

보송보송 매끄러운 피스톨레

Pistolet

제품을 만들다보면 기대했던 대로 제품이 나오지 않거나 여러 가지 궁금한 점들이 많이 생기게 마련이다. 이럴 땐 주저 없이 '테크닉 상담실' 의 문을 두드려 보자. 전문가의 컨설팅을 통해 생산 현장에서 마주치는 여러 가지 기술 문제에 대해 명쾌한 해결을 도와준다.

정리_김미선 기자 · 사진_한수정



Advice
김영선

독자들의 궁금증을 요목조목 풀어주는 한미제과제빵학원 김영선 원장은 10년 동안 제과기술자로 이름을 날리다가 제대로 된 기술인 양성을 위해 제과교육에 매진해 지금에 이른 제과교육 전문가다.

Q 피스톨레를 했을 때 케이크 표면이 거칠 뿐 아니라 시간이 지나면 갈라지기까지 합니다. 피스톨레를 매끄럽게 잘 하려면 어떻게 해야 하나요?

A 피스톨레는 인테리어 공사를 할 때 벽이나 문에 붓으로 페인트칠을 하는 것을 뜻하는 붙어입니다. 제과에서는 전용 스프레이로 액체 상태의 색소나 초콜릿을 뿌려 케이크에 색깔 옷을 입히는 것을 뜻합니다. '피스톨레'에 쓰이는 전용 스프레이 또한 '피스톨레'라고 부릅니다.

새로 구입한 피스톨레를 처음 사용할 때는 먼저 물을 채워 여러 가지 기본사항을 따져봐야 합니다. 우선 흡입 튜브가 펌프집 위쪽으로 견고하게 끼워져 있는지 확인하고 앞머리의 조절나사를 돌리면 분사세기가 알맞게 커지거나 작아지는지 관찰합니다.

케이크와 피스톨레 사이의 거리는 30cm 정도가 가장 적합합니다. 너무 먼 거리에서 분사하면 알록달록한 무늬가 생기게 되고 반대로 너무 가까운 거리에서 분사하면 색소가 뭉쳐서 피스톨레한 면에 겹겹이 층이 생기게 됩니다. 또 가능한 정면에서 뿌려야 케이크 전체에 균일하게 분사할 수 있지만, 케이크 윗면을 색칠할 때는 피스톨레를 45도 정도 기울여 약간 가까운 거리에서 뿌려주는 것이 좋습니다. 피스톨레할 때 케이크가 완전히 녹아 있으면 아무리 정성스럽게 피스톨레를 해도 표면이 거칠게 되므로 녹기 전에 분사해야 매끄러운 결을 만들 수 있습니다.

색소와 달리 초콜릿을 분사할 때는 온도와 농도가 피스톨레의 결에 매우 중요한 역할을 합니다. 피스톨레용 초콜릿은 초콜릿과 카카오버터를 1:1의 비율로 섞은 다음 30℃ 정도로 녹여 사용하면 매끄럽고 보송보송한 초콜릿 피스톨레의 느낌을 살릴 수 있습니다.

피스톨레한 케이크를 쇼케이스에 진열해 두면 겉면이 갈라지는 경우가 있습니다. 이는 쇼케이스 안의 바람이 겉면의 수분을 빼앗아 급격히 수축되기 때문인데 피스톨레를 너무 두껍게 할수록 갈라짐이 더욱 심하게 나타납니다. 쇼케이스에 진열하기 직전에 피스톨레하면 갈라짐 현상 없이 조금 더 오래 보관할 수 있습니다.

피스톨레를 사용하고 나서 깨끗이 닦아 놓지 않으면 다음에 사용할 때 제대로 분사되지 않아서 낭패를 보는 수가 있으므로 사용한 다음에는 반드시 남은 색소나 초콜릿을 버리고 내부를 깨끗하게 손질해 놓는 것이 좋습니다. 🍪

