

제조 원가를 줄일 수 있는 완제품 타르틀렛 시트(컵)

타르트를 잘못 제조하면 완제품에서 비린 맛이 날 수 있다.
이런 단점을 없애고 두께도 얇아 식감도 높일 수 있으며, 간단한 공정으로 타르트 관련 제품을 제조해
저렴한 가격으로 판매할 수 있는 타르틀렛 시트(컵)을 소개한다.

〈글 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉

■ 자료협조 : With co

보통의 타르트(Tart)보다 작은 크기인 타르틀렛(Tartlet)은 밀가루와 버터를 섞어 만든 반죽을 틀에 깔고 과일이나 초콜릿 등을 넣어 구운 형태이다. 일본만 해도 타르트 또는 타르틀렛은 이미 대중화 된지 오래이며, 프랑스와 주변 유럽 국가에서는 고급 양과자의 대명사로 불리고 있다. 그러나 유독 국내 시장은 아직 활성화 되지 못하고 있다.

타르트는 16세기경 독일에서 처음으로 구워졌다는 설이 가장 유력하다. 그러나 타르트의 역사는 더욱 거슬러 올라간다. 고대 게르만족이 태양을 본떠 평평한 원형 과자를 구워 먹었으며, 중세가 되어 교회의 축제 때 타르트가 등장했다는 주장도 거론되고 있다. 하지만 근세에 이르러 타르트를 완성시킨 나라는 프랑스이다. 19세기 들어서 프랑스를 중심으로 발달한 타르트는 이후 유럽 전역 및 미국으로까지 전파되었다. 이탈리아에서는 토르타, 영국과 미국에서는 타트라는 이름으로 불리며 많은 사람들에게 사랑을 받고 있다.

프랑스에서 타르트를 만들 때는 보통 2가지의 방법이 사용된다. 첫째는 반죽을 틀에 깔고 구워낸 뒤 크림을 채우고 과일 등의 토핑을 하는 것이고, 또 하나는 틀에 반죽을 깔고 크림류를 채운 후 굽는 방법이다. 과거 타르트의 색상은



대체로 흰 것이 많았으나 최근 프랑스 타르트의 경우 진한 색을 띠고 있는 편이다.

국내 타르트 시장이 활성화되지 못한 것은 양과자가 소비자에게 널리 알려지지 않은 탓도 있지만 가격이 비싸다는 점도 있다. 타르트는 구운 후 비린 맛을 없애고 고소한 맛

을 내기 위해서 치대는 작업과 휴지를 2~3번 해 숙성시키는 등 작업 공정이 까다롭다. 또 타 제품에 비해 고급 원재료가 들어가 부피에 비해 원가가 높을 수밖에 없다.

이 때문에 자영 제과점과 프랜차이즈 업체에서 사업성이 없다고 판단해 취급을 꺼려 왔다. 그러나 일본만 하더라도 양과자 전문점의 주력 아이템이 타르트이며, 국내 양과자 문화의 발전을 위해 타르트의 활성화가 이루어져야 할 필요성이 있다. 그런데 최근 식품 업체인 With co(대표 이병호, TEL 02-6212-7072)가 제과점에서 쉽게 타르틀렛 관련 제품을 만들 수 있는 시트를 수입해 저렴한 가격에 판매하고 있어 주목을 끌고 있다.

기존의 타르트는 점포에서 잘못 만들 때 비린 맛이 나는 경우가 있고, 타르트의 두께도 두꺼워 식감

면에서 문제가 있었다. 그러나 With co가 수입하고 있는 타르틀렛 시트(컵)는 비린 맛이 나지 않고 두께도 얇은 것이 특징이다. 제과점에서는 공급받은 타르틀렛 시트(컵)에 크림과 토핑물






을 채우거나 올린 후 광택제로 마무리하는 간단한 공정으로 제품을 만들 수 있다.

참고로 With co에서 수입하는 타르트렛 시트(컵)는 전

세계 1위 브랜드인 Pidy사 제품. 이 타르트렛 시트(컵)는 유럽과 미국, 캐나다 등의 호텔, 제과점, 가정에서 널리 인정받고 있는 제품이다. 이미 국내에서는 프랜차이즈 업체 중 C사가 With co 제품을 이용해 새로 개발한 제품을 전 매장에 공급하고, 고급 개인 제과점의 1/2 가격에 시판하고 있다.

With co는 직경 8.5cm짜리 타르트렛 시트(컵)는 290원(V.A.T 별도)에, 11cm짜리는 460원(V.A.T 별도) 정도의 가격으로 개인 제과점에 공급할 예정이다.

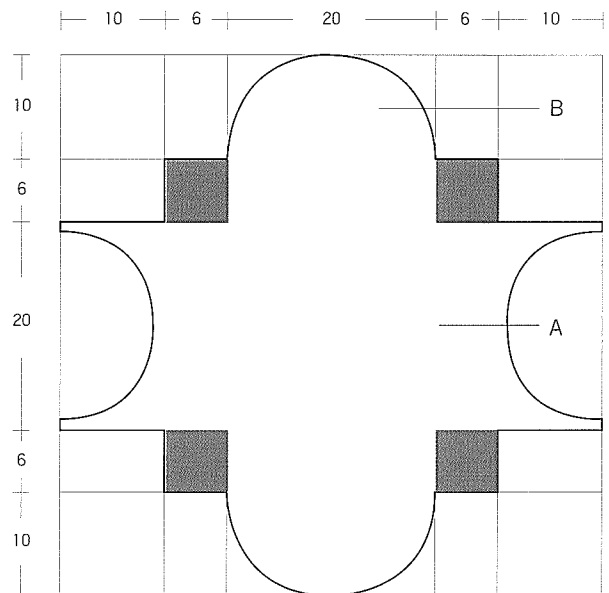
이 가격은 제과점에서 직접 제조할 경우 소요되는 재료 원가, 제조 시간, 인건비 등을 감안하면 가격이 저렴한 편이다. 제과점에서는 저렴한 가격에 공급받은 타르트렛 시트(컵)으로 이용해 크림이나 필링물만 추가하면 되므로 완제품의 가격도 낮출 수 있어 타르트의 판매 확산 및 대중화를 꾀할 수 있다. 

타르트 & 타르트렛 포장법

타르트렛보다 크기가 큰 타르트는 기존의 케이크 박스에 넣어 판매한다. 그러나 높이가 케이크보다 낮은 타르트를 케이크 박스에 넣어 판매하는 것은 쓸데없는 포장 원가를 상승시킨다. 반면 크기가 작은 타르트렛은 포장 업체에 별도로 주문하기 전에는 마땅한 포장 박스가 없다.

따라서 쇼케이스에 포장하지 않은 타르트나 타르트렛 제품을 진열하고, 그 옆에는 포장된 박스에 타르트와 타르트렛을 넣어 전시해 두면 손님이 제품을 사갈 때 따로 포장하지 않아도 되는 이점이 있다. 여기에 선보이는 포장법은 별도 포장의 번거로움을 줄이기 위한 방법이다.

전개도대로 포장 박스를 만들면 윗면의 옆쪽으로 내용물이 살짝 들여다 보여 제품의 상품성을 높일 수 있는 포장법이다. 다소 화려한 데코레이션의 제품이면 흰색 포장지를, 심플한 제품이라면 강한 색상의 포장지를 선택하는 것이 포장의 키포인트이다.



- ▲ 전개도대로 오려낸 뒤 빗금친 부분을 다시 잘라낸다.
- 제품을 가운데 놓고 A 부분을 접은 뒤 B 부분이 위로 가게 다시 접고 B의 반원형이 서로 겹처치는 부분을 테이프로 접착하면 된다.
- ▲ ■ 부분은 전개도를 그리기 위한 것이므로 접기 전에 잘라낸다.