

(주)코테스의 빠바이에 천연효모기

천연발효 반뭉 해내는 참 일꾼

(주)코테스에서 수입하는 빠바이에 천연효모기는 발효종 숙성과정에서 겪어야하는 제과점의 고생을 한결 덜어주는 고마운 기계다. 우리나라에서 잘 나가기로 소문난 제과점치고 천연효모기를 탐내지 않은 곳이 없을 정도로 어느새 천연효모기는 남보다 한발 앞서 나가는 제품력의 상징으로 자리 잡았다. 글·김미선 기자·사진·한수정, 전문식

1990년대 초반 프랑스 제빵업계의 색다른 운동에 온 국민의 이목이 집중됐다. 프랑스 사회 전반의 복고주의 열풍을 타고 제빵업계에서도 '전통으로 돌아가자'는 움직임이 일기 시작한 것이다. 인공 이스트 없이 오로지 천연 발효종만으로 반죽을 부풀리는 전통의 방식을 따르자는 뜻에서 비롯된 운동이었다. 무엇이든 간편한 것만 추구하는 요즘 같은 시대 프랑스 제빵업계가 여러 번의 발효를 거듭해야하는 전통방식의 천연 발효종을 다시 찾게 된 이유는 단 한 가지, 경쟁력을 갖추기 위해서였다.

큰 기업이 운영하는 빵집의 틈바구니 속에서 기술 하나만 밀천으로 삼고 있는 개인빵집이 차별화할 수 있는 것은 오로지 장인정신을 바탕으로 하는 품질밖에 없다는 판단에서다. 호밀 또는 과일로 천연 발효종을 만들어 쓰면 인공 이스트를 쓸 때보다 몇 배의 시간과 노력이 필요하지만 빵 특유의 구수한 맛과 향이 한결 풍부해지고 쫄깃쫄깃한 속결의 식감이 일품이다. 노화도 더더서 어느 정도 시간이 지나도 빵맛이 그대로라는 장점도 있다. 프랑스 제빵업계가 국민적 사랑을 되찾게 된 데는 생산 효율성을 최고로 따지는 큰 기업이 쉽사리 엄두내지 못했던 천연 발효종의 역할이 컸다.

천연 발효종의 장점은 모르는 사람이 없지만 발효종을 배양하는 과정에서 겪어야 하는 솔한 고생이 장점을 다 가리고도 남을 정도로 큰 탓에 많은 제과점에서 선불리 뛰어들지 못하고 있는 것 또한 사실이다. 발효종을 제대로 숙성시키기 위해 시간 날 때마다 손으로 저어줘야 하는 일이 여간 까다로운 게 아니기 때문에 숙성에 알맞은 온도를 일정하게 유지하는 일도 쉬운 일이 아니라서 자칫 잘못하다가는 애써 배양한 발효종을 죄다 못쓰게 만들어버리기 십상이다.

열정 있는 제과인이 이룬 한국의 천연효모기 시장

(주)코테스에서 수입하는 프랑스 빠바이에(Pavaiiller)사(社)의 천연효모기는 발효종 숙성과정에서 겪어야하는 제과점의 고생을 한결 덜어주는 고마운 기계다. 발효종 만들기는 배양부터

시작해 최종 효모원액까지 보통 네 단계를 거치는데 천연효모기는 단계단계마다 숙성에 알맞은 온도를 일정하게 유지시켜줄 뿐만 아니라 설정온도의 높낮이에 따라 숙성시간만 입력해두면 정해진 시간마다 한번 씩 알아서 저어준다. 천연효모기만 있으면 온도를 관리하느라 노심초사할 일도, 일일이 손으로 젓느라 진을 뺄 일도 없어 발효종 만들기가 한결 수월해진다.

다 만들어진 효모를 반죽에 쓰기 전까지 7~10℃의 낮은 온도에서 보존하는 것도 천연효모기의 몫이다. 효모를 보존할 때도 기계는 8시간마다 한 번씩 쉬지 않고 '팔'을 저어 효모를 발효에 딱 알맞은 상태로 유지시키는 역할을 한다. 만들어진 효모에 밀가루만 더하는 손쉬운 방법으로 끊임없이 새로운 효모를 만들어 쓸 수 있어 추가배양에 따로 효모종이 필요 없다는 것 또한 천연효모기의 장점이다.

천연발효의 개념조차 제대로 서지 않았던 1990년대 중반 천연효모기 수입을 덤석 떠안게 된 (주)코테스는 우선 프랑스 빠바이에 본사와의 끈끈한 연계를 맺고 한 달이 멀다하고 한국과 프랑스를 오가며 기계는 물론이고 천연발효의 원리까지 하나씩 차곡차곡 쌓아나갔다. 수입업체의 탐나는 노력에 오로지 좋은 발효종을 만들겠다는 각오 하나로 우리나라 천연효모기 역사의 문을 연 제과인들의 열정이 더해져 우리 제빵현실에 꼭 맞춘 듯 정확한 데이터에 따라 지금과 같은 발효종을 만들게 됐다 해도 지나치지 않다.

빠바이에의 천연효모기는 발효종의 숙성을 돕는 기계로서는 세계에서 독보적인 존재인데다가 발효에서 냉장까지 오르내리는 넓은 온도범위 탓에 매우 정교한 기술력을 필요로 한다. 덕분에 몸값 또한 만만치 않아 우리나라만 해도 전국적으로 아직 스무 대도 채 보급되지 않은 귀히더귀한 기계다. 잘 나가기로 소문난 제과점치고 천연효모기를 탐내지 않은 곳이 없을 정도로 어느새 천연효모기는 남보다 한발 앞서 나가는 제품력의 상징으로 자리 잡았다. (주)코테스의 천연발효기는 몸값 제대로 해내는 똑똑한 기계다.

(주)코테스에서 수입하는 프랑스
빠바이에(Pavailler)사의 천연효모기는
발효종 숙성과정에서 꺾어야하는
제과점의 고생을 한결 덜어주는 고마운 기계다.



프랑스 제빵업체가 국민적 사랑을 되찾게
된 데는 생산 효율성을 최고로 따지는
큰 기업이 쉽사리 염두내지 못했던
천연 발효종의 역할이 컸다.

interview



(주)코테스 이영오 대표

(주)코테스는 지난 2000년 설립해 프랑스 빠바이에·스위스 론도·스웨덴 다렌 등과 손 잡고 세계적으로 유명한 제과제빵 기계를 전문으로 수입하는 업체다. 크기는 기계부터 작게는 주방기기까지 베이커리 생산에 필요한 시스템 구축에 나서고 있다.

천연효모기는 (주)코테스에게 어떤 의미를 갖는 제품입니까?

(주)코테스가 수입하고 있는 프랑스 빠바이에사(社)의 천연효모기는 세계 제빵시장에서 독보적인 존재라 할 수 있습니다. 그러나 한국에서도 빠바이에와 파트너십을 맺고 있는 우리 회사에서만 갖출 수 있는 기계라 특별할 수밖에요. 비싼 '몸값' 탓에 천연효모기는 국내에서도 스무 곳 정도만 쓰고 있을 정도로 '귀한' 기계입니다. 천연효모기로 품질이 늘 일정하게 유지되는 수준 높은 천연발효빵을 만드는데 도움이 되고 있다는데 수입업체로서 자부심을 느낍니다.

앞으로 천연효모기와 관련해 (주)코테스의 계획은 무엇입니까?

우리나라 자영제과점이 지금의 어려움에서 벗어나려면 프랜차이즈제과점과 차별화해서 수작업만의 정성이 묻어나는 고품질 제품으로 승부하는 수밖에 없다고 생각합니다. 천연발효야말로 자영제과점 차별화의 해답이 될 수 있습니다. 국내에서 천연효모기 시장이 이뤄지려면 천연발효에 대한 바른 인식이 먼저 쌓여야겠지요. 천연효모기를 우리나라 현실에 꼭 맞춰 활용할 수 있도록 온도나 시간 등 정확한 데이터를 구축하는데 힘쓰겠습니다. 더불어 체계적인 A/S 시스템을 갖추고 사후관리의 개념이 아닌 정기적인 방문으로 고장 나기 전에 미리 조이고 닦겠습니다.

Information

회 사 명 (주)코테스

대 표 이영오

설립년도 2000년 3월 13일

연 혁 2000년 프랑스 빠바이에·대만 다이너스티

파트너십 체결

2001년 경기도 하남시 전시장 개설

서울 삼성동으로 본사 이전

2003년 대만 썬메이트 파트너십 체결

2004년 프랑스 헨젤·영국 모노 파트너십 체결

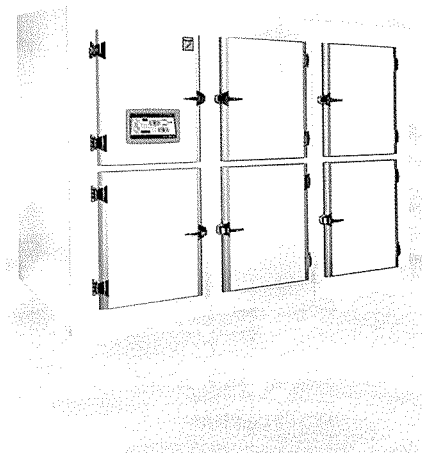
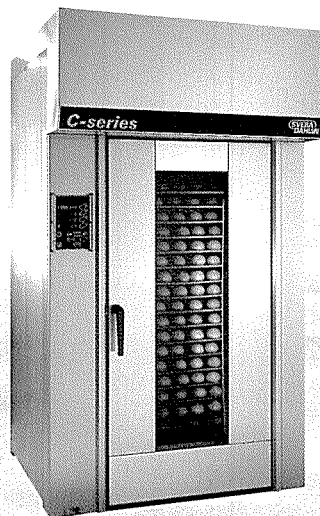
2005년 스웨덴 다렌·스위스 론도 파트너십 체결

주 소 서울시 강남구 삼성동 100-11 2F

연 락 처 TEL_ 02)546-3373

FAX_ 02)546-3065

홈페이지 www.kotes.co.kr



대표제품

(주)코테스는 세계 유명기계의 집합장이다. 스웨덴 다렌과 프랑스 빠바이에의 오븐을 시작으로 프랑스 헨젤 급속냉동고, 스위스 론도의 도우시터까지 (주)코테스에서 다루는 기계는 세계적 명품의 반열에 오른 제품이 많다. 대만의 썬메이트와 신맥, 국내 유수의 기계업체와 파트너십을 맺고 제품 선택의 폭을 넓혀가고 있다.

로터리 랙 오븐

스웨덴 다렌社의 로터리 랙 오븐은 특허 받은 IBS 시스템으로 베이킹 랙이 좌우로 움직여 빵이 골고루 구어진다. 크기를 최소화해 좁은 매장에서도 효율적으로 사용할 수 있다.

급속 냉동고

프랑스 헨젤社의 급속냉동고는 양과자 선진국 일본에서 판매율 1위를 달리는 제품이다. 얼음 알맹이가 균일해서 조직이 부드럽고 맛을 그대로 지켜줘 품질 좋은 무스케이크를 만들어 준다.