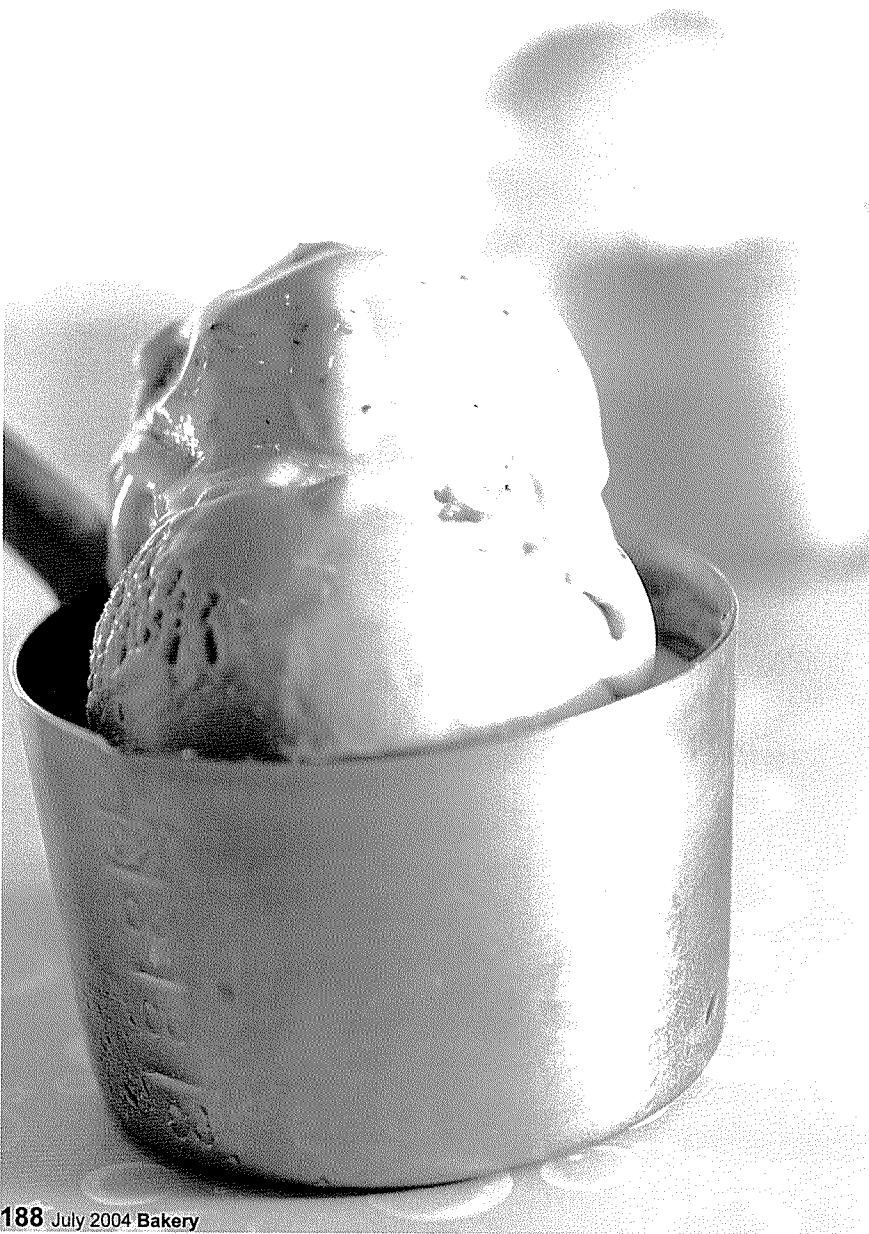


아이스크림 접목을 위한 A to Z

아이스크림 시장을 잡아라!

아이스크림은 여름철에 빠지지 않는 품목이지만 한철 상품보다는 사계절 내내 고객의 입을 즐겁게 하는 디저트로 자리잡은지 이미 오래다. 배스킨라빈스로 대표되는 미국 프리미엄 아이스크림뿐 아니라 요구르트 아이스크림, 이탈리아식 젤라또까지 다양한 종류의 아이스크림이 고객의 사랑을 듬뿍 받고 있다. 제과점의 여름철 비수기를 성공적으로 타개하기 위해 새롭게 부상한 아이스크림에 대해 알아본다.

글 : 김영주 기자 | 사진 : 전문식



Icecream New Trend

여름철 최대 수혜 품목이라고 할 수 있는 아이스크림 시장이 점점 뜨거워지고 있다. 길거리 메뉴부터 고급 카페 형태에 이르기까지 아이스크림의 변신이 그 어느 때보다 화려하다.

본격적인 더위가 시작되면서 거리마다 소프트 아이스크림을 파는 노점이 호황을 누리고 즉석에서 차가운 철판 위에 우유와 과일을 섞은 재료를 부어 아이스크림을 만들어 주는 철판 아이스크림까지 등장했다. 한창 화제를 모았던 32cm 소프트 아이스크림의 인기는 여전히 식을 줄 모른다.

고급 아이스크림 시장도 새로운 트렌드가 형성되고 있다. 배스킨라빈스에 집중된 인기로 그다지 활성화 되지 못했던 아이스크림 전문점 시장이 새로운 소재와 고품격으로 무장한 새로운 매장이 속속 소개되며 다시 활력을 찾고 있다. 한창 인기를 끌고 있는 요구르트 아이스크림 전문점 '레드망고' 뿐 아니라 유기농 아이스크림 '매킨스', 압구정에 줄서서 먹는 이탈리아 정통 젤라또로 유명한 '구스띠모', 아이스크림에 쌀을 섞어 만든 리조또 아이스크림로 알려진 '빨라쵸 델 프레도' 등이 새롭게 주목받고 있다.

또한 편의점 등에 완제품 판매만 해왔던 하겐다즈가 아이스크림 카페 '라이프스타일'을 선보이며 공격적인 마케팅을 시작했으며 배스킨라빈스도 '카페 31'에서 아이스크림 풍두 같은 새로운 메뉴를 곁들이는 등 아이스크림을 이용한 '디저트바'가 새로운 트렌드로 등장했다.

All About Icecream

아이스크림은...

「식품의 규격 및 기준」에 따르면 아이스크림은 '우유 또는 유제품을 주원료로 하고 당류, 기타 식품 또는 첨가물을 더하여 동결한 것으로 유지방분 6% 이상, 무지유 고형분 10% 이상을 함유한 것'이라고 정의한다. 아이스크림은 제조시 성분 규격과 미생물 허용치가 정해져 있는데 일반 세균 10만 이하, 대장균 10만 이하로 규정하고 있다.

아이스크림 재료 엿보기

재료	역할
유지방	생크림, 우유 등. 아이스크림의 풍미, 조직, 보형성에 영향을 주며 아이스크림의 부드러운 맛을 낸다. 유지방 함량이 높을수록 아이스크림이 부드러워진다.
무지유고형분	우유 성분 중에 유지방을 제외한 성분의 총칭. 단백질, 유당, 무기질 등을 뜻한다. 무지유고형분이 하는 역할은 아이스크림의 조직을 매끄럽게 하고 공기와 잘 섞여 기포를 안정시킨다.
당분	설탕이나 물엿, 아이스당 등. 아이스크림의 맛을 더욱 좋게 해주는 역할을 맡고 빙점을 조절한다.
안정제	수분과 고형분이 잘 결합하도록 해준다. 동결 과정에서 얼음 결정을 균일하고 미세하게 유지시켜준다. 저장할 때 얼음이 커지는 것을 막고 열에 잘 녹지 않게 해준다. 혼합하는 재료에 따라 종류, 용량이 달라진다.
유화제	지방성분을 물에 잘 분산시키는 역할을 한다. 아이스크림의 유지방이 균일하게 퍼지도록 돕는다. 입안에 녹을 때 좋은 식감을 주고 열에 잘 녹지 않게 해준다.
기타 재료	과일 과육, 푸레, 코코아 파우더, 초콜릿 등 다양한 재료를 이용해 아이스크림을 만들 수 있다.

아이스크림의 종류

제조 방법에 따라서 크게 소프트 아이스크림과 하드 아이스크림으로 나눌 수 있다.

소프트 아이스크림은 아이스크림 원료를 동결기(Freezer)에 넣어 제조한 다음 경화시키지 않고 반유동체 형태로 용기에 담아 판매하는 것으로 대부분 저지방(2~6%) 아이스크림이 많다. 소프트형 아이스크림 기계만 구입하면 다른 복잡한 과정을 거치지 않고 판매가 가능해 기존 매장에 접목하기가 쉽다.

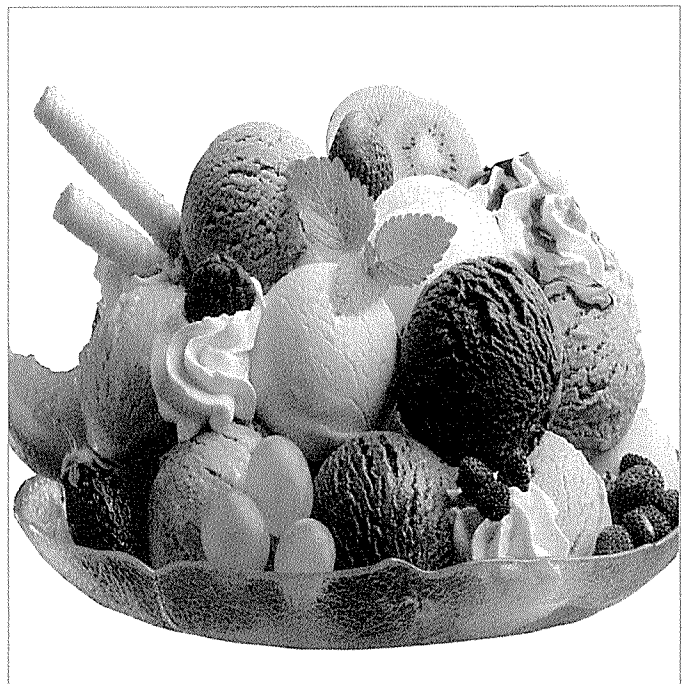
소프트 아이스크림은 맥도날드나 롯데리아 등 패스트푸드점에서 저가로 판매하고 있어 가격에 대한 이익이 상대적으로 적은 편이다. 이러한 점을 극복하기 위해 아이스크림 업계에서 제안하고 있는 것이 바로 요구르트 아이스크림. 요구르트 아이스크림은 소프트

아이스크림 기계를 이용해 요구르트 베이스와 재료를 넣어 만든 것으로 달지 않고 몸에도 좋아 앞으로 꾸준한 인기를 끌 것으로 예상된다.



한창 인기를 끌고 있는 '레드망고'의 요구르트 아이스크림

이에 반해 하드 아이스크림은 여러 재료를 배합, 살균, 균질, 냉각, 속성, 동결 과정을 거쳐 생산하는 아이스크림으로 100% 경화시킨 제품이다. 아이스크림 기계뿐 아니라 살균기, 아이스크림 쇼케이스 등 다른 장비가 필요해 어느 정도 공간이 있어야 접목할 수 있다. 여러 가지 재료를 이용해 다양한 제품을 선보일 수 있다는 점과 소비자들에게 고급 제품으로 인식돼 고가 판매 전략이 가능한 것이 장점이다.



갖가지 재료로 만든 하드 아이스크림

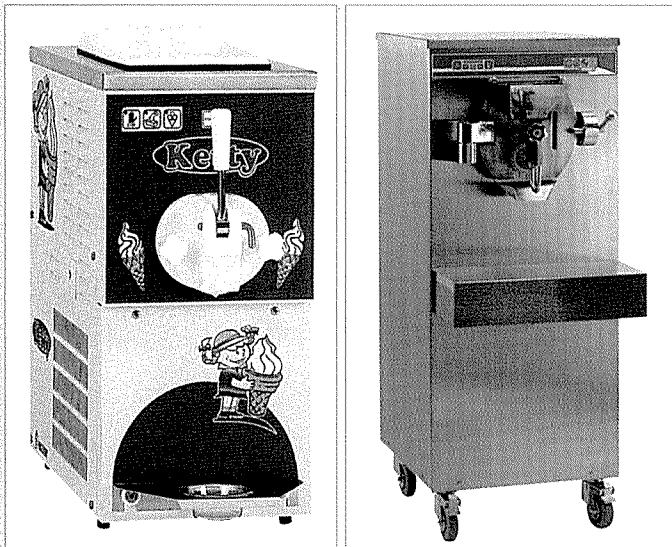
아이스크림을 만드는 일반 과정

재료 혼합	재료 섞을때 먼저 액상 원료를 혼합한 다음 분말 원료를 혼합한다
↓	
살균	유해균을 없애는 과정으로 일반적인 것이 고온 단시간 살균법이다
↓	
균질화	핸드 블랜더로 아이스크림 혼합물을 분쇄시켜 지방의 분리를 방지하고 부드러운 아이스크림을 만들 수 있는 과정이다
↓	
숙성	균질화시킨 재료는 바로 냉장 숙성을 시켜야 미생물 성장을 막고 조직이 좋아진다
↓	
아이스크림제조기 동결	재료의 온도를 낮추고 재료안에 공기를 넣어(overrun) 아이스크림을 만든다
↓	
냉동	아이스크림 제조기에서 나온 것은 반액체 상태이므로 냉동고에서 굳혀준다
↓	
판매	아이스크림 쇼케이스에 넣어 판매한다

아이스크림 제조에 필요한 기계

아이스크림 기계

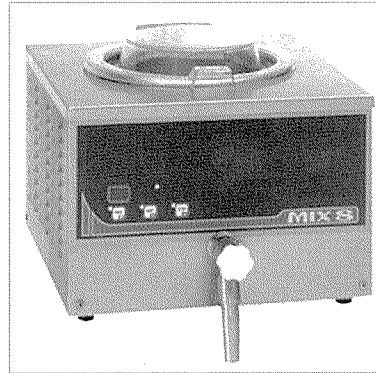
소프트 아이스크림과 하드 아이스크림을 만들기 위해서는 각각의 전용 기계가 필요하다. 소프트 아이스크림 기계는 묽고 부드러운 아이스크림을 연속 생산할 수 있도록 설계되어 있다. 하드 아이스크림 기계는 크게 수직형과 수평형으로 나눌 수 있는데 소형 기계는 주로 수직형이 많다. 수직형이 수평형보다 가격이 저렴하고 조립이 간편한 반면 수평형은 부드러운 아이스크림을 제조할 수 있는 장점이 있다.



소량 판매에 맞는 귀여운 모양의 소프트 아이스크림 기계(사진 왼쪽)와 국내 기술로 개발된 하드형 아이스크림 기계(사진 오른쪽)

아이스크림 기계는 특히 청소와 관리를 꼼꼼하게 신경써야 세균 번식을 막을 수 있다. 기계를 구입할 때 연결 부위가 위생적으로 뛰어난 제품을 고르도록 유의해야 한다.

살균기

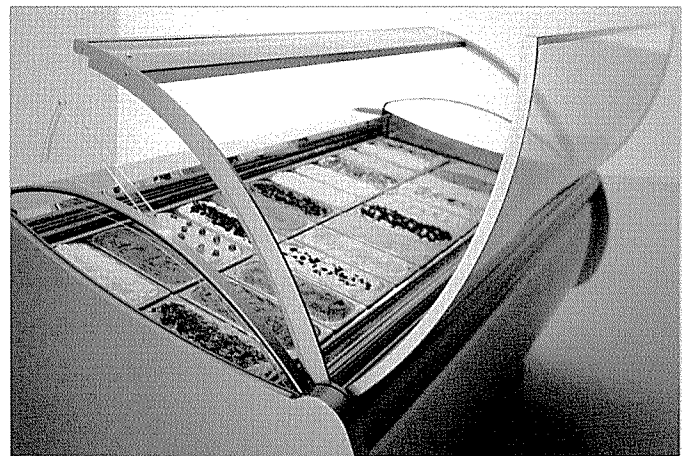


파스퇴르 살균법을 이용한 저온 살균기

하드 아이스크림을 만들기 전에 원액을 살균하는 기계. 살균 과정은 아이스크림 원액을 저온 살균이나 고온 살균을 통해 위생상 안전하게 하는 과정으로 저장성을 높이고 아이스크림의 조직과 풍미를 균일하게 해준다. 최근에는 살균처리가 된 아이스크림 재료도 많이 나와 있어 필수 구매 품목으로 꼽히지 않지만 위생적인 아이스크림을 위해서는 갖추는 것이 좋다.

아이스크림 쇼케이스

하드 아이스크림은 아이스크림 전용 쇼케이스에 보관하고 판매해야 한다. 쇼케이스에 보관할 때 아이스크림 제조시에 나온 제품은 약 영하 5℃에 맞춰져 있어 이를 쇼케이스에 넣어 영하 14℃에 맞추려면 쇼케이스가 과부하로 인해 고장날 확률이 높다. 따라서 반드시 냉동고에 넣어 견고화 과정을 거쳐서 쇼케이스에 넣도록 해야 한다. 쇼케이스를 구입할 때는 아이스크림을 잘 보이게 하는 구조인지, 온도와 재상 능력이 뛰어난지 등을 염두에 두어야 한다. 아이스크림을 보관하는 적정 쇼케이스 온도는 고유지방 제품 영하 20℃, 소르베 제품 영하 14℃, 아이스크림 케이크 영하 25℃이다.



다양한 하드 아이스크림을 보관할 수 있는 아이스크림 쇼케이스

(자료제공)

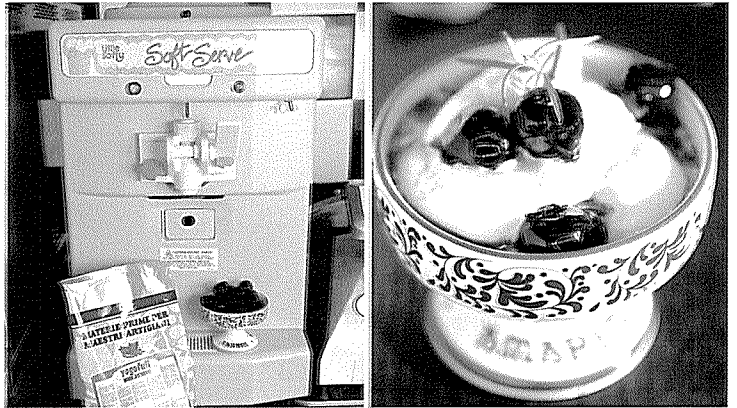
선인 www.p pang.biz / 트루프루 www.trufr u.co.kr / 한국 PGL www.hankookPGL.com

Case By Case : + Icecream

CASE I 요구르트 아이스크림

압구정동에 위치한 아마플라텔리는 이번 여름을 위해 지난 겨울부터 사이드 메뉴 개발을 준비했다. 비수기 매출 향상을 위해 낙점한 것이 바로 요구르트 아이스크림. 점포가 위치한 곳이 가격보다 맛을 중요시하는 경향이 워낙 강한 탓에 좋은 맛을 낼 수 있는 재료를 고민했다. 재료는 아이스크림으로 유명한 이탈리아산 요구르트 파우더를 구입하고 기계는 판매량을 고려해 입구 하나짜리를 선택했다. 요구르트 파우더를 이용해 아이스크림을 처음 만들었을 때는 요구르트 맛이 너무 강해서 파우더와 다른 재료들을 조정해 아마플라텔리만의 배합을 찾아냈다.

아마플라텔리의 김홍진 상무는 '여러 개 입구가 있는 기계를 구입하지 않은 게 아쉬움이 남는다'고 전했다. 요구르트 아이스크림은 고배합 재료를 이용하므로 결빙력이 좋은 기계를 구입하는 것이 좋다고 조언한다. 소프트 아이스크림의 저가 이미지에서 벗어나기 위해 이곳에서는 요구르트 아이스크림에 각종 과일과 다양한 토핑물을 올려 5천 원에 판매한다. 특히 아이스크림 재료와 같은 회사에서 나오는 아마레드 체리를 토핑해 색다른 맛과 고급스런 이미지로 승부하고 있다. 하루에 보통 20~30개 정도 판매되며 더운 날씨에 여지없이 판매율이 올라간다고 전했다.



CASE II 홈메이드 하드형 아이스크림

일산에 위치한 레브드쉐프는 오픈할 때부터 아이스크림 코너를 따로 마련해 판매하고 있다. 기본적인 아이스크림 재료에 과일 휘레나 녹차 등을 넣어 7가지 종류를 선보인다. 레브드쉐프 아이스크림의 특징은 입맛에 넣으면 바로 녹을 정도로 부드러움이다. 레브드쉐프 강창걸 대표는 단단한 아이스크림보다 부드러운 것을 좋아하는 고객의 취향에 맞춰 쇼케이스 온도를 영하 16℃로 유지해 아이스크림을 보관하고 있다. 아이스크림 기계는 이탈리아산 제품으로 수직형을 구매해 사용하고 있다.

강창걸 대표는 '수직형은 아이스크림을 만든 후 직접 손으로 떠내야 하는 불편함이 있고 오버런(아이스크림 재료에 공기를 넣는 과정)이 낮아 부드러운 맛이 떨어지는 단점이 있다'고 설명했다. 아이스크림 쇼케이스는 온도 조절과 제상이 잘 돼 간편하다고.

원하는 맛을 두 스킵 담아 1천500원에서 2천 원에 판매하고 있는 '레브드쉐프표' 아이스크림은 여름철 레브드쉐프 매출 향상의 일등공신이다. ㉞