

새로운 도약을 위한 변신

하이박 수상자 동우회의 활동 및 계획

얼마전 면목동 케익나라에서는 하이박 수상자 동우회 회원들이 모여 이벤트식 세미나를 개최해 화제가 됐다.

신제품 무료 시식회, 케이크 데커레이션 실연 등 다양한 프로그램으로 구성된 이번 행사를 통해 하이박 동우회는 회원 업소의 매출 향상과 회원들 사이에 기술 교류의 장을 마련하고 있다.



지난 9월 초 면목동 케익나라에서는 하이박 동우회 회원들이 모여 세미나 및 신제품 무료 시식회 등의 행사를 진행했다. 사진은 행사장 전경.

하이박 수상자 동우회(회장 정향우)는 제1회 하이박 경연대회가 열린 지난 94년, 제과 기술 교류 및 연구를 위해 이 대회 수상자들이 만든 모임이다. 현재 약 50여명의 회원들이 참여하고 있는 이 모임은 서울·경기·강원 지회, 충청·전라 지회, 경상·제주지회로 나눠 활동하고 있다.

하이박 동우회는 매년 각 지회별로 4회 정도의 기술 세미나를 개최하는 한편 하이박 대회 홍보 활동과 해외 경연 대회 선수단 파견 등 기술 교류를 위한 활동을 활발하게 전개하고 있다.

특히 지난 9월 초에는 회원 업소인 면목동 케익나라에서 이벤트식 세미나를 개최해 화제가 되기도 했다. 동우회 회원 16명이 참여한 가운데 진행된 이날 행사에서는 케이크 데커레이션 실연과 기술세미나, 신제품 무료 시식회 등을 실시해 고객들에게 좋은 반응을 얻었다. 이 모임의 정향우 회장은 “회원 업소들의 매출 증진과 기술 교류를

위해 이같은 행사를 기획하게 되었다”며 “처음이라 준비과정이 다소 미흡하긴 했지만 고객들에게 호응이 좋아 앞으로 전국의 회원 업소를 순회하며 실시할 계획”이라고 밝혔다.

현재 이 모임은 이벤트식 세미나 외에도 10월에 열릴 하이박 경연대회를 홍보하기 위해 전국 순회 세미나에 참여하고 있다.



케이크 데커레이션 실연 장면. 강렬한 원색의 하이박 동우회 유니폼을 맞춰 입은 모습이 눈에 띈다.

또한 이번 하이박 대회가 끝난 후에는 공예나 케이크, 쿠키 등 각 분야별 연구 위원회를 발족할 예정이다. 이 연구 위원회는 각 분야별로 8명 정도의 연구위원을 선임해 제품 기술을 연구하고 이를 바탕으로 전국 규모의 기술 교환 세미나도 실시할 계획이다.

한편 하이박 동우회는 우리 기술 수준을 한단계 높이고 해외 교류를 증진시키기 위해 내년부터 각 부문별로 개최되는 각종 해외 경연대회에 적극적으로 참여할 계획인 것으로 알려졌다. [K]

<글 / 김경옥>

하이박 동우회 제과제빵 기술 세미나

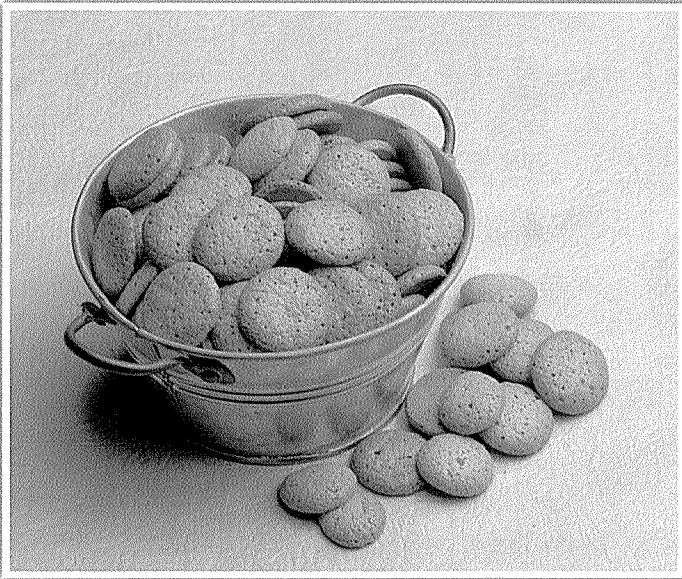
〈자료협조:김종안/케익나라〉

크렘 드 빠퉁

재료	중량(g)
버터콤파운드	1,200
분당	1,200
흰자	1,200
박력분	1,200

■ 만드는 법

1. 버터콤파운드에 분당을 넣고 하얗게 될 때까지 믹싱한다.
2. ①에 흰자를 3~4회에 나누어 넣고 거품을 올리지 않도록 주의하며 섞어준다.
3. 체친 박력분을 ②에 넣고 가볍게 섞는다.
4. 5mm의 둥근모양각지를 이용하여 5cm크기의 스틱형으로 짠 후 180°C에서 15~20분간 굽는다.



마롱 브레드

... 11개분 ...

재료	중량(g)
강력분	1,200
중력분	450
설탕	300
버터 콤파운드	375
소금	15
개량제	30
이스트	80
계란	9개
우유 + 물	400

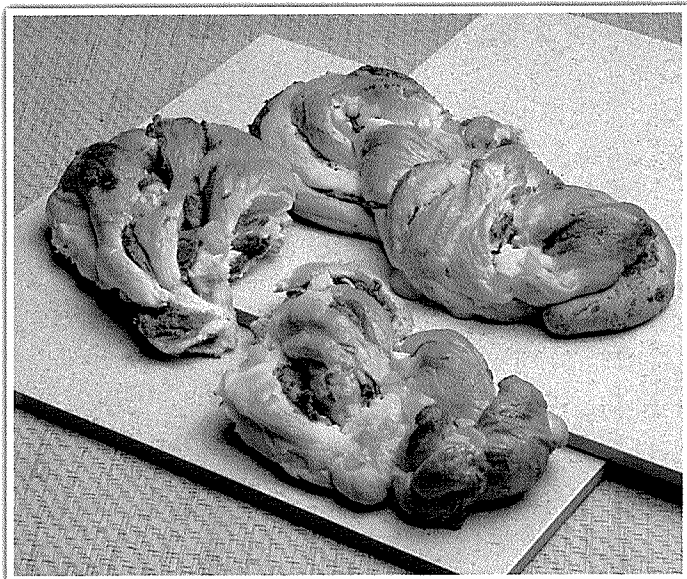
◎ 충전물
그린앙금과 적양금을 1 : 1로 사용한다.
(각 100g씩/개당)

◎ 토핑물
슬라이스 밤

■ 만드는 법

1. 전 재료를 믹싱볼에 넣은 후 저속3분, 중속 7분, 저속 1분간 믹싱한다.
2. ①을 32°C, 75%에서 1시간 1차발효 시킨다.
3. ②를 250g씩 분할하여 둥글리기 한 후 20분간 벤치타임을 준다.
4. 밀대를 이용해 타원형으로 밀어편 후 혼합한 앙금을 발라준다.
5. ④를 말아준 후 반으로 잘라 두가닥을 꼬아준다.
6. 발효실에서 30분간 2차발효를 시킨 후 슬라이스 밤을 뿌려 윗불 180°C, 밑불 160°C에서 25분간 굽는다.





후쿠오 빵

... 토핑물 ...

재료	중량(g)
버터컴파운드	1,000
설탕	700
계란	9개
레몬 같은 것	2개분
분유	100
박력분	1,000
베이킹파우더	10

■ 만드는 법

1. 믹싱볼에 버터컴파운드와 설탕을 넣고 믹싱하다 계란을 3~4회에 나누어 넣어가며 크림화 시킨다.
2. 갈아 놓은 레몬을 ①에 넣고 섞는다.
3. 체친 분유, 박력분, 베이킹파우더를 ②에 넣어 가볍게 섞는다.

... 반죽 ...

재료	중량(g)
강력분	1,000
설탕	200
소금	10
이스트	50
분유	50
계란	3개
물	400
버터컴파운드	300

■ 만드는 법

1. 버터컴파운드를 제외한 전재료를 믹싱볼에 넣고 믹싱한 후 32°C, 75%의 발효실에서 30분간 발효시킨다.
2. ①에 버터컴파운드를 넣고 저속에서 3분간 믹싱한 후 다시 발효실에서 30분간 발효시킨다.
3. ②를 300g씩 분할하여 둥글리기한 후 15~20분간 벤치타임을 준다.
4. 원형으로 성형한 후 발효실에서 30분간 발효시킨다.
5. ④에 둥근 모양까지로 토핑물을 짠 후 윗불 180°C, 밑불 160°C에서 25분간 굽는다.

파레니소와

재료	중량(g)
버터컴파운드	1,000
설탕	1,000
바닐라빈	1개
흰자	1,000
박력분	1,000
샌드웬 초컬릿	적당량

■ 만드는 법

1. 믹싱볼에 버터컴파운드와 설탕, 바닐라빈의 씨부분을 넣고 비터를 이용하여 믹싱한다.
2. ①에 흰자를 3~4회에 나누어 넣고 거품을 울리지 않도록 주의하며 80%정도 믹싱한다.
3. 체친 박력분을 ②에 넣고 가볍게 섞는다.
4. 둥근 모양까지 2호를 사용하여 철판에 짠 후 170°C에서 15~20분간 굽는다.
5. 식으면 초컬릿을 싸 샌드한다.

