의 이름을 딴 파트 아 판테렐리에서 파트 아 포페린(여성의 가슴모양을 본따 만든 중세의 과자)을 거쳐 18세기 프랑스의 제과장인 아비스(Avice)에 의해 탄생했다. 물론 19세기에 이르러 우리의 거장 앙토냉 카렘이 오늘날의 슈 배합을 완성하고 슈를 크로캉부슈와 같은 예술로 승화시켰다.

추천 배합 설탕 30g 물 1,000g 소금 15g 버터 400g 계란 900g 밀가루 600g

## Pâte sablée

Pâte(반죽) + sable(모래)



**파트 사블레(Pâte sablée)**는 '사블레'라는 과자 이름으로 더욱 잘 알려진 반죽으로 '모래(sable: 모래) 같은 반죽'을 뜻한다. 유지와 가루 재료를 반죽하지 않고 섞어 모래 같은 상태로 만들기 때문에 '파트 사블레'라는 이름이 붙여졌다.

바슬바슬한 모래 상태로 만든 버터와 박력분에 계란, 설탕을 섞어 사블라주(sablage: 모래로 덮기)한다. 사블라주를 하면 밀가루 입자에 버터 막을 만들어 수분의 침투(⇒글루텐 형성)를 막아 반죽이 딱딱해지지 않는다. 이 때 차가운 버터를 사용해야 버터가 무르지 않고 유지의 막을 고르게 형성해 씹는 맛이 좋은

맛있는 과자를 만들 수 있다.

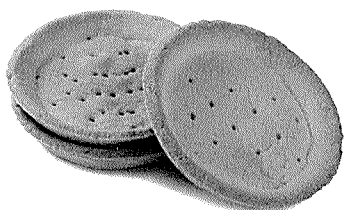
프랑스 노르망디 지방의 사블레슈르사르트에서 처음 만들어진 것이 사블라주의 원조로 알려지고 있다. 낭트의 가도 낭떼(Gateau Nantais)를 비롯한 사블라주를 이용한 과자가 지금도 프랑스 각지에서 만들어 지고 있다.

파트 사블레는 바삭한 식감을 살려 쿠키를 주로 만들지만 타르트의 시트로도 사용할 수 있다.

추천 배합 밀가루 1,000g 계란 270g 설탕 485g 소금 10g 버터 650g 아몬드 파우더 160g

## Pâte sucrée

Pâte(반죽) + sucre(설탕)



**Pâte sucrée(파트 슈크레)**는 제과점에서 가장 많이 사용하고 응용하는 과자 반죽이다. 파트 슈크레는 말 그대로 풀이하면 'sucre(설탕)화 반죽'이란 뜻으로 단맛이 나는 크러스트 페이스트리 반죽이다. 버터, 분당, 계란(또는 노른자)을 저속에서 믹싱해 크림상태로 만들고(crémer/크레메: 크림상태로 만들다) 마지막에 박력분을 넣어 반죽한 다음 휴지시켜 넓게 펴면 파트 슈크레가 완성된다.

파트 슈크레는 타르트 바닥으로 쓰는 반죽을 통칭하는 '파트 아 Fonse(Pâte à foncer: 바닥으로 대는 반죽)'의 하나로 단맛이

적은 '파트 브리제(Pâte brisée:부서지는 반죽)'와 함께 타르트 바닥용으로 널리 쓰인다. 파트 아 Fonse 반죽을 이용한 제품은 버터를 듬뿍 넣어 풍미는 좋지만 부서지기 쉬운 단점이 있다.

하얗게 구워 내거나 크림 다망드(Crème d'amande)를 함께 넣어 구워도 잘 어울린다. 프랑스에서는 크리스마스용 뷔슈 드 노엘(Bûches de Noël) 등 과자나 크림을 사용하는 프티 푸르나 타르트 베이스로도 많이 쓰인다.

추천 배합 밀가루 1,000g 계란 200g 분당 400g 소금 10g 버터 650g 아몬드 파우더 120g