



나뭇잎처럼 한 겹 한 겹 쌓아올린 반죽 Feuilletage 포이타주

층층이 쌓인 고소한 버터향이 가득한 퍼프 페이스트리를 프랑스어로 파트 포이테라고 한다. 파티시에의 정성이 한 겹 한 겹 쌓여있는 파이 '밀피유'는 드라마 '삼순이'로 우리에게 친숙해진 과자로 밀피유를 만드는 반죽을 '파트 포이테'라고 부른다. 이번 호 프랑스어 제과백과에서는 자주 듣는 밀피유, 포이타주, 파트 포이테에 관한 프랑스어를 소개한다.

글_김진미 · 사진_이성우



흔히 반죽의 결이 살아 있는 제품을 '파이'라고 부르지만 '파이'의 범위는 훨씬 더 넓다. 우리가 일반적으로 알고 있는 파이는 반죽을 파이팬 위에 놓고 여러 가지 충전물을 얹어 구운 미국식 파이와, 유지와 반죽으로 결을 내 바삭하고 고소한 맛을 내는 프랑스식 포이타주가 있다. 층층이 반죽이 살아있는 과자를 영국에서는 '퍼프 페이스트리', 프랑스에서는 '포이타주'라고 부르지만 일본으로 건너간 포이타주가 '파이'라는 이름으로 굳어져 우리나라에 그대로 전달됐다.

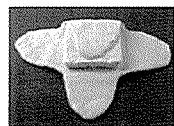
포이타주(Feuilletage)의 포이유(Feuille)는 '나뭇잎'이라는 뜻으로 포이타주는 '밀가루반죽과 버터가 겹겹이 쌓이도록 얇게 겹치는 것'이다. 파트 포이테(Pâte feuilletée)의 파트(Pâte)는 '반죽'을, 포이테(Feuilletée)는 '얇게 겹쳐진'이라는 뜻이다. 물과 밀가루를 섞은 반죽에 유지를 써서 밀어 펴기와 접기를 반복해 만들어진 반죽을 파트 포이테(Pâte feuilletée)라고 하며 영어권에서 말하는 접기형 파이 반죽인 '퍼프 페이스트(Puff paste)'가 바로 '파트 포이테'다. 흔히 '파트 포이테'를 '포이타주'라고 부르기도 한다.

파트 포이테(Pâte feuilletée)를 처음 만든 사람에 대한 여러 가지 이야기가 전해져 온다. 17세기 제과사 '포이에(Feuillet)'가 제일 처음 만들었다고 해서 제과사의 이름을 따서 '파트 포이테'로 이름을 붙였다고 전해지기도 하고, 유명한 화가이며 제과사인 클로드 줄레(Claude gellée)가 반죽을 만들던 중 버터 넣는 것을 깜박 잊었다가 나중에 버터를 넣어봤더니 얇은 판 같은 여러 층이 생겼다는 일화가 전해져 오기도 한다.

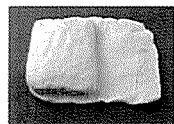
포이타주 방법에는 접기형과 반죽형이 있으며 접기형은 반죽으로 유지를 싸는 방법과 유지로 반죽을 싸는 방법으로 나뉜다.

파트 포이테로 만든 대표적 제품으로는 천 장의 나뭇잎이 겹겹이 겹쳐 있는 듯한 모양의 밀피유(Millefeuille), 야자수 모양을 닮은 팔미에(Palmier), 사과 콩포트가 들어있는 쇼송 오 폼프(Chausson aux pommes), 피티비에라는 도시에서 5백 년 전부터 만들어져온 아몬드 크림이 들어간 피티비에(Pithivier) 등을 꼽을 수 있다. 🍷

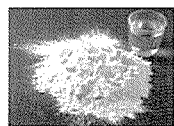
포이타주의 3가지 방법



포이타주 클래식(Feuilletage classique)
반죽으로 유지를 싸 밀어 펴고 접는 방식으로 시간이 많이 걸리나, 파이의 결이 균일하게 살아 있다.



포이타주 앙베르세(Feuilletage inversé)
밀가루가 들어간 유지로 반죽을 싸 밀어 펴고 접는 방식으로 시간이 절약되지만 유지를 따로 만들어야 되는 단점이 있다.



포이타주 하피드(Feuilletage rapide)
유지와 밀가루로 만든 반죽을 밀어 펴고 접는 방식으로 시간은 절약되나 층이 균일하지 못하다.