

프로를 향한 작은 날개짓

동경제과학교 유학생 기술 경진대회



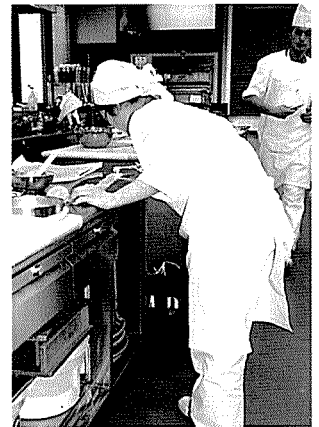
▲ 이번 경진대회에 참가한 유학생들이 심사위원들과 한자리에 모여 포즈를 취했다.

개교 이래 400여명의 한국 유학생을 배출한 동경제과학교.

이곳에서는 해마다 한국 유학생들을 중심으로 유학생 기술경진 대회가 개최된다. 지난해 11월 20일에도 제7회 유학생 경진대회가 개최되었는데 한국 유학생 46명중 43명이 참가, 그동안 같고 닮은 기술을 마음껏 선보였다. 이번 유학생 경진대회는 양과자과를 중심으로 1학년은 버터크림을 사용한 크리스마스 데커레이션 케이크를, 2학년은 크림치즈를 이용한 창작 작품을 제작했다.

이번에는 예년과 달리 정해진 테마 속에서 치러진 대회인 만큼 각자의 아이디어가 수상의 중요한 포인트가 되었다. 전반적으로 지난해에 비해 높은 수준의 제품이 출품된 이번 경진대회에서는 양과자과 2학년 김상애 씨가 '가토 프로마주'로 영예의 최우수상을 받았다. 특히 이번 유학생 경진대회에는 권상범 대한제과협회 회장을 비롯하여 박지원, 최두리, 최평식 씨 등 졸업한 선배들로부터 격려가 이어져 선후배간의 끈끈한 정을 느낄 수 있는 시간이 되었다.

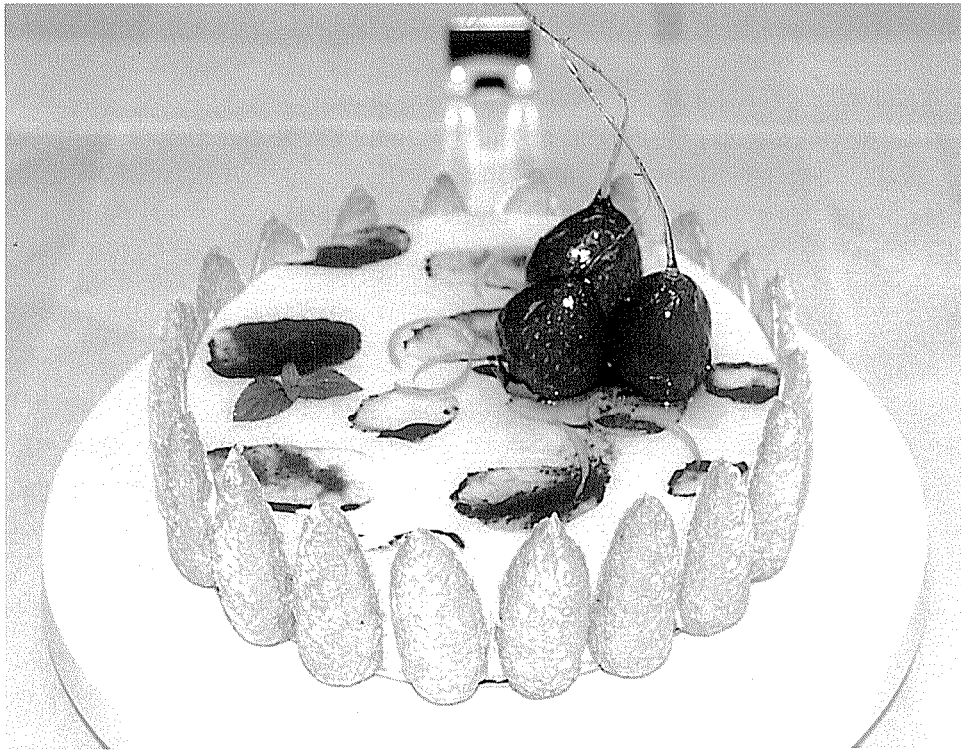
서로의 친목을 도모하고 자신들의 아이디어와 능력을 마음껏 발산할 수 있었던 이번 경진대회는 자칫 개인주의에 빠지기 쉬운 유학생들에서 서로에게 자극과 활력과 줄 수 있는 좋은 기회가 되었다는 평가를 받았다. 이들은 아직 프로는 아니다. 하지만 프로가 되기 위해 조심스레 한발 한발 내딛는 모습이 아름다워 보인다. <글 / 박현희>



▲ 작업에 열중하는 그들의 모습이 진지해 보인다.

<수상자 명단>

- 최우수상 : 양과자 2학년 김상애
- 우수상 : 양과자 2학년 송유영, 1학년 하종신
- 장려상 : 양과자 2학년 심유진, 1학년 최용삼
- 노력상 : 양과자 2학년 김기원, 1학년 강권철



최우수상 / 김상애
가토 프로마주

레몬 다쿠아즈

재료 중량 (g)

흰자 110, 설탕(그라뉴당) 35, T.P.T(분당과 아몬드 1:1) 170, 박력분 18, 레몬껍질(잘게 썬 것) 1/2개

만드는 법

- 1 흰자와 설탕으로 머랭을 만든 후 T.P.T, 박력분, 레몬껍질을 넣고 섞는다.
- 2 15cm 2장, 12cm 2장을 짜 190~200°C의 오븐에서 굽는다.

무스 프로마주

재료 중량 (g)

설탕(그라뉴당) A 80, 물 23, 설탕(그라뉴당) B 15, 노른자 46 크림치즈 180, 프로마주 블랑(치즈의 일종) 70, 생크림 300, 젤라틴 6

만드는 법

- 1 설탕 A와 물을 120°C까지 끓인 후 노른자에 설탕 B를 섞은 것을 넣어 하얗게 될 때까지 믹싱해 파트 아 봄브를 만든다.
- 2 크림치즈와 프로마주 블랑을 부드럽게 풀어준 후 ①과 섞는다.
- 3 ②에 물에 불려 녹인 젤라틴을 넣어 섞는다.
- 4 ③에 휘핑한 생크림을 넣고 섞는다.

딸기 바바루아

재료 중량 (g)

생크림 200, 젤라틴 10, 그레너딘 시럽 20, 물 40, 우유 40 레몬과즙 약간, 쿠앵트로 약간, 30°보메 시럽 50, *딸기 푸레 220

*딸기 푸레는 110cc의 딸기 푸레와 110cc의 생딸기(믹서에 간것)를 섞어 사용한다.

만드는 법

- 1 그레너딘 시럽, 물, 우유, 레몬과즙, 딸기 푸레를 섞는다.
- 2 ①을 볼에 약간 덜어 놓고 녹인 젤라틴을 혼합한 후 나머지를 넣고 섞는다.
- 3 ②에 거품 올린 생크림을 넣고 섞는다.

시럽

30°보메의 시럽에 딸기 푸레, 쿠앵트로, 레몬즙을 섞어 사용한다.

비스퀴 아 라 퀴에르 (장식용)

재료 중량 (g)

흰자 2개분, 설탕(그라뉴당) 50, 노른자 2개, 박력분 25, 전분 25

만드는 법

- 1 흰자, 설탕을 믹싱해 머랭을 만든 후 노른자와 섞는다.
- 2 ①에 체친 박력분과 전분을 넣고 섞은 후 세르클 틀보다 0.5cm정도 높게 짜 200°C 오븐에서 굽는다.

마무리 재료

딸기 3개, 민트잎, 레몬껍질, 금박

마무리하는 법

- 1 '레몬 다쿠아즈'를 깔고 그 위에 '딸기 바바루아'를 부어 굳힌다.
- 2 '시럽'을 바른 후 '레몬 다쿠아즈'를 깔고 '무스 프로마주'를 채워 굳힌다.
- 3 ②에 '비스퀴 아 라 퀴에르'로 옆면을 장식한 후 나파주, 레몬껍질, 딸기, 민트잎 등으로 장식한다.