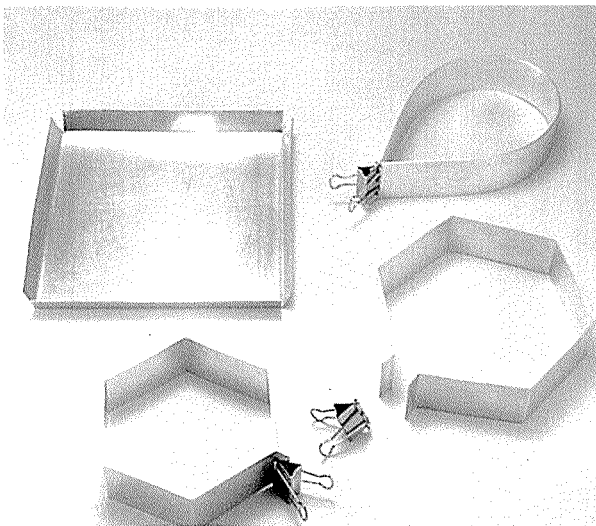


작업효율을 **높**여주는 제과도구

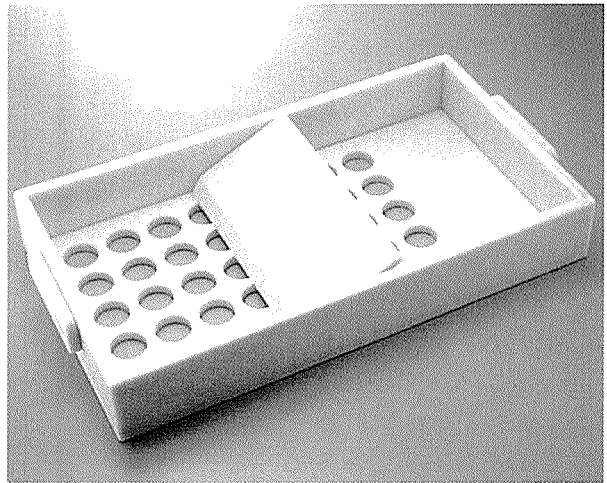
제과인이라면
누구나 제품을 만들 때
'이런 도구가 있으면 편리하겠다'고
생각해 본 경험이 있을 것이다.
특히 손이 많이가는 제품이거나
작업이 번거로울 때
조금만 생각을 바꾸면
공정과 시간을 줄일 수 있는
나만의 도구를 만들 수 있다.
(자료협조 : 일본 PCC誌)

다용도 무스틀

무스제품을 손쉽게 틀에서 빼낼 수 있게 고안된 세르클틀. 모양과 크기를 조정할 수 있는 것이 특징이다. 0.6mm의 알루미늄 재질은 원하는 모양으로 구부리거나 자를 수 있어 다양한 형태의 제품생산이 가능하다.



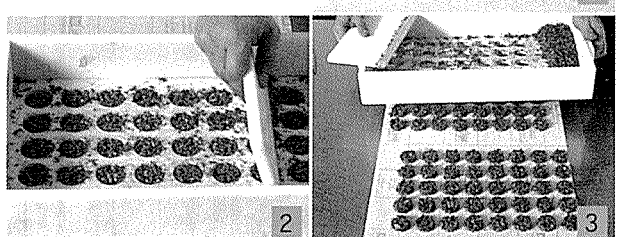
초컬릿 사브론



프랑스 과자점에서 인기있는 제품을 그대로 만들기 위해 일본에서 직접 제작한 소형 과자틀. 공정이 단축되며 대량 생산이 가능하다.

... 사용 방법 ...

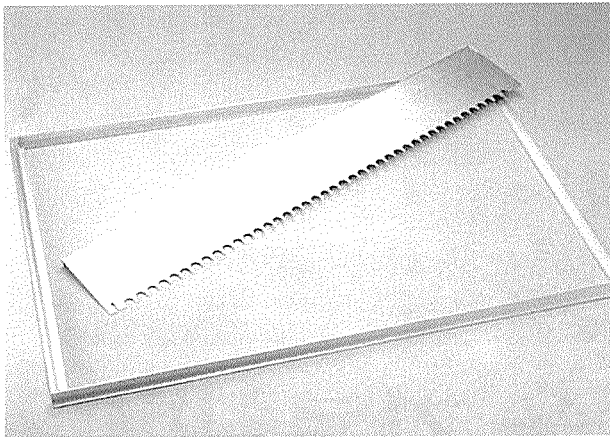
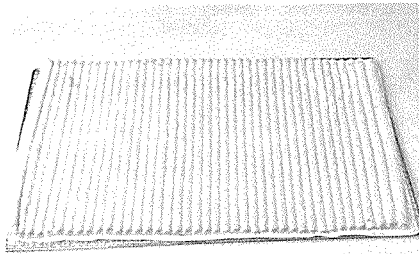
- 1 바닥에 오븐 페이퍼를 깐 후 틀을 올리고 반죽을 팬닝한다.
- 2 밀대로 반죽을 눌러주며 여분의 반죽은 옆쪽으로 보낸다.
- 3 양쪽 손잡이를 잡고 틀을 위로 들어 올린다.



비스퀴 아라 퀴에르용 판

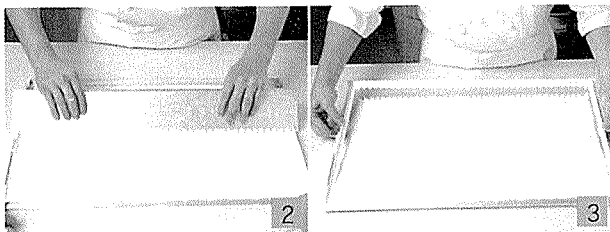
비스퀴 아라 퀴에르의 공정과 시간을 단축해 주는 도구. 알루미늄판을 0.8cm 두께로 갈아 만든 제품으로 양쪽 끝 부분에 홈을 파 철판에 걸쳐 사용한다.

이 도구는 작업시간을 단축시킬 수 있으며 찢주머니를 사용할 때 손의 온기에 의해 반죽이 녹는 것을 막아줘 언제나 균일한 제품을 얻을 수 있다. 현재 일본에서 인기리에 판매되는 도구이다.



... 사용 방법 ...

- 1 실리콘 페이퍼 등 오븐 시트에 사각 틀을 대고 반죽을 균일하게 팬닝한다.
틀 높이의 1/3정도 팬닝한다.
- 2 양쪽 홈을 사각 틀에 걸고 3회정도 아래 위로 굽어준다.
- 3 사각틀을 뺀 후 분당을 뿌려 굽는다.



프티 가토용 세르크틀



손이 많이 가는 소형 제품의 작업성을 높이기 위해 고안된 도구. 각각 필요한 개수와 크기에 맞춰 제작하면 된다. 일정 간격으로 구멍 뚫린 2개의 연결 판과 완제품을 빼낼 때 사용하는 둥근 모양의 틀로 구성된다.

... 사용 방법 ...

- 1 각각의 구멍에 무스 테이프를 두르고 비스퀴를 깎는다.
- 2 원하는 크리를 가득 충전한 후 냉동시킨다.
- 3 표면의 무스를 긁어 낸다.
- 4 분사기를 사용해 표면에 초컬릿을 뿌린다.
- 5 둥근 원형의 밀판을 제품의 밀부분에 맞춰 제품을 꺼낸다.

