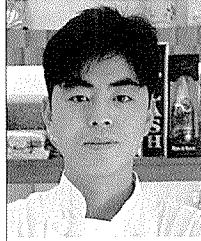


저렴한 가격의

데코레이션용 금박

〈진행·김민정 / 사진·안성철〉



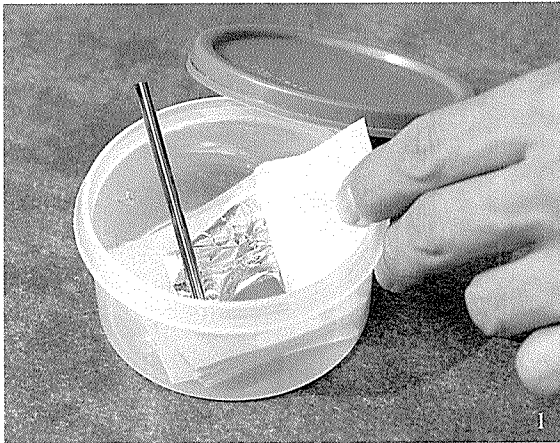
채동현
빵굽는 쉐프의 꿈 대표

그동안 국내에서는 식품에 금박의 사용을 규정하지 않아 불법적으로 사용되어 왔다. 그런데 최근 식품의약품안전청이 식품위생법 '식품 첨가물의 기준·규격' 규정을 개정해 금박의 사용을 허가했다. 따라서 국내 제과업계에서도 데코레이션용 금박을 합법적으로 사용하게 됐지만 현재 사용하고 있는 금박은 기술자들이 외국에서 직접 들여오는 관계로 구입이 쉽지 않아 기술자들의 애를 태우고 있다.

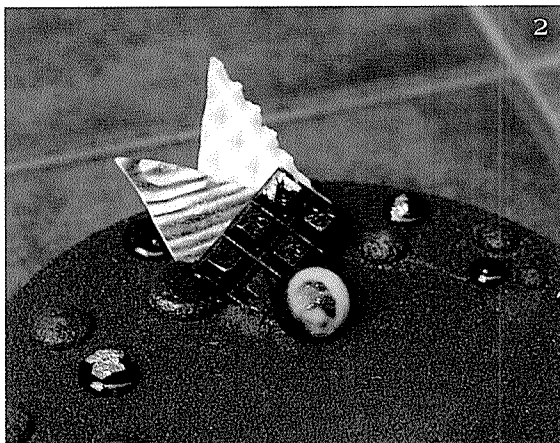
그러나 저렴한 가격에 손쉽게 구입할 수 있는 금박 제품이 있다. 서울의 경동시장에 가면 청심환을 쓰는 금박 종이를 400매 한 묶음에 약 9만원 정도면 구입할 수 있는데 이를 데코레이션용으로 사용하면 된다.

순금은 가용화 식품 첨가물로 검증된 재료지만 그 밖의 금속은 안정성이 떨어져 인체에 치명적일 수 있으므로 금박의 순도에 유의해야 한다. 현재 식약청은 식품에 사용하기 위한 금박의 순도를 94.4% 이상으로 규정짓고 있는데, 청심환 포장용지는 순도 99%의 금박이므로 장식용으로 나온 금박 제품보다 오히려 안심하고 사용할 수 있다.

금박은 열과 습기에 약하므로 보관시에는 밀봉할 수 있는 통에 넣어 냉장고에 두고 사용하면 더욱 오래 쓸 수 있다. 사용할 때는 핀셋이나 칼라타이 등으로 떼서 원하는 위치에 붙이면 된다. 이제 저렴한 가격에 양과자의 품격을 더할 금박을 사용해 보자.



1



2

① 금박 종이는 습기와 열에 약하므로 밀봉할 수 있는 통에 담아 사용할 때마다 핀셋이나 칼라타이 등으로 한 장씩 떼서 사용하도록 한다.

② 그동안 구입처가 마땅치 않아 일부 기술인들만이 이용해온 금박.

서울의 경동시장 한약 재료상에서 판매하는 청심환 포장용 금박을 데코레이션용으로 사용할 수 있다.