

앙트르메 제조시 '크기·수량' 조절법

앙트르메를 사각팬에 제조할 때는 한판 분량을 만들게 된다. 그러나 사각팬에 적당한 크기로 홈을 파고 분할판을 끼우면 원하는 크기나 수량의 제품을 만들 수 있다

〈글 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉

〈사진 1〉



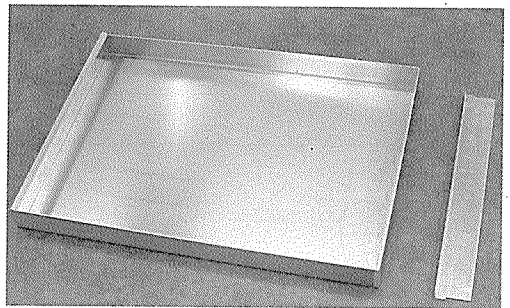
제과점의 배합표는 '빵 15개, 케이크 10개 분량' 하는 식으로 기술인이 만들려는 수량에 맞춰 작성돼 있다. 만일 판매량에 변동이 생겼을 경우에도 재료의 양을 가감해 배합표를 수정하면 만들고자 하는 수량을 조절할 수 있다. 빵 반죽은 분할량이 정해져 있고, 일반 원형 케이크의 경우에도 정해진 규격(2호, 3호 등)의 팬에 팬닝하는 반죽과 크림류의 양을 가늠할 수 있기 때문이다.

그런데 사각팬을 사용하는 제품의 경우는 사정이 달라진다. 이런 사각팬을 사용하는 제품은 대개 한판 크기로 만든 후 적당한 크기로 잘라 판매해야 한다. 사각팬이 주로 사용되는 것은 초콜릿·무스케이크 등 앙트르메류 제품이다. 사각팬을 이용하는 경우 초콜릿·무스의 크림류는 한판 분량을 만들어야 한다. 앙트르메의 판매가 많다면 팬챙지만 그렇지 않을 경우 재고 문제가 발생하게 된다. 그런데 조금만 생각하면 한판 분량을 만들지 않고 판매량에 맞춰 원하는 수량의 제품만 만들 수 있다. 방법은 사각팬을 적당한 크기로 분할하는 것이다.

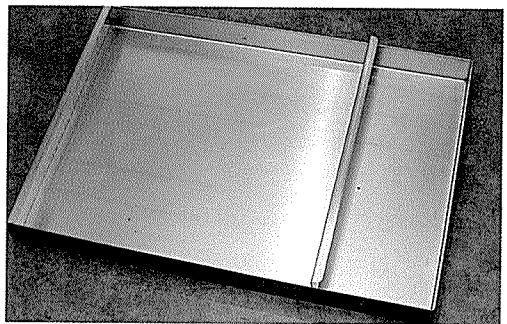
〈사진 2〉는 무스나 초콜릿 크림류 제품 제조에 사용하는 60×40cm의 사각팬이다. 〈사진 2〉에서 나타난 것처럼 사각팬과 별도로 팬 40cm쪽의 가로 길이와 높이가 같은 스테인레스 분할판을 제작한다. 그 다음에는 60×40cm 사각팬의 40cm쪽에 적당한 간격(가장 많이 만드는 제품 크기)으로 여러개의 홈을 판다.

그리고 그 홈에 스테인레스 분할판을 끼워 제품을 제조하면 된다(사진 3 참조). 〈사진 3〉처럼 원하는 크기나 수량만큼 사각팬을 분할해 팬 밑에 시트를 깔고 그 위에 크림류를 채운 뒤 냉동시키는 작업을 거치면 〈사진 1〉처럼 무스·초콜릿 크림이 들어간 앙트르메 제품을 손쉽게 만들 수 있다.

〈사진 2〉는 20cm 간격의 제품을 만들 때 스테인레스 분할판을 이용하는 예를 든 것에 불과하다. 점포에서는 60×40cm 사각팬에 5cm 간격으로 홈을 파고 스테인레스 분할판을 끼워 사용하면 5cm, 10cm, 15cm, 20cm 등 제조자가 원하는 크기나 수량만큼 앙트르메 제품을 만들 수 있다.



〈사진 2〉



〈사진 3〉