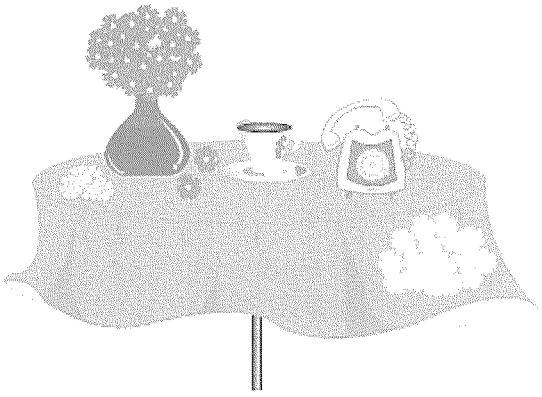
두드리면 열립니다



Q 크로와상 제조시 부피, 식감, 결 등을 좋게 하기 위한 적당한 유지의 양을 알고 싶습니다.

최정아/광주광역시 광산구 송정3동

A 일반적인 크로와상의 배합은 중력분 1,000g, 설탕 100g, 소금 20g, 버터 100g, 계란 1개, 생이스트 40g, 찬물 520cc, **롤인용버터 500g**입니다.

여기서 알 수 있듯 제조시 부피, 식감, 결 등을 좋게 하기 위한 롤인용 유지(피복용 유지)는 밀가루 대비 50%를 사용하고 3절로 접어 밀어펴기 후 냉장 휴지시키는 등 3번의 반복 작업을 통해 27결을 만들면 됩니다. 단 크로와상 제조시 원가가 비싸더라도 마가린 대신 버터를 사용해야 더욱 뛰어난 맛의 제품을 만들 수 있다는 평가가 나와 있습니다.

참고로 크로와상과 비슷한 데니쉬 페이스트리의 경우 한 연구 결과에 의하면 롤인용 유지를 밀가루 대비 50% 사용할 때에는 27결, 36결, 48결, 70% 사용할 때에는 36결, 48결, 64결, 90% 사용할 때에는 36결, 48결, 64결, 110% 사용할 때에는 48결, 64결이 양호한 것으로 나타났으니 참고 바랍니다.

바로잡습니다

지난 10월호 45쪽 '호박머핀'의 배합중 계란의 양이 20g으로 잘못 표기되었습니다. 계란의 양은 2O개가 맞습니다.

Q 일본과자전문학교 통신 교육 과정에 대해 알고 싶습니다. 또 자격증 필기 시험 면제 학원이 있다는데 자세한 정보를 안내해 주십시오.

정진경/서울 서대문구 북가좌1동

A 통신 교육을 받기 위한 별도의 학력 제한은 없습니다. 다만 교재가 일본어로 되어 있기 때문에 이를 이해할 수 있는 일본어 독해 실력 정도는 갖춰야 합니다. 입학 절차는 한국제과고등기술학교에 구비된 신청서를 작성해 일본과자전문학교에 접수시키면 됩니다. 교육에 소요되는 금액은 초기 입학시 입학금과 수업료를 포함해 10만엔(한화 75만원 가량)이 들며 나머지 6개월마다 3만엔씩 3번 9만엔이 들어 총 19만엔(한화 142만원 정도)이 소요됩니다.

통신 교육은 일본에서 3개월마다 교재가 우송되어 수강자가 문제를 작성하거나 의문점을 적어 보내면 일본에서 다시 교재를 통해 응답하는 형식으로 진행됩니다. 실기의 경우는 1년에 한 번 5일에 걸쳐 일본 교사진에 의해 진행되는데 일본과 한국에서 번갈아 가며 실시됩니다. 자세한 사항을 알고 싶은 분들은 한국제과고등기술학교 신숭녕 선생님(02-843-6042)께 문의하십시오.

한편 제과학원에서 수강하는 학생이 자격증 필기 시험 면제를 받으려면 우선 그 학원이 노동부로부터 필기 시험 면제를 받은 학원이어야 합니다. 필기 시험 면제 학원이 되기 위해선 우선 1,400시간 이상을 수강생에게 교육시켜야 합니다. 따라서 대부분 자격증 필기 면제의 교육 과정은 1년 과정입니다.

학원은 이런 과정을 마련해 필기시험 면제 학원으로 지정받아야 하고 수강생을 모집, 학기초에 노동부에 필기 면제를 받을 학생의 명단을 제출하면 그 학생들이 제과나 제빵 중 한가지 부문의 필기 시험을 면제받게 됩니다. 많은 학원들이 노동부에 필기 면제 학원 신청을 해 이런 과정이 있기는 하지만 대부분의 학생이 1년간 교육받고 필기 시험을 면제 받기보다는 6개월 또는 3개월과정을 수강하고 필기 시험을 보는 경우가 많아 실제로 필기 시험 면제의 교육 과정을 운영하고 있는 학원은 드문 편입니다.

제과점 상담 참여 안내

본지는 독자 여러분께 좀 더 가까이 다가가는 잡지가 되기 위해 독자의 궁금한 사항을 해결해 드리는 '제과점 상담실'코너를 마련하고 있습니다. 제과 전반에 대한 의문 사항을 독자엽서에 적어 보내 주시면 자세하게 상담해 드리겠습니다.