

우리집 인기제품

에어브러시 케이크

(Air Brush Cake)



프로방스 과자점이 추천한 우리집 인기제품은 에어브러시 케이크(air brush cake)다. 핸드피스와 OHP필름을 이용해 손쉽게 데커레이션을 할 수 있는 이 방법은 아이들이 좋아하는 만화주인공, 연예인부터 손님 사진까지 다양한 분야에 응용할 수 있다. 이제는 기술인들이 데커레이션 솜씨가 없다고 걱정할 필요가 없을 것이다. 한편 핸드피스 작업을 할 때 기존의 사진을 복사해서 사용하는 것보다는 직접 무엇을 그릴 것인가를 구상한 후 스케치를 해보는 것이 바람직하다. 이 과정을 거쳐야만 뽀침을 할 때 어디에 명암을 주어야 하는지를 정확히 알 수 있다. 그리고 뽀침을 할 때는 커팅칼로 많이 판 필름부터 뿌려주는 것이 좋다. 한편 OHP필름은 문방구에서 쉽게 구할 수 있는데 필름이 없다면 종이를 사용해도 무관하다. 또 에어컴푸레서가 없을 경우에는 화방에서 1회용 에어필프를 구입해도 된다. 1회용이라고는 하지만 데커레이션으로 사용할 경우 100번까지도 사용할 수 있다.

프로방스 과자점

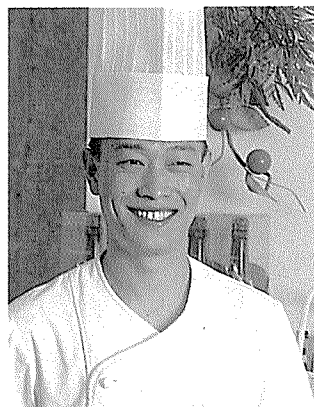


프로방스 과자점(대표 이원웅)은 안암동 삼익아파트 상가 내에 위치해 있다.

프랑스 남부지역의 지명인 '프로방스'를 상호로 사용한 이유는 이 과자점의 사장인 이원웅 씨가 프랑스 남부 지방의 제품을 특별히 좋아하기 때문이다. 그래서 처음에는 프랑스 남부 지역 빵을 전문으로 취급하는 제과점을 꾸밀 생각이었다. 그런데 몇 번 시도를 했지만 지역 특성이 제품과 맞지 않아 서인지 별다른 인기를 얻지 못했다고.

그러나 가을부터는 한가지씩 제품을 만들 생각이었다. 한꺼번에 소비자들의 취향을 바꾸는 것은 어렵지만 조금씩 시도를 한다면 가능하다는 것이 그의 자신감이다. 지역적 특성에 제품을 맞추기 보다는 조금씩 변화를 시도해 소비취향을 자신이 직접 주도하겠다는 적극적인 계획이다.

그는 항상 위생복을 갖춰입고 단정하게 모자를 쓰고 손님을 맞는다. 작은 신뢰감의 시작이다.



이원웅 사장

케이크 시트 만드는 법

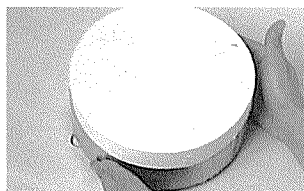
- 1 계란, 설탕, 전화당을 45°C에서 중탕한다.
- 2 박력분, 아몬드분말을 체로 2회 이상 천 후 ①과 섞는다.
- 3 버터 녹인 것과 전체를 혼합한다.
- 4 윗불 180°C, 아랫불 160°C에서 25분간 굽는다.

사인판 만드는 법

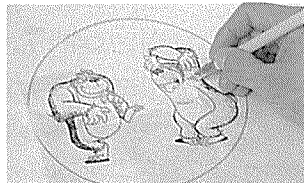
- 1 물에 불려 중탕으로 용해시킨 판젤라틴에 분설탕을 조금씩 넣으면서 손에 달라 붙지 않을 정도로 반죽을 한다.
- 2 밀대로 밀어서 원형으로 자른 후 실온에서 하루정도 보관한다.

만드는 법

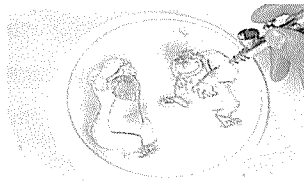
- 1 세로틀 틀 둘레에 쇠가 안보일 정도로 얇게 버터를 바른다.
- 2 버터를 바른 세로틀 틀 안에 케이크 시트를 깔고 시럽과 럼주를 시트에 바르면서 가장자리와 가운데에 버터를 채운다.
- 3 ②를 20분 정도 냉동보관한 후 손으로 버터를 녹이면서 틀을 뺀다.



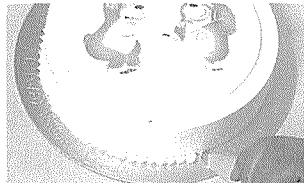
- 4 그림이 그려진 필름에 커팅칼로 명암줄 부분을 오려낸 다음 필름을 사인판 위에 얹는다..



- 5 핸드피스에 커피액기를 채우고 에어컴푸레서를 이용해 자신이 표현하고 싶은대로 뿌려준다. 이때 핸드피스를 가까이 대면 좀더 진한 명암을 표현할 수 있다.



- 6 사인판을 케이크 위에 올리고 데커레이션 한다.



〈참고〉

핸드피스를 이용한 데커레이션은 케이크 외에도 사브레, 공예 등에 응용할 수 있다. 사진은 사브레에 응용한 경우.



재료 및 원가계산표(3호팬 1개분)

		재 료	중량(g)	중량대비단가(원)	가격(원)
원 재 료	시트	계란	200(4개)	70/개(50g)	280
		설탕	100	0.653/g	65
		박력분	83	0.345/g	28
		아몬드분말	50	9/g	45
		전화당	25	2/g	50
		버터	38	0.317/g	12
	아이싱용	시럽	70	2.5/g	175
		럼주	30	5/ml	150
		버터	300	0.317/g	95.1
		합계	896	1.01/g	900.1
부재료	사인판	판젤라틴	2(1장)	10/g	20
		분설탕	소량		
재료	OHP필름	필름	2장	100/장	200
총합계					1,120
총재료비		1,120원(3호 케이크 1개에 들어가는 총재료비)			
개당 생산원가(포장비 포함)		1,120 + 840 = 1,960원			
판매가		14,000원			
개당 원가비율		14%			