

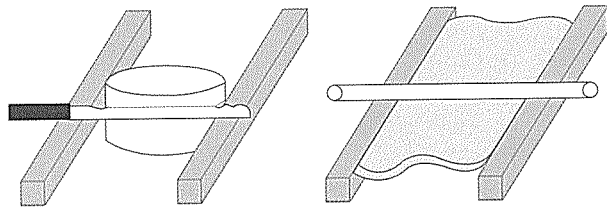
균일한 제품을 만들기 위한 실용 제안 '바'

제과제빵 도구상자에 나가보면 새롭고 다양한 도구들이 시선을 사로 잡는다.

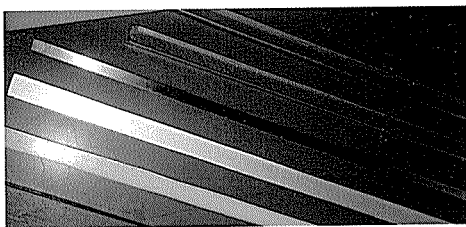
예전부터 사용하던 도구들이 더욱 작고 편리하게 변화돼 등장하는가 하면 소재, 색상, 위생면에서 놀라울 정도로 발전된 제품들이 판매되는 것을 볼 수 있다. 그러나 이들 제품의 대부분은 외국에서 수입된 것으로 기능에 비해 가격이 만만치 않아 선풍 구입하기가 쉽지 않다. 더구나 제과점에 소속된 기술자들은 개인도구의 개념보다는 점포에서 사용하는 도구에 의존해 스스로 새로운 도구를 구입하기 꺼려하는 실정이다.

이번에 소개하는 아이디어는 양과자를 만들 때 다양하게 활용되는 '바'라고 불리는 막대이다. 일본에서는 이미 일반적으로 사용하고 있는 도구의 하나이지만 국내에서는 제조·판매가 되고 있지 않기 때문에 구입하기가 쉽지 않다.

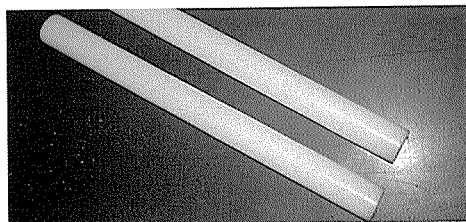
대형 제과점 공장에 가야만 간혹 볼 수 있는 바는 양과자를 만드는데 아주 활용도 높은 도구 중 하나이다. 1mm에서 45mm까지 다양한 두께로 판매되는 이 막대는 케이크 시트 슬라이스, 밀어 퍼는 쿠키, 링도넛 등을 균일하게 밀어 퍼거나 선물용 케이크에 같은 높이로 크림을 바르기에 용이하다.



〈'바'의 다양한 사용 방법〉



▲ 아크릴, 베이크, 알루미늄 등의 소재로 만든 바



▲ 바의 응용제품으로 위생 도마 소재로 만든 밀대

국내에서 구입하기 어려운 단점을 해결하기 위해 한 제과점에서는 시흥이나 구로에 있는 공구상가에서 위생 도마의 소재나 아크릴, 베이크를 원하는 두께로 맞춰 구입, 사용하고 있다. 이렇게 사용하면 외국의 도구보다 훨씬 저렴한 가격으로 구입할 수 있고 원하는 높이를 얻을 수 있어 일거양득의 효과를 거둘 수 있다. 또한 다양한 두께의 바를 전부 맞출 수도 있지만 기본적인 몇 개의 바만 구비한다면 필요에 따라 여러 개의 바를 겹쳐 원하는 높이로 만든 후 사용할 수 있다. 이것에서 응용하여 위생 도마의 소재로 밀대를 만들어 사용할 수도 있는데 기존의 나무 밀대보다 저렴한 가격으로 장만할 수 있을 뿐 아니라 곰팡이가 피지 않아 위생상으로도 좋고 나무의 결이 깎이는 현상이 없어 오랜 기간 사용 가능하다. [이]

〈글/ 박현희 hyunhee@mbakery.co.kr〉