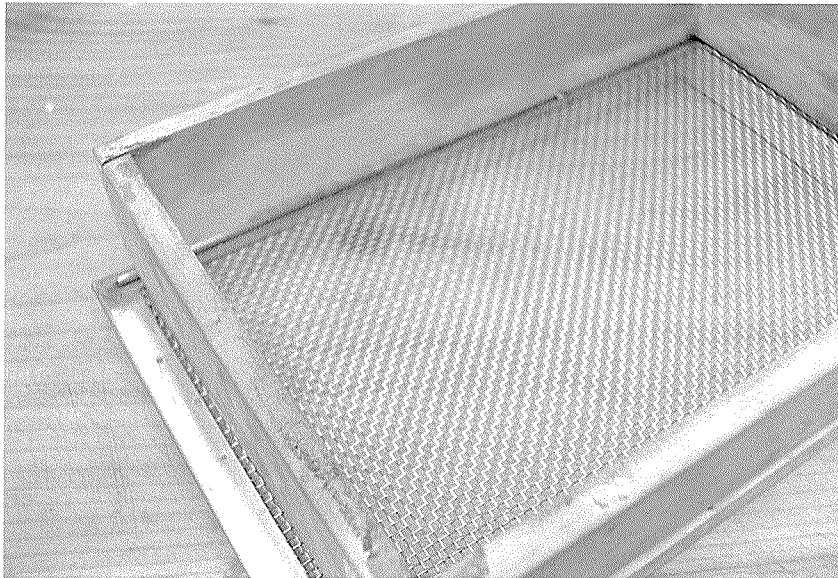


맞춤형 튼튼이 체 만들기



신정우
빵고를 생산 책임자



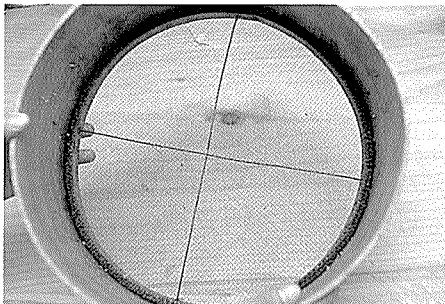
가루 재료 등을 곱게 거를 때 주로 사용하는 도구 '체'. 제과 도구에서 주로 쓰이는 둥근 체는 가는 철사망을 나무 틀로 고정 시킨 형태의 것들이 대부분이다. 이러한 체는 가루 재료를 체칠 때는 상관없이 케이크 크럼을 내릴 때나 삶은 감자나 고구마 등 비교적 단단한 것을 내릴 때 사용하기에는 약해서 한 달을 채 버티지 못하고 수명을 다하는 경우가 많다.

수입품 중에는 철제 스테인레스로 만들어진 것도 있긴 하지만 영구적이지도 않으면서 가격이 만만치 않아 선뜻 구입하기가 어렵다. 그래서 아이디어를 낸 것이 '맞춤형 체' 만들기. 조금의 수고만 있으면 목적에 맞는 아주 튼튼

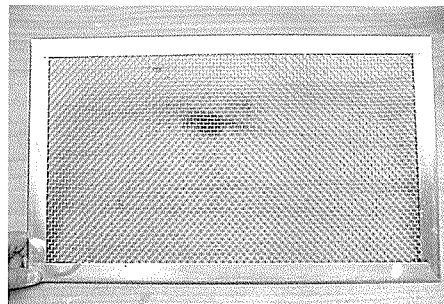
한 반영구적인 체를 마련할 수 있다. 준비할 품목으로는 카스텔라용 대판틀, 그리고 철물점에서 구입할 수 있는 굵은 철제 망이 전부다. 철제 망은 보통 1m당 3,000원 정도면 구입이 가능하고 구멍의 크기나 굵기가 다양하므로 원하는 것을 선택해 사용하면 된다. 그리고 나무틀도 별도로 원하는 크기가 있다면 목공소에서 2~3만원에 주문 제작할 수 있다.

재료가 갖춰진 다음에는 망을 나무 사이에 넣고 단단히 고정시키기만 하면 끝! 목공소에서 제작한 경우라면 이음새를 끼워맞출 수 있도록 하는 것이 편리하고, 그렇지 않은 경우에는 못이나 접착제 등으로 고정을 시키면 된다. 철제 망도 별도로 구입해 재단하기 귀찮다면 도넛 튀김기에 들어가는 망을 구입해서 사용하면 사이즈가 딱 맞아 제작하기 쉽다. 큰 비용도 들지 않고, 어려운 기술이 필요하지도 않은 데에 비해, '맞춤형 튼튼이 체'는 정말로 튼튼해서 반영구적으로 사용할 수 있다.

<진행·허미경 / 사진·안성철>



▲ 기존의 체는 감자, 고구마 등을 내리고 나면 몇 번 쓰지 않아 늘어지거나 구멍이 났다.



▲ 재질이 단단하고 규격이 카스텔라 대판틀과 맞는 도넛 튀김용 망을 사용해도 좋다.



▲ 힘을 주어서 여러번 내려도 끄떡 없이 견고한 '맞춤형 튼튼이 체'.