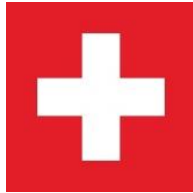


RECETTE DE LA FRANCOPHONIE



스위스

요리명:

그리종 호두 파이
그리종 지방 대표 디저트

분량:

12 인분

조리 시간:

약 55 분



재료:

만드는 법:

타르트 시트:

- 밀가루 300g
- 설탕 125g
- 소금 1 꼬집
- 차가운 버터 175g
- 풀어준 달걀 1 개

- 1) 큰 볼에 밀가루와 소금, 설탕을 넣습니다. 버터를 추가로 넣고 균일하게 엉겨 덩어리질 때까지 손으로 잘 섞어줍니다.
- 2) 달걀을 넣은 뒤에는 반죽을 주무르지 말고 빠르게 섞어주세요.
- 3) 다음 반죽을 잘 펴서 약 30 분간 냉장보관합니다.
- 4) 반죽은 3 등분 하고 첫 번째 반죽을 밀가루를 뿌려둔 그 위에 올려 틀에 맞게 얇게 펴줍니다. 반죽을 유산지 위로 옮긴 뒤 싸서 냉장고에 휴지해줍니다.
- 5) 두 번째 반죽은 틀 바닥에 깔고 원형 틀을 닫아주세요.
- 6) 남은 세 번째 반죽은 틀 가장자리를 따라 옆면에 놓을 반죽으로 밀대로 약 60cm 의 길이로 밀어줍니다.

속 재료 :

- 설탕 250g
- 물 3 큰술
- 굵게 간 호두 300g
- 생크림 200ml
- 꿀 3 큰술

- 7) 가장자리 부분은 약 4cm 정도 높게 올라올 수 있도록 눌러주면서 모양을 잡아줍니다.
- 8) 바닥 부분 반죽은 포크로 찍어 구멍을 내줍니다.

속 재료 :

- 1) 큰 냄비에 설탕을 넣고 물을 끓이는데 젓지 않고 끓여줍니다.
- 2) 불을 줄이고 황금빛 캐러멜이 생길 때까지 가끔씩 냄비를 앞뒤로 흔들어주며 끓게 둡니다.
- 3) 완성되면 불에서 내린 뒤 호두와 크림을 넣어주세요.
- 4) 다시 약한 불에서 끓이면서 캐러멜이 녹을 때까지 저어주고 약 10 분간 졸입니다. 시간이 지나면 꿀을 넣고 잠시 식혀주세요.
- 5) 속 재료를 반죽 위에 고루 퍼주고 반죽의 가장자리까지 잘 발라줍니다.
- 6) 냉장고에 보관해뒀던 남은 뚜껑 부분 반죽을 꺼내 파이를 덮어주고 그 위를 마찬가지로 포크로 찍어 작은 구멍을 내주고 가장자리 부분이 잘 붙도록 세심히 눌러줍니다.
- 7) 준비된 반죽을 200° C로 예열해둔 오븐에 약 40 분간 구워줍니다.
- 8) 완성이 되면 오븐에서 꺼내 식힘망 위에 두고 식혀줍니다.

추가 정보 :

- 기름칠한 약 24cm 지름의 분리형 원형 빵틀
- 보관 방법 : 랩에 싸서 보관 약 2 주간 냉장 보관
이 타르트는 이튿날부터 더 쉽게 자를 수 있습니다.