

## 선물

- 초콜릿 크림 바게트와 초콜릿 케이크 '뷔슈 드 노엘' -

### 심 순 철

델라는 남편 짐에게 근사한 선물을 주고 싶었지만 돈이 없어 아끼던 긴 머리카락을 팔아 멋진 시계 줄을 샀다. 짐에게 자랑으로 삼는 금시계가 있었지만 시계 줄이 시계에 어울리지 않았기 때문이다. 하지만 이렇게 고마운 선물을 받은 짐은 그것을 사용할 수 없었다. 금시계를 팔아 델라의 머리핀을 샀던 것이다.

미국 소설가 오 헨리의 '크리스마스 선물'은 선물의 의미를 다시 한 번 생각해 보게 한다. 12월을 맞아 우리가 만들어 볼 음식은 사랑의 마음이 듬뿍 담긴 선물 같은 요리다. 프랑스에서는 크리스마스가 되면 '뷔슈 드 노엘'(Buche de Noel)이라고 불리는 초콜릿 케이크를 먹는다. 말을 풀어보면 '크리스마스의 통나무'라는 뜻인데, 아무 것도 줄 것이 없는 한 소년이 열심히 통나무를 베어서 딸감으로 만들어 사랑하는 소녀에게 선물했다는 이야기에서 유래된 음식이다. 보잘것없는 통나무지만 그 안에 배인 깊은 사랑은 초콜릿의 맛처럼 깊고 그윽하다.

정통 '뷔슈 드 노엘'은 만드는 과정이 복잡하고 까다롭다. 통나무 모양으로 케이크를 굽고 초콜릿을 녹여서 겉에 바르고 장식을 해야 한다. 단순화시킨다 할지라도 교리실에서 하기엔 역부족이다. 그래서 두 가지 새로운 방법으로 '뷔슈 드 노엘'을 만들어보려고 한다. 오븐을 이용한 초콜릿 케이크(고학년용)와 바게트 빵을 이용한(저학년용) 만들기다.

크리스마스는 그리스도를 뜻하는 'Christ'와 미사를 뜻하는 'Mass'의 합성어다. 말 그대로 그리스도의 탄생을 기념하는 미사다. 예수 성탄 대축일 미사를 봉헌하고 사랑하는 사람들과 초콜릿 케이크를 만들어 나누어 먹으며 성탄의 참 의미를 되새겨보면 어떨까.

### 초콜릿 크림 바게트(저학년용)

재료 : 바게트 빵 1개, 초콜릿 크림



- ① 바게트 빵을 나무토막처럼 잘라서 프라이팬이나 토스터에서 굽는다.
- ② 겉에 초콜릿 크림을 골고루 발라 준다.
- ③ 나뭇결 느낌이 나게 장식한다.

### 초콜릿 케이크(고학년용)

재료 : 다크 초콜릿 50g, 버터 30g, 설탕 50g, 달걀 56g(약 1개), 밀가루 24g

- ① 저울을 사용해 재료의 양을 정확하게 잰다.
- ② 초콜릿과 버터를 중탕으로 완전히 녹인다. 이때 80℃ 이상으로 올라가면 안 된다.
- ③ 설탕, 계란, 밀가루를 한 데 넣어 덩어리지지 않게 잘 섞는다.
- ④ ②와 ③을 혼합한다.
- ⑤ 컵케이크 틀에 ④를 넣고 150℃ 오븐에서 10분 정도 굽는다.
- ⑥ 식으면 틀에서 분리한다.



#### 심순철 시문

요리사, 동서울대 외식조리학과 겸임교수, 프랑스 파리의 르 코르동블루 요리학교에서 제과와 프랑스 요리를 배웠고, 니스 소피아 앙티폴리스 대학교에서 조리예술경영학 석사 학위를 받았다. 저서로 『프랑스 미식 기행』(살림, 2006)이 있으며 현재 서울 삼청동에서 프랑스 음식점 '셰시몽'을 운영하고 있다. 초등부 주일학교 교사를 했던 경험을 바탕으로 요리와 교리를 접목시키는 시도를 꾸준히 하고 있다.