

설탕공예 강좌

설탕공예란

설탕을 주재료로하여 만든

공예과자로

그 기법과 기술이

색채와 구도의 조화를 요하는

예술적 분야라 할 수 있다.

이에 본지는 설탕공예의

이해를 돕고자

설탕공예강좌를 마련하여

설탕공예의 개요와

그 기법을 이용한

제품 미래와 환희를 소개한다.

제품은 일본과자전문학교

설탕공예 담당교사

우메지마 고우이찌(梅島考一)씨가

보내주었다.



우메지마 고우이찌(梅島考一)씨는
일본과자전문학교에서 설탕공예 수
업과 단기 연수코스(프로대상) 수업
을 담당하고 있다. 그는 또 제5·6
회 서울 국제빵과자전에 참가 설탕
공예실연을 펼친 바 있다.



설탕공예는 수많은 제과기술 중에서도 먹기위한 것이 아닌 피에스몬테 등의 특수한 종류의 공예기법으로 취급되고 있기 때문에 그 기법과 기술이 색채의 조화와 구도상 균형 등 종합적인 감각을 요하는 예술적 분야라 할 수 있다. 반죽을 보존할 때는, 완전히 열과 습도를 차단해야 한다. 즉, 이 경우 건조제를 전면에만 플라스틱상자에 밀봉하여 외부공기의 침입을 막고 직사광선과 고온을 피하도록 해야한다. 설탕공예는 크게 3가지로 분류할 수 있다.



쉬크르 티레 Sucre Tiré

쉬크르 티레란 가열한 엿을 식히면서 엿에 공기를 넣어 광택을 내는 것을 말한다. 이 엿은 꽃, 잎, 줄기, 리본, 기타 조형물 등의 작품을 제작하는데 쓰이며 윈도우 디스플레이나 앙트르메의 장식으로도 사용된다.

재료

그라뉴당	1,000g
물	350ml
물엿	100g
주석산수용액	10방울
가열온도	153~155℃

만드는 법

- 1 동냄비에 그라뉴당, 물, 물엿을 넣고 가열한다.
- 2 그라뉴당이 녹을 때까지 가볍게 저어준다 (이때 너무 저으면 설탕의 결정이 생기므로 주의한다).

- 3 끓기 시작하면 냄비 안쪽에 굳은 설탕을 물 묻은 붓으로 제거한다. 설탕이 냄비 안쪽에 생기지 않으면 이작업을 중지한다.
- 4 표면에 거품이 떠오르면 쇠그물 조리로 제거한다.
- 5 가열온도 5℃전에 주석산수용액을 첨가하여 가볍게 섞어준다.
- 6 가열온도가 153~155℃가 되면 마블대에 고무판을 깔고 그 위에 빨리 붓는다.
- 7 엿을 섞어가면서 서서히 식힌다.
- 8 엿에 광택이 생길 때까지 당겨 늘려준다. 길게 늘려 10cm정도로 자른다.
- 9 건조제를 넣은 용기에 보관을 하며 필요에 따라서는 램프로 보온하면서 세공한다.

*주의

- ①착색은 ②에서 행한다.
- ②주석산수용액은 주석산과 물의 비율을 1:1로 하여 녹인 후 사용한다.

쉬크르 수플레

Sucre Soufflé

쉬크르 수플레는 펌프를 사용하여 등글린 엿속에 공기를 불어넣어 부풀려 과일, 동물, 인형 등을 만드는 것으로 쉬크르 티레와 같이 윈도우 디스플레이에 사용된다.

재료

그라뉴당	1,000g
물	350ml
물엿	100g
주석산수용액	10방울
가열온도	153~155℃

만드는 법

- 1 가열하는 방법은 위 쉬크레 티레와 동일하다.
- 2 펌프로 공기를 불어넣어 세공한다.

쉬크르 쿨레

Sucre Coulé

쉬크르 쿨레란 마블대 위에 디자인을 하고 그 위에 착색한 엿을 흘려 입체조형물을 만드는 것을 말한다.

재료

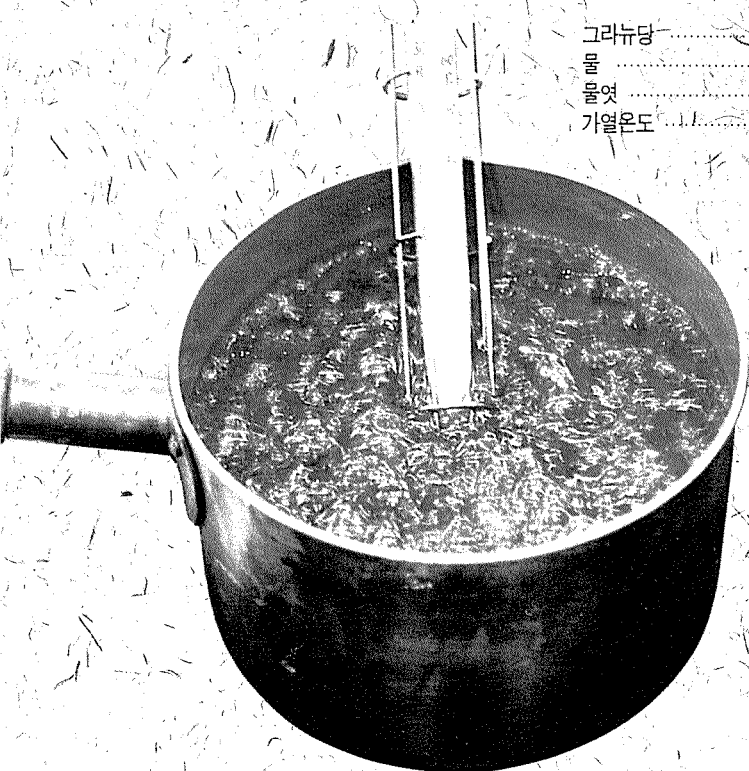
그라뉴당	1,000g
물	350ml
물엿	150g
가열온도	155~160℃

만드는 법

- 1 가열하는 방법은 위 쉬크레 티레와 동일하다.
- 2 디자인한 종이를 마블대 위에 올려 놓고 샐러드유를 바른 후 그 위에 실리콘 페이퍼를 놓는다.
- 3 점토로 디자인에 맞춰 둘레를 쌓는다. 이 점토 내부에 샐러드유를 바르고 실리콘 페이퍼를 붙인다.
- 4 가열된 설탕물을 ②속에 부어준다.

*주의

- ①침강탄산칼슘 1: 물 1로 녹인 용액을 첨가함에 따라 불투명한 엿을 만들 수 있다. 설탕 1000g에 대해 침강탄산칼슘용액 50g 사용한다.
- ②점토는 유성점토를 사용한다.
- ③같은 디자인을 몇번 만들 경우는 고무매트나 디자인을 잘라 이 속에 부어 넣을수 있는 작업을 한다.
- ④주석산과 물엿의 효용
주석산과 물엿을 병용한 다음 주석산을 더 첨가하면 엿에 유연성이 생기고, 물엿을 더 첨가하면 딱딱한 엿이 된다. 그러나 최대효용은 엿의 재결정 현상을 막기 위해서이다.



미래

FUTUR

총체적인 설탕공예의 기법을 이용하여 과자기술자 모양을 한 인형에 각각의 표정을 담고, 과일과 와인 등을 사용한 새로운 과자가 생겨났으면 하는 바람을 담아 작품으로 표현했다.



받침대 만드는 법

- 1 디자인을 정하고 디자인에 따라 각 제품을 만든다.
- 2 고무매트에 디자인하여 칼로 잘라낸다. 알루미늄호일에 셀러드유를 바르고 디자인한 고무매트를 올려놓는다. 링모양 틀 안쪽에 셀러드유를 바르고 물엿을 붓는다. (사진①)
- 3 조립한다.

백합 만드는 법 (사진②)

- 1 보온상태의 엿을 부채꼴로 편후 가늘고 긴 물방울 모양을 만든다.
- 2 중앙을 패티나이프(소형칼)로 눌러 선을 만들고 끝이 약간 올라가게 6장씩 준비한다.
- 3 3장을 조립한 후 나머지 3장을 돌아가며 붙인다.
- 4 검은 색소로 꽃잎 안쪽에 점을 찍는다.
- 5 가늘게 심을 만들어 중앙에 붙인다.

과자기술자 인형 만드는 법 (사진③, ④)

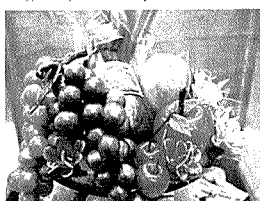
- 1 슈크르 수플레로 다리, 몸, 얼굴, 모자 등을 만들어 붙인다.
- 2 슈크르 티레로 에이프런, 머리카락 등을 만들어 붙인다.
- 3 붓으로 색소를 사용하여 얼굴을 그린다.

과일 만드는 법 (사진⑤)

- 1 슈크르 수플레로 포도, 사과, 복숭아, 배, 체리 등을 만든다.
- 2 헤어 브러쉬로 색을 낸다.

마무리

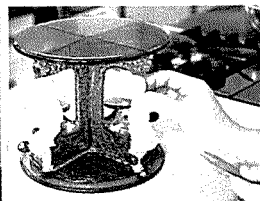
녹인 엿을 묻혀 디자인에 따라 붙인다.



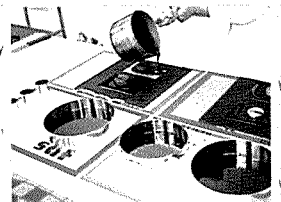
5



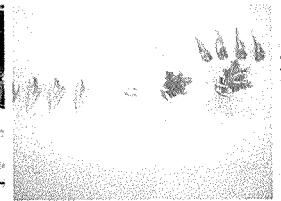
4



3



1



2

환희 JOIE

이 작품은 환희를 테마로 하여 엿세공, 초컬릿세공, 앙트르메 3종류의 기술을 종합해서 만들어낸 작품이다.
우선 디자인을 결정하고 그 디자인에 따라 각 제품을 만든다.

장미잎 만드는 법

- 1 보온상태의 엿을 부채꼴로 퍼서 물방울모양으로 만든다.
- 2 금속의 잎모양틀로 잎맥의 모양을 낸다.

초컬릿세공(사진①)

- 1 시편하고 있는 가면을 사용한다.
- 2 안쪽에 템퍼링한 밀크초컬릿을 붓으로 칠한다.
- 3 템퍼링한 스위트초컬릿을 2~3회 붓으로 칠해 두껍게 한다.
- 4 틀에서 떼어내 기둥을 뒷면에 만들어 세운다.

장미꽃 만드는 법(사진②, ③)

- 1 보온상태의 엿을 부채꼴로 편다.
- 2 끝이 올라가도록 둥글려 심을 만든다.
- 3 안쪽에 세울 꽃잎을 3장 만든다.
- 4 바깥쪽의 꽃잎은 끝에 웨이브를 주어 꽃잎다운 자연스런 형으로 5~6장 만든다.
- 5 심에 ③의 꽃잎 3장을 알콜램프로 밑부분을 녹여 붙인다.
- 6 바깥쪽 꽃잎도 같은 방법으로 붙이면서 장미꽃모양을 만든다.

새 만드는 법(사진④, ⑤, ⑥, ⑦)

- 1 보온상태의 엿을 펌프로 새모양이 되도록 분다.
- 2 여러가지 색의 엿으로 작은 물방울모양을 만들어 날개를 만든다.
- 3 부리와 눈을 붙여 새를 완성한다.



1 2

마무리(사진⑧, ⑨)

- 1 쉬크르 클레로 판상과 앙트르메용 받침대를 만든다.
- 2 나무가지에 엿을 문혀 잎을 붙인다.
- 3 초컬릿 가면, 새, 장미꽃 등을 장식한다.
- 4 초컬릿의 앙트르메를 받침대 위에 올려 놓는다.
- 5 세부적인 장식으로 마무리한다.

