

무더위의 방패막이 ‘보냉제’ 빙수·무스류 1시간 동안 녹지 않아

〈글 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉

빙수나 무스·초콜릿케이크 등을 여름철에 판매할 때 고객이 집으로 가져 가는, 이른바 테이크 아웃(Take Out)의 경우라면 제품이 녹지 않게 하는 과제를 해결해야 한다. 그런데 이런 보냉 문제를 간단하고, 저렴한 가격에 해결할 수 있는 방법이 있다. 필름(비닐) 팩에 내용물이 담긴 보냉제를 포장 용기에 사용하면 1시간 가량 제품이 녹지 않게 보관할 수 있다.

트라이컴퍼니 한국지사에서 판매하는 이 보냉제는 현재 김영모과자점, 대전 성심당, 수원 꼼빠도르과자점, 울산 파란풍차, 파리크라상, 크라운베이커리, 고려당, 뚜레쥬르 등 대표적인 베이커리에서 채택하고 있는 보냉제이다.



■ 트라이컴퍼니 판매 보냉제

- 레인보우 50(R) - 중량 50g, 개당 가격 139원, 1박스(400개들이) 5만 5,600원
- K 40 - 중량 40g, 개당 가격 89원, 1박스(250개들이) 2만 2,250원

◎ 용도

▲ 레인보우 50R : 필름(비닐) 팩의 한쪽 면에 케이크 박스 밀면에 붙일 수 있는 접착면(스티커 형태)이 있다. 3호 크기의 무스·초콜릿케이크에 사용할 수 있으며, 1시간 20분 정도 보냉 효과가 있다. 단, 기온이 28°C가 넘고, 고객이 오래 불일을 보다가 귀가할 경우에는 2개를 부착해 주면 된다.

▲ K 40 : 레인보우 50(R)과 달리 필름(비닐) 팩에 접착면이 없는 제품이다. 따라서 케이크용보다 빙수를 비닐 봉지에 담아줄 때 넣어 주는 용도로 사용할 수 있다. 빙수의 경우 1시간 10분 가량 보냉 효과가 있다.

◎ 사용법

‘레인보우 50(R)’ 과 ‘K 40’ 두 제품은 냉동하면 보냉 효과가 나타난다. 따라서 제과점에서는 필요한 만큼 냉동실에 보관하다가 고객이 제품을 살 때 무스케이크는 ‘레인 보우 50(R)’ 을 케이크 박스 밀면에 부착해 주고, 빙수는 ‘K 40’ 을 빙수를 담은 비닐 봉지 밑에 넣어주면 된다.

- 캐치콜 - 중량 100, 개당가격 360원, 1박스(150개들이) 5만 4,000원

◎ 용도 및 사용 방법

무스 케이크보다도 냉동 상태를 더 필요로 하는 아이스크림 및 아이스크림 케이크 등에 사용하는 보냉제이다. 사용법은 냉동 보관한 캐치콜을 박스 밀면에 부착하면 1시간 정도 보냉 효과가 유지된다.

- 실버 매트 - 장당 가격 2만원, 1박스(10장들이) 20만원

◎ 용도 및 사용 방법

실버 매트는 프랜차이즈 업체나 대형 제과점에서 생산한 빵이나 케이크류를 가맹점 또는 지점으로 운반할 때 사용하는 보냉제이다. 냉동고에 보관한 실버 매트를 빵·케이크 운반용 박스에 깔면 많은 양의 제품을 일정한 온도로 운반할 수 있으며 10시간 정도 보냉 효과를 볼 수 있다.

■ 보냉제 사용 실례 및 홍보법

1. 빙수나 무스 케이크 등을 테이크 아웃하는 경우에도 고객에게 귀가 시간을 물어 30분 이상 경과하는 경우에만 보냉제를 제공하면 된다.
2. 앞서 소개한 보냉제들은 한번 사용한 후에도 냉동고에 보관하면 다시 보냉 효과를 얻을 수 있다. 따라서 고객에게 제공한 보냉제를 가족 나들이에 음식 보관용으로 활용할 수 있음을 홍보해도 된다.

- 보냉제 구입 및 문의 트라이컴퍼니 (031)969-9328