

Q & A

두드리면 영리합니다



Q 생크림이 만들어지는 과정과 가장 좋은 상태의 생크림 이용법을 알고 싶습니다.

고재영/서울 강남구 신사동

A 생크림에는 35~45% 정도의 지방이 함유돼 있습니다. 이 지방은 평소에는 안정된 유화 상태를 이루고 있습니다. 그런데 거품기로 휘저으면 공기가 혼입되어 작은 기포를 형성하는 동시에 지방의 유화 상태가 깨지면서 지방구의 입자가 응집되어 그물과 같은 골격을 만들어 적당한 부피와 굳기를 갖는 크림이 됩니다.

좋은 생크림을 만들려면 생크림의 보관을 잘해야 합니다. 보관 온도와 작업하기 전의 생크림 온도는 3~7°C, 작업실의 온도는 18~23°C가 적합합니다. 이처럼 생크림은 차가운 상태여야 기포가 잘 일어 납니다. 작업 전 생크림 온도가 높으면 차게 한(얼음물 중탕) 후 적정 온도가 되었을 때 작업하는 것도 그런 이유입니다.

생크림은 거품기로 빠르게 휘저어야 부풀게 됩니다. 생크림은 완성된 생크림을 거품기로 떠보았을 때 곡선을 이루며 흘러내리지 않고 탄력있는 상태가 좋은 상태입니다. 기포가 덜 생긴 생크림은 조금 묽기 때문에 흘러내리며 이를 그대로 사용하면 잘 때 원하는 모양이 잘 나오지 않고 주저 앉게 됩니다.

생크림은 너무 휘저으면 거칠고 푸석푸석한 상태가 됩니다. 이때는 새로운 액상 형태의 생크림을 약간 넣고 다시 거품을 내면 적당한 상태의 생크림으로 재생시킬 수 있습니다. 거품을 낸 생크림은 냉장고에 보관하고 가능한 필요한 양만큼 덜어서 사용하는 것이 좋습니다.

Q 학교 등 단체에 제품을 납품을 하려면 어떤 법적 절차가 필요합니까?

김영남/대전광역시 유성구 궁동 충남대학교

A 별도의 법적 절차는 필요 없습니다. 단 제품을 납품받는 곳이 그 제품을 다시 판매하는지가 문제입니다. 제과점들은 대개 '휴게음식점영업' 허가를 받는 것이 보통입니다. 이런 영업 허가는 식품 위생법에 자기 점포에서 제품을 판매하거나, 외부에 납품을 할 때도 그 제품을 소비자가 직접 소비해야 하는 1차 판매만 허용돼 있습니다.

예를 들어 학교나 유치원 등에 납품된 제품을 학생들이 직접 먹어 소비하면 문제가 없습니다. 그런데 납품된 제품을 학교측이 매점 등을 이용해 다시 학생에게 판매하게 되면 제과점이 학교에 납품하는 행위가 1차 판매, 학교가 납품된 제품을 학생에게 판매하는 행위가 2차 판매가 됩니다. 따라서 제과점은 1차 판매만 허용되는 영업 허가를 갖고 있으므로 학교가 매점 등에서 제품을 판매하기 위한 목적으로 납품을 요구해도 제품을 공급할 수 없게 돼 있습니다.

이점은 커피전문점에서 휴게음식점영업 허가를 갖고 있는 제과점 빵을 공급받아 판매할 때도 똑같이 적용돼 제과점도 빵을 공급해서는 안되며 커피 전문점도 제품을 판매할 수 없습니다. 단 제과점이 '식품제조업허가'를 받았으면 학교의 매점이나 커피전문점에 제품을 공급하고 판매하는 데 아무런 문제가 없습니다.

제과점 상담 참여 안내

본지는 독자 여러분에게 좀더 다가가는 집사가 되기 위해 독자의 궁금 사항을 해결해 드리는 '제과 상담' 코너를 마련하고 있습니다. 제과 전반에 대해 궁금 사항을 독자 업서를 통해 의견을 보내 주시면 안내드리겠습니다.