



버터의 풍미가 일품인 파이과자

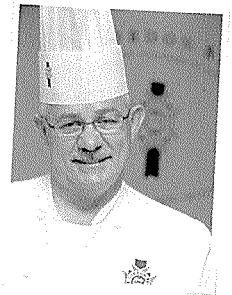
Galette [갈레뜨]

우리가 떡국을 먹고 '나이 한 살을 더 먹었다' 고 말하는 것처럼 프랑스 사람들은 갈레트 데 루아(Galette des Rois)를 먹는 것으로 한해를 시작한다고 해도 과언이 아니다. 1월이면 어느 곳 어느 제과점을 가도 맛볼 수 있는 갈레트에 대해 알아본다.

글_정술이 기자 · 사진_주현진
제품 실연_르꼬르동블루 장 피에르 제스탱(Jean-Pierre GESTIN) 셰프파티시에

Chef 장 피에르 제스탱

숙명여대 르 꼬르동 블루의 제과장인 장 피에르 제스탱 셰프는 르 몰랭 드 무쟁(Le moulin de mousin)의 디저트 담당 제과장으로 일하면서 실력을 인정 받았다. 설탕공예는 물론 초콜릿공예, 아이스카빙 경연대회에서 수차례 입상한 바 있다.



갈레트 데 루아(Galette des Rois)로 더 잘 알려진 갈레트는 프랑스에서 새해를 시작하는 의미를 담고 있어 해마다 1월에 되면 제과점의 매대는 갈레트로 가득 채워진다.

원래 갈레트는 둥글고 납작하게 만든 과자로 모양과 종류가 다양한데 어른 얼굴보다 큰 파이과자도 있고 버터를 듬뿍 넣은 구움과자로 계란 하나만한 크기인 갈레트 브르통(Galette Breton)도 널리 알려져 있다.

주현절에 먹는 갈레트 데 루아(Galette des Rois)는 페브(fève)를 넣어 만든 피이테(파이) 갈레트다. 일반적으로 갈레트는 파트 피이테(Pâte Feuilleté) 반죽에 크렘 다망드(Crème d'amande)나 크렘 프랑지판(Crème Frangipane)을 넣어 굽는다. 크렘 프랑지판을 크렘 다망드에 크렘 파티스리를 섞기 때문에 크렘 다망드만 사용했을 때보다 촉촉함에 오래 지속된다. 사과, 서양배, 카시스 등 과일 은 물론 초콜릿, 야채 등 다양한 재료를 넣어 색다른 갈레트를 만들 수 있다. 페브를 넣지 않고 만든 갈레트 중에는 피티비에 지방의 명과인 피티비에(Pithiviers)가 있는데 이 피티비에는 가운데로부터 바깥쪽으로 소용돌이 모양으로 칼집을 낸 것이 특징이다.



갈레트 데 루아(Galette des Rois: 왕의 갈레트)

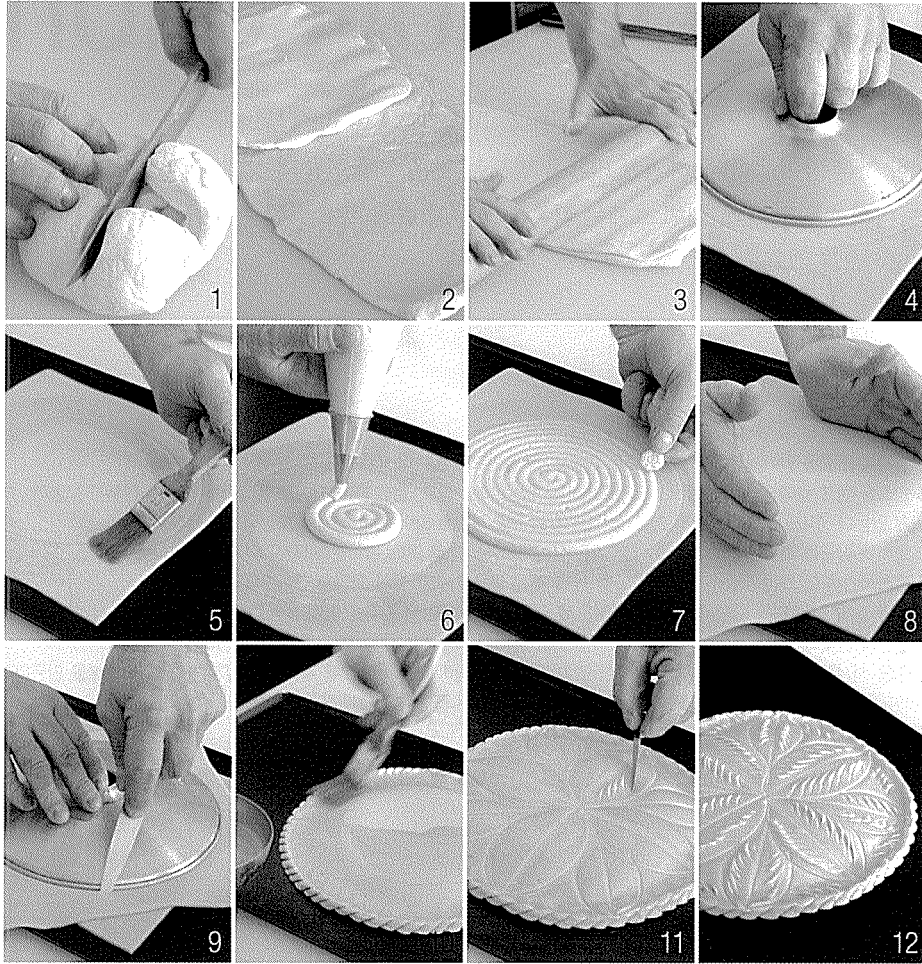
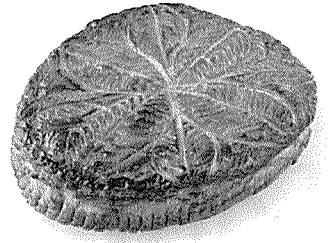
1월 6일 주현절(Epiphanie)은 기독교에서 동방박사 3인이 별의 인도를 받아 아기 예수를 만나 경배를 드린 날을 기념하는 축일이다. 즉 예수의 탄생이 알려진 날을 기념하는 날로 1967년의 역사를 지녔다. 주현절에 갈레트를 먹기 시작한 것은 14세기부터로 거슬러 올라가지만 지금은 주현절이 종교적인 의미라기보다 새해의 시작을 축하하는 의미로 받아들여진다.

주현절이 카톨릭 명절로서 많이 약화됐음에도 불구하고 갈레트가 널리 사랑받는 이유는 갈레트 데 루아(Galette des Rois)를 먹으면서 즐기는 놀이 방법 때문이다. 전통적으로 페브(fève:누에 콩)를 넣어 만든 갈레트 데 루아를 나눠 먹을 때 페브가 숨겨진 갈레트 조각을 차지하는 사람이 그 날의 왕이 돼 하루 동안 왕 노릇을 한다.

예전에는 실제로 누에 콩을 넣었지만 점차 페브는 손가락 한 마디 크기의 작은 사기 인형으로 바뀌었다. 행운의 상징처럼 여겨지는 페브를 수집하는 애호가들이 많아 제과점 로고를 새겨 넣은 페브나 시리즈, 퍼즐 등 특별한 페브를 선보이는 제과점들이 눈에 띈다.

장 피에르 제스탱 셰프에게 배워보는

전통 쾨이테 갈레트



Ingredients 강력분 1,000g 소금 22g 설탕 25g
버터A(포마드) 100g 계란A 40g 우유 450g
버터B 800g 계란B(계란 100g+노른자 100g)
*크렘 프랑지판(Crème Frangipane)

How to make

- 1 가루 재료와 버터A, 계란A, 우유를 넣어 가볍게 섞어준 다음 둥글게 만들어 +자로 깊게 칼집을 넣어 4시간 정도 휴지시킨다. (x2) (사진 1)
- 2 ①을 넓게 펴준 다음 두들겨 넓게 편 버터B를 넣고 3겹 접기 4회, 4겹 접기 1회를 한 다음 두드려 준다. (사진 2, 3,)
- 3 ②에 크기가 다른 틀을 이용해 2개의 원을 자국낸 다음 붓을 이용해 가운데 부분을 제외하고 계란물칠(계란B)한다. (사진 4, 5)
- 4 ③ 가운데부터 작은 원까지 크렘 프랑지판을 돌려 짜준 다음 페브를 넣는다. (사진 6, 7)
- 5 ④를 남은 ②로 덮고 옆면을 손으로 눌러 두 장의 시트를 밀착한 다음 큰 틀로 부르고 칼로 잘라낸다. (사진 8, 9)
- 6 ⑤가 분리되지 않도록 끝부분을 눌러준 다음 칼끝으로 무늬를 넣고 끝부분만 계란물칠을 한다. (사진 10)
- 7 작은 칼로 ⑥ 표면에 무늬를 넣고 꽃잎 모양처럼 칼끝으로 자국낸다. (사진 11, 12)
- 8 ⑦을 200°C 오븐에서 5분 동안 구운 다음 180°C로 온도를 내려 40분 정도 더 구워준다. 밑바닥에 얼룩 없이 옅은 갈색이 되면 다 구워진 것.

*크렘 프랑지판

Ingredients 파트 다망드(아몬드 페이스트) 500g
버터(포마드) 200g 계란 200g 강력분 40g 럼 60g
크렘 파티시에르 300g

Chef's another Choice.....

빵 데 루아(Pain des Rois)

Ingredients 강력분+박력분 275g 우유 125g 생이스트 6g 설탕 15g 소금 4g 계란 50g 버터 125g
아몬드 파우더 25g 오렌지 콩피 15g 절인 건포도 40g
How to make 브리오슈처럼 반죽해 왕관 모양으로 성형해 굽는다.



사과 갈레트(Galette Pomme)

사과 & 카시스 갈레트(Galette pomme-cassis)

*반죽 쾨이타주 공정은 동일하고 충전물인 크렘 프랑지판만 교체.

*버터 사과(Pomme au beurre)

Ingredients 사과 250g 버터 25g 설탕 25g 바닐라 설탕 4g 럼에 절인 건포도 25g

*사과 카시스

Ingredients 사과 250g 버터 15g 황설탕 20g 럼 5g 카시스 50g

