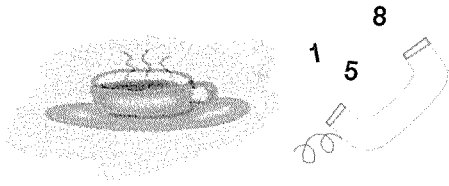


두드리면 열립니다



Q 다가올 여름에 대비해 빙수의 다양한 연출, 사용 재료 등에 대해 상세하게 알고 싶다

서울 양천구 신정3동 733-3 수정아파트/ 이은숙

A 빙수는 크게 팔빙수와 과일 빙수로 나뉩니다. 가장 일반적인 팔빙수의 경우 빙수팔, 시럽, 연유, 후르츠카테일, 젤리, 얼음 등으로 구성돼 있습니다. 이중 기호에 따라 젤리와 빙수떡을 빼고 견과류, 아이스크림, 계피, 코팅 초코볼 등을 추가하기도 합니다.

과일 빙수는 팔빙수에 들어가는 기본 재료 외에 딸기, 수박, 산딸기, 체리 등을 추가해 과일이 많이 들어가는 것이 보통입니다. 빙수는 여름철의 대표적인 상품으로 제조가 간단하지만 색다른 재료를 추가해 신제품을 구성하기 힘든 제품으로 알려지고 있습니다.

그러나 본지는 빙수의 새로운 연출 차원에서 94년 7월호 44P부터 48P까지 빙수 특집을 마련해 다양한 재료를 위주로 구성한 팔빙수 1제품, 과일 빙수 4제품, 커피빙수 1제품을 게재한 바 있습니다.

또한 1996년 6월호 44~45P에 '빙수 맛있게 만드는 법'이란 지면을 통해 맛있는 빙수팔의 제조, 기존의 후르츠카테일이나 과일 외에 다양하게 사용할 수 있는 재료에 대해 실은 바 있습니다. 이를 참고하기 바라며 자료가 필요하신 분은 전화주시면 자료를 제공해 드리겠습니다.

제과점 상담 참여 안내

본지는 독자 여러분에게 좀더 다가가는 집까지 되기 위해 독자의 궁금 사항을 해결해 드리는 '제과점 상담실' 코너를 마련하고 있습니다.

제과 전반에 대해 궁금 사항을 독자 엽서를 통해 의견을 보내 주시면 안내해 드리겠습니다.

Q 참생크림케이크는 기존 생크림케이크와 어떻게 다른지?

부산광역시 금정구 부곡 2동 솔잎베이커리/ 우이식

A 참생크림케이크는 1995년 12월 고려당에서 우유에서 추출한 크림을 이용해 신제품으로 내놓은 제품명일 뿐입니다. 독자께서는 일반적으로 알고 있는 생크림케이크와 다른 생크림케이크가 있는지 궁금해 문의하신 것 같아 이에 대해 설명드리겠습니다.

일반적으로 제과점에서 제조하고 있는 생크림케이크의 생크림은 야자나 코코넛 등에서 추출한 식물성 유지를 사용하고 있습니다. 이것의 정확한 명칭은 '휘핑 크림' 또는 '이미테이션 생크림'으로 엄밀히 말하면 '생크림'이라고 할 수 없습니다.

생크림은 우유에서 추출한 유지방분을 이용한 것으로 유지방의 함유량에 있어 일본의 경우 18% 이상, 독일 28% 이상인 것만 생크림이라고 하기 때문입니다.

따라서 대부분의 제과점이 맛이나 모양, 식감이 비슷해 휘핑크림을 생크림으로 부르고 있기 때문에 이와 구별하기 위해 진짜 생크림을 '유크림' 또는 '천연 생크림'으로 부르기도 합니다. 진짜 생크림은 휘핑 크림에 비해 우유에서 추출했기 때문에 더 고소한 맛이 있습니다.

그러나 휘핑크림과 달리 거품을 올릴 때 빨리 휘저으면 지방 조직이 파괴되기 때문에 천천히 작업할 수밖에 없어 작업성이 떨어지고 보존 기한이 짧으며 조금 느끼한 맛이 있어 제과점에서는 주로 휘핑크림을 사용하고 있습니다.

참고로 프랜차이즈 업체 중 진짜 생크림 케이크를 판매하고 있는 곳은 고려당과 크라운베이커리입니다. 현재 생크림케이크를 제조할 때 사용하는 '생크림'을 판매하는 곳은 매일유업과 한덴유가공이 있으며 작년 부터 롯데삼강이 작업성이 개선된 '롯데 생크림'이라는 제품을 판매하고 있습니다. **네!**