

# 두드리면 열립니다



**Q** 연꽃케이크의 제작에 필요한 연꽃 만드는 법 등 데커레이션 방법에 대해 알고 싶다.

우이식/ 부산 금정구 부곡2동 솔잎베이커리

**A** 지난 석가탄신일에 절에서 연꽃 케이크 주문을 받은 적이 있는데 연꽃의 조화(造花)도 없고 만드는 법도 몰라 어려움을 겪었으니 데커레이션 방법을 알려달라는 질문에 답합니다. 본지는 크리스마스 이외에 케이크의 새로운 수요 창출을 위해 오래전 부처님 오신 날을 겨냥한 케이크를 94년과 95년, 96년 3번에 걸쳐 게재한 바 있습니다.

첫 번째로 94년 3월호 75페이지부터 연꽃 케이크 1제품과 불교 신자를 겨냥한 기획 상품으로 연근과자, 산나물밥빵 및 고로케, 연꽃 만주, 연꽃 화과자를 실었습니다. 또 95년 4월호 39페이지부터 41페이지까지 육바라밀케이크, 연꽃케이크, 3단 연꽃케이크를 게재했으며 96년 143페이지에도 연꽃케이크를 실은바 있습니다.

본지를 참고하시기 바라며 혹시 책을 갖고 있지 않으면 주위에 아시는 분을 통해 해당 연도의 책이 있는지 알아 보시고 제조에 참고하십시오. 그래도 책을 구하시기 힘들면 본지를 통해 해당 책자를 구입하시면 참고하실 수 있습니다.

참고로 장식에 사용할 연꽃 잎 만드는 법은 곱게 빵은 찹쌀 100g, 설탕 100g, 흰자 1개에 색소를 섞은 후 반죽해 만드는 일명 '운빼이' 반죽이 있습니다. 또 화이트 초콜릿을 녹이고 색소를 넣은 후 탬퍼링 한 뒤 칼 끝으로 눌러 모양을 만들어 사용하는 법도 있습니다. 이밖에 버터 크림 등 크림을 이용해 원하는 색상을 가미한 후 찰주머니로 연꽃 모양을 짜는 방법이 있으니 나름대로 응용하십시오.

아울러 올해도 매스컴에서 연꽃케이크에 대해 홍보를 하는 등 관심이 고조되고 있어 본지는 다시 연꽃케이크 확산을 위해 내년 석가탄신일을 앞두고 이에 대한 별도 지면을 고려 중입니다.

**Q** 지난호 48페이지의 마무리하는 법 중 초콜릿 코팅 방법과 49 페이지 제품의 '비스퀴' 만드는 법을 설명 바란다.

황수영/ 인천시 연수구 옥련동 현대 아파트

**A** 48페이지의 마무리하는 법 2번 공정의 '초콜릿 코팅법'은 간단합니다. 재료 중 광택이 더 잘나는 '코팅용 초콜릿'이라는 재료를 구입해 녹인 후 스펀지 위에 잘 붓고 초콜릿이 스펀지의 윗면은 물론 옆면까지 흘러 내렸을 때 바로면 됩니다. 바를 때는 보통 케이크 제조시 크림을 바를 때 사용하는 '스페툴러' 라는 길다란 칼 모양으로 생긴 도구를 사용하십시오.

또 49페이지의 '프랑크 후르터 크란츠'의 '비스퀴' 만드는 법에 대한 설명입니다. 지난호에는 비스퀴 반죽 재료 중 박력분 90g이 편집상의 실수로 누락된 채 게재되었습니다. 배합표중 전분 뒤에 박력분 90g을 추가하십시오.

만드는 법은

1. 계란 4개와 노른자 1개에 설탕 120g을 넣고 빨리 저어 부풀립니다
2. 여기에 약간의 소금과 체에 친 전분 50g, 박력분 90g을 넣고 섞습니다
3. 여기에 불에 녹인 버터 70g을 넣고 믹싱한 후 쉬폰 케이크틀에 반죽을 넣어 오븐에 굽습니다.

**Q** 슈가 파우더, 분당, 스노우 슈가의 차이점은 무엇인가

고재영/ 서울 강남구 신사동 올리브베이커리

**A** 이 세가지의 정확한 명칭은 분설탕입니다. 분설탕은 그라뉴당이나 흰 쌍백당 같은 고순도의 설탕을 곱게 빻아 가루로 만든 가공 설탕의 일종입니다.

따라서 고운 가루 형태의 설탕이기 때문에 슈가(설탕)+파우더(가루), 분(가루)+당(설탕) 형식으로 이름을 붙인 것 뿐입니다. 또 분설탕은 스노우 슈가 라고 불리는데 눈(雪)처럼 고운 설탕이라는 의미에서 이름을 붙인 것이므로 역시 동일한 제품입니다.

일반적으로 이 세가지 명칭이 같이 쓰이며 이중 분당, 슈가 파우더라는 명칭으로 더 많이 사용되고 있습니다. 분설탕은 생크림, 버터 크림, 머랭 같은 크림류와 반죽 재료에 사용됩니다. 또 과자의 표면에 뿌리기도 합니다.

## 제과점 상담 참여 안내

본지는 독자 여러분께 좀 더 가까이 다가가는 잡지가 되기 위해 독자의 궁금한 사항을 해결해 드리는 '제과점 상담실'코너를 마련하고 있습니다. 제과 전반에 대한 의문 사항을 독자엽서에 적어 보내 주시면 자세하게 상담해 드리겠습니다.