

IMF를 극복하기 위한 2가지 제안

지난달 대한불과회 주최, 대한제과협회 안산시지부 후원으로 안산 불란서 제과에서 에어브러시를 이용한 연꽃 케이크와 원가절감을 위한 IMF빵 세미나가 개최되었다. 안산시 제과인들을 대상으로 실시한 이 세미나는 에어브러시 사용법과 파스티야주 제조법, 석가탄신일을 대비한 연꽃 케이크, 원가절감을 위한 과일을 이용한 빵제품 등이 선보여 큰 호응을 얻었다. <강사: 정관수>

1. 에어브러시를 이용한 연꽃 케이크

최근 경진대회 등에 자주 등장하는 에어브러시를 이용한 공예는 평면에 여러장의 필름을 차례로 대고 커피농축액과 식용색소를 명암있게 분사해 입체감을 살려 제작하는 공예이다. 특히 어린이들이 좋아하는 만화영화 캐릭터에서 연꽃에 이르기까지 어떤 소재의 그림도 제작이 가능하며 한번 필름을 제작해 두면 계속 사용할 수 있는 장점이 있다. 에어브러시를 이용한 연꽃 케이크 제작은 다음과 같은 공정으로 만들어 진다.

1. 파스티야주를 만든다.

파스티야주는 검페이스트 반죽이라고도 불리는데 분당에 젤라틴을 섞어 만든 반죽으로 공예제품, 웨딩 케이크 등을 만들 때 사용하거나 밀어 퍼 에어브러시의 밀판으로 사용하기도 한다. 처음 반죽했을 때는 부드럽지만 굳으면 석고와 같이 딱딱해지는 특징이 있다.

· 재료(중량) - 판젤라틴 10장, 물 300, 바닐라향 소량, 분당 3,000, 전분 150

· 만드는 법

- 1 여러번 체친 분당과 전분에 녹인 판젤라틴과 물, 바닐라향을 넣고 섞는다.
* 이때 물의 양은 반죽의 되기를 보이며 조절하여 넣는다.
- 2 적당한 되기의 반죽이 되면 밀대로 밀어 편 후 원하는 크기의 세르크틀로 찍어낸다.
- 3 굳을 때 까지 완전히 말린다. 덜 마른 상태에서 옮기면 깨질 우려가 있으므로 주의한다.

2. OHP필름 4장을 준비한다.

원하는 그림을 OHP필름에 복사하거나 OPP필름에 원본을 대고 그리는 방법이 있다. 필름에 복사하거나 옮겨 그린 그림은 원하는 명암 정도에 따라 여러 장에 나누어 부위별로 칼로 도려내는데 이 때 사용하는 칼은 30~35도 각도로 칼날이 서있어 섬세한 부분의 표현도 가능한 스크래치 나이프를 사용한다. 연꽃 케이크는 4장의 필름으로 그려진다.

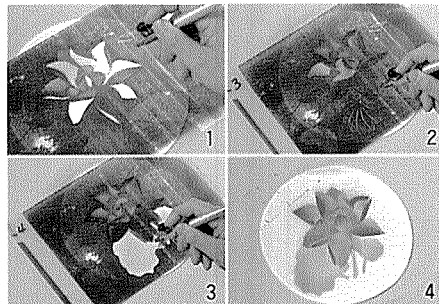
3. 제작한 필름을 번호 순서대로 파스티야주 반죽 위에 올려놓고 명암을 주어가며 분사한다.

단색을 사용하여 분무할 때는 같은 면에서도 빛을 받는 정도에 따라 농도를 다르게 분사해 표현한다. 노출은 연필을 쥐듯 쥐고 둘째 손가락을 누름 버튼



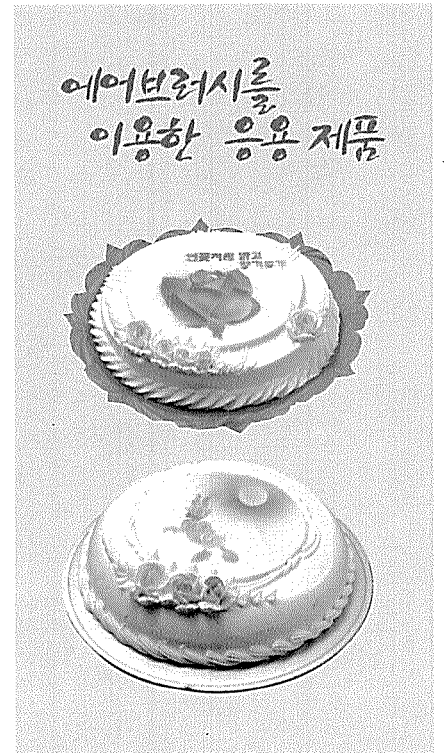
에 대고 누르면 공기가 나고, 누른 상태에서 뒤쪽으로 끌어 당기면 액체가 분사되므로 손가락의 감각으로 명암의 강약을 조절한다.

연꽃 케이크를 표현하기 위해서는 먼저 분홍색 색소를 사용하여 연꽃의 가장 넓은 부분을 도려낸 1번 필름을 대고 흐리게 분사한 후 2, 3, 4번의 필름을 대고 포인트를 주며 분사한다.



4. 원하는 케이크 등에 올려 장식한다.

샌드해 아이싱한 버터 크림케이크에 원하는 그림을 에어브러시한 파스티야주를 올리고 주변을 버터크림으로 모양을 내준다.



2. 과일을 이용한

밀감 브레드

재료 (중량 g)

강력분 1,000, 설탕 80, 소금 10, 분유 40, 이스트 60, 개량제 6, 계란 2, 쇼트닝 100, 밀감 360, 물 160

마무리 재료 - 토핑물, 분당

만드는 법

- 1 유지를 제외한 전재료를 믹싱볼에 넣고 저속 1분, 중속 2분간 믹싱한 후 쇼트닝을 넣고 중고속에서 17분간 믹싱한다.
(다른 빵에 비해 믹싱시간이 긴 이유는 과일에서 나오는 산 때문이다.)
- 2 ①을 35°C, 60%에서 40분간 1차발효 시킨다.
- 3 ②를 240g으로 분할한 후 10분간 실온에 놓아(벤치타임) 둔다.
- 4 ③을 펀치하여 가스를 뺀 후 둥글리기한다.
- 5 ④를 35°C, 60%에서 30분간 2차발효 시킨다.
- 6 ⑤에 토핑물을 지그재그로 짜준 후 분당을 뿌려 윗불 190°C, 밑불 160°C에서 30분간 굽는다.

○ 토핑물

· 재료(중량 g)

흰자 140, 설탕 140, 아몬드가루 80

· 만드는 법

흰자와 설탕으로 튼튼한 머랭을 만든 후 아몬드 가루를 섞는다.



딸기 브레드

재료(중량 g)

강력분 1,000, 설탕 80, 소금 10, 분유 40, 개량제 5, 이스트 60, 쇼트닝 100, 딸기시럽 30, 딸기요플레 110, 딸기 250, 물 270

마무리 재료 - 분당

만드는 법

- 1 유지를 제외한 전재료를 믹싱볼에 넣고 저속 1분, 중속 2분간 믹싱한 후 쇼트닝을 넣고 중고속에서 17분간 믹싱한다.
(다른 빵에 비해 믹싱시간이 긴 이유는 과일에서 나오는 산 때문이다.)
- 2 ①을 35°C, 60%에서 40분간 1차발효 시킨다.
- 3 ②를 240g으로 분할한 후 10분간 놓아(벤치타임) 둔다.
- 4 ③을 펀치하여 가스를 뺀 후 둥글리기한다.
- 5 ④를 35°C, 60%에서 30분간 2차발효 시킨다.
- 6 ⑤에 토핑물을 지그재그로 짜준 후 분당을 뿌려 윗불 190°C, 밑불 160°C에서 30분간 굽는다.

○ 토핑물

· 재료(중량 g)

흰자 70, 설탕 70, 전분 20, 딸기 100

· 만드는 법

- 1 흰자와 설탕으로 튼튼한 머랭을 만든다.
- 2 딸기와 전분을 볼에 넣고 으갠 후 ①에 넣어 섞는다.

