



▲ 동경제과학교 양과자과 교사로 재직중인 전익범씨가 일본기술인들을 제치고 대상을 수상하는 영예를 얻었다.

‘일본 캘리포니아 레이즌 콘테스트’ 한국인 전익범씨가 대상 수상의 영예

<정리 / 허미경 jpkjong@mbakery.co.kr>

지난 7월 6일 일본 동경제과학교에서 캘리포니아 건포도를 이용한 ‘양과자 신제품 개발 콘테스트’ 본선 대회가 개최됐다. 캘리포니아 레이즌협회가 주최하고 미국대사관에서 후원하는 이 대회는 올해로 9회를 맞는 대회로 일본 전역의 제과 기술인들이 건포도를 이용한 양과자와 구움과자류의 신제품을 구상해 실력을 겨루는 대회이다.

경연 부문은 앙트르메, 빵띠가또 등의 생과자 부문과 반생과자, 구움과자, 초콜릿과자, 쿡피즈리 등의 선물용 과자 부문의 2개 부문으로 나누어 실시했다. 지난 5월 말까지 이루어진 접수에서 전체 응모작은 생과자 부문이 130개 작품, 선물용 과자 부문이 57개 작품으로 총 187개 작품이 출품돼 지난 해보다 약 30여 개 이상이 출품됐다. 경연은 이 작품들 가운데 1차 서류심사를 거친 5명의 기술인들이 본선 대회에서 직접 실연을 통해 우열을 가리는 방식으로 진행됐다.

본선 대회에는 작품 심사를 위해 양과자협회연합회 기술지도 위원장을 비롯한 최고급 기술인 3명과 캘리포니아 레이즌 협회

대표가 심사위원으로 참석했다. 또한 이번 대회에는 특별히 공개 모집을 통해 선정된 ‘건포도와 양과자를 좋아하는’ 일반 소비자 대표 3명이 합세해 모두 7명의 심사위원들이 출전자들의 작업 태도에서 시식까지 세밀하게 심사했다.

2시간 30분(선물용 과자)에서 3시간(생과자)에 이르는 제한 시간 동안 제작된 제품들은 7명의 심사위원들에게 모양, 맛, 시장성 등 종합적인 평가를 받았다. 심사가 끝나고 결과 발표에 앞서 심사위원은 각 작품에 대한 평가에서 ‘아이디어와 기술적인 측면 모두 노력한 흔적이 엿보인다’며 박수를 보냈다.

시상은 전체 187개 작품 가운데 예선 10위권까지 해당하는 참가자들에게 메달을 수여했고, 아이디어상, 심사위원상, 대상 순서대로 시상했다. 이번 대회 영예의 대상은 동경제과학교 교사로 재직중인 한국인 전익범씨가 수상해 한국기술인의 위상을 드높였다. 올해로 9회째를 맞는 이 대회에서 외국인이 대상을 수상한 것은 이번이 처음이다. 전익범씨를 비롯한 수상자들은 부상으로 8월 21일부터 진행되는 미국 연수에 참가하게 된다.



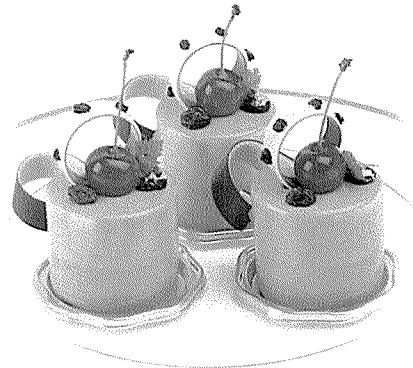
- ① 경연 시간은 선물용 과자 부문이 2시간 30분, 생과자 부문이 3시간으로 시식용과 심사용, 촬영용 등 모두 3제품을 제작하는 것이 원칙이다.
- ② 대회 심사는 3명의 일반 소비자 대표를 포함해 7명의 심사위원들에 의해 공정하게 이루어졌다.
- ③ 7명의 심사위원들과 4명의 본상 수상자들의 기념 촬영.
- ④ 캘리포니아 레이즌협회 주일(駐日)대표가 많은 기술인들의 참가에 대해 감사의 말과 함께 작품에 대한 소감을 밝혔다.



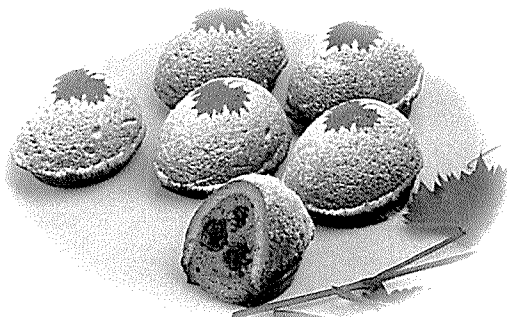
수상작품 퍼레이드



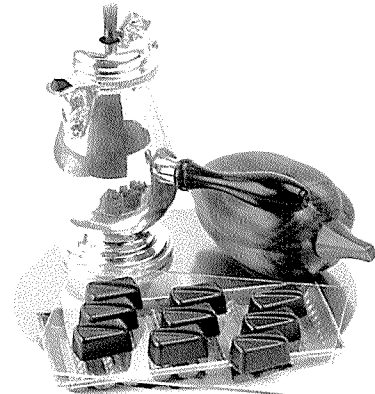
캘리포니아 레이즌 대상 'Brilliant Raisins' - 전익범



심사위원특별상 'T-Raisin' - 林正明氏



아이디어상 '쁘띠레이즌' - 瀧谷健二



아이디어상 'Raisin deux couche' - 清水明日香

캘리포니아 레이즌 대회 대상 동경제과학교 양과자과 교사 전익범

한국인으로서 일본인들과 겨뤄 우승했는데 소감이 어떤가.

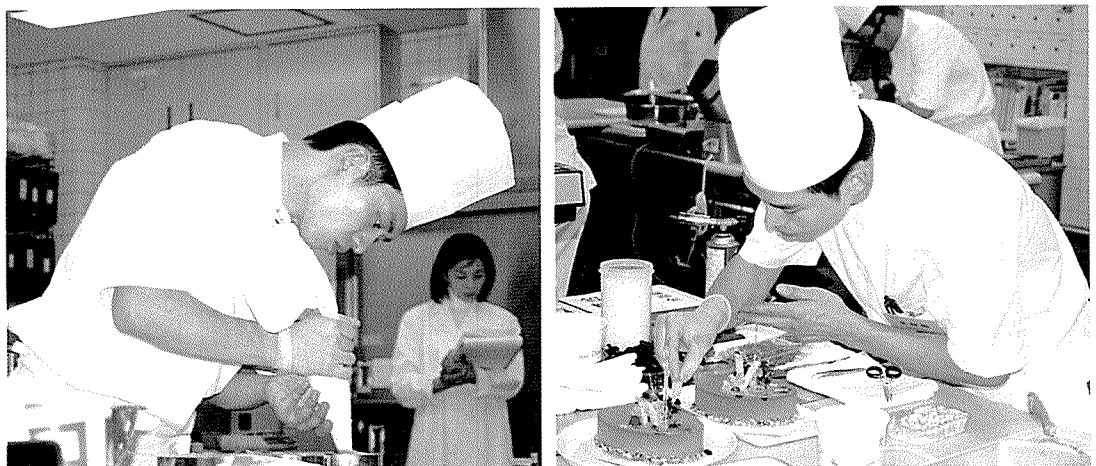
시상식 날에는 정말로 만감이 교차하는 느낌이었다. 5년의 일본 생활 동안 쌓인 한숨과 마음 고생이 북받쳐 오르는 것 같았다. 가족은 물론 한국유학생들까지 모두 한마음으로 기뻐해 더욱 감격스러웠다. 제과 선진국인 일본에서 한국 제과 기술인이 일본인들과 겨뤄 승리를 했다는 것에 모두들 자신의 일처럼 기뻐해준 것 같다. 개인적으로는 엄격한 일본 심사위원들의 여러 채점 기준 가운데 맛에 대한 평가가 우승에 가장 큰 역할을 했다는 점이 매우 영광스럽다. 어디나 마찬가지로 이들에게 있어서 과자의 '맛'은 과자 전체를 의미한다고 해도 과언이 아니기 때문이다.

대회 준비는 어떻게 해왔는지.

지난해 이 대회를 참관하면서 출전을 결심했다. 건포도는 제과 재료 가운데서도 싫어하는 사람들이 많은 재료이다. 사실 나 스스로도 별로 좋아하는 재료가 아니라서 오히려 더 '정말 맛있는 제품으로 변화시키겠다'는 생각을 갖게 됐다. 출전을 결심하고 6개월 동안은 작품 구상을 했고 이후 본격적인 제작에 들어갔다. 지난 대회들의 배합표도 모두 섭렵하고 유명 셰프들의 작품들도 관심있게 보면서 나만의 제품을 만들기 위해 시간 투자를 상당 기간 했다. 또한 대회 2달 전부터는 학교 일을 끝내고 밤 12시까지 작업하며 제품을 다듬어갔다. 아마도 이번 작품이 나오기까지 제작 회수가 100번은 넘지 않을까 싶다. 끝까지 멈추지 않고 노력한 것이 수상할 수 있었던 가장 큰 요인이라고 생각된다.

앞으로의 계획이 궁금하다.

동경제과학교를 졸업하고 교사로 일한지 이제 2년째 접어든다. 한국인 뿐만 아니라 일본인들까지 많은 후배들을 양성하는 지금의 일에 많은 보람을 느끼고 있지만 궁극적으로는 한국의 제과 기술 발전에 일조하는 사람이 되고 싶다. 지금의 기쁨을 그저 하루만의 기쁨으로 끝낼 것이 아니라 보다 기술을 갈고 닦아 국제 대회에서 한국 대표로 위상을 널리 떨치는 것이 목표다. 또한 국내에서 일할 기회가 주어진다면 언제든지 기쁜 마음으로 달려가 실력을 펼칠 욕심도 갖고 있다.



대상 수상작

Brilliant raisins



건포도 전처리 / 재료 중량(g)

캘리포니아 건포도 500, 라벤다꽃 600, 백포도주 100, 적포도주 25

1. 적포도주에 캘리포니아 건포도를 넣고 부드럽게 될 때까지 5분 정도 찐다.
2. 라벤다꽃을 따뜻하게 데운다.
3. ②에 백포도주와 적포도주를 넣고 섞어준다.
4. ①의 건포도를 ③에 재워서 2~3시간 정도 둔다.

토피ング / 재료 중량(g)

호두 100, 흰자 20, 30°보메 시럽 30, 건포도 페이스트 50

1. 호두를 구운 후 잘게 부순다.
2. ①에 나머지 재료를 모두 넣고 섞는다.

파트 사브레 부르통 오 부르 도미 셀 레이즌 / 재료 중량(g)

발효 버터 215, 분당 190, 소금 4, 노른자 100, *전처리한 건포도(다진 것) 200, 아몬드 푸도르(파우더) 70, 베이킹 파우더 18, 콘스타치 20, 박력분 230, *토피ング

1. 분당, 아몬드 푸도르(파우더), 베이킹 파우더, 콘스타치, 박력분을 함께 체친 후 부드럽게 해둔 발효 버터를 넣고 섞는다.
2. 노른자에 소금을 넣은 후 ①에 섞는다.
3. '전처리한 건포도' 다진 것을 ②에 넣고 가볍게 섞는다.
4. ③을 냉장고에서 휴지시킨 후 3mm 두께로 밀어퍼 타원형 틀에 팬닝한다.
5. ④ 위에 '토피ング'을 얹고 170°C에서 굽는다.

크림 오 부르 레이즌 / 재료 중량(g)

발효버터 200, 건포도 페이스트 30, 분당 80, *전처리한 건포도 100

1. 믹싱볼에 부드럽게 한 발효버터를 넣고 거품을 올린 후 분당을 섞는다.
2. ①에 건포도 페이스트와 '전처리한 건포도'를 넣고 섞어준다.

무스 오 미에르 레이즌 / 재료 중량(g)

*전처리한 건포도즙 60, 라벤다꽃 70, 노른자 80, 플레인 요구르트 50, 레몬즙 소량, 젤라틴 3, 생크림(38%) 260, 프랑부아즈술 10,

*전처리한 건포도(다진 것) 200, 피스타치오 8, 프랑부아즈 60

1. '전처리한 건포도'의 즙과 라벤다꽃, 노른자로 빠타뽀브를 만든다.
2. ①에 물에 불린 젤라틴을 넣은 후 체에 거른다.
3. ②에 플레인 요구르트, 레몬즙, 프랑부아즈술을 섞어준다.
4. ③에 거품 올린 생크림을 넣고 섞은 후 '전처리한 건포도' 다진 것과 피스타치오, 프랑부아즈를 가볍게 섞는다.
5. 틀에 넣어 냉장고에서 굳힌다.

무스 캐러멜 쇼콜라 / 재료 중량(g)

그리뉴당(설탕) 35, 카소나도 15, 트리몰린(전화당) 10, 생크림(35%) 50, 노른자 50, 젤라틴 2, 다크 초콜릿(66%) 40, 다크 초콜릿 30, 생크림(38%) 250

※ 카소나도는 147쪽 재료색인 참조.

1. 그리뉴당(설탕), 카소나도, 트리몰린(전화당)을 동냄비에 넣고 캐러멜화 시킨다.
2. ①에 따뜻하게 데운 생크림을 넣고 섞는다.
3. ②에 노른자를 섞어 빠타뽀브를 만든다.
4. ③에 물에 불린 젤라틴을 넣은 후 체에 거른다.
5. 두 종류의 다크초콜릿을 녹여 ④에 섞는다.
6. ⑤에 거품올린 생크림을 넣고 가볍게 섞어준다.

크리스탈 레이즌 / 재료 중량(g)

그리뉴당(설탕) 50, 물 25, 건조시킨 건포도 150

1. 그리뉴당(설탕)과 물을 동냄비에 넣고 120°C까지 끓인다.
2. ①에 건조시킨 건포도를 넣고 잘 섞어 결정화시킨다.

피스톨레 쇼콜라 락테 / 재료 중량(g)

밀크 초콜릿 200, 카카오버터 200

밀크 초콜릿과 카카오버터를 녹여 잘 섞는다.

기타 장식물

*전처리한 건포도, 건포도(깍질째), 블루베리, 프랑부아즈, 건조 프랑부아즈, 그로세이유, 세르취유, 빠타뽀로, 파라치니트

만드는 법

1. '파트 사브레 부르통 오 부르 도미 셀 레이즌'을 지름 18cm 세르클 바닥에 깎는다.
2. ① 위에 '크림 오 부르 레이즌'을 얇게 바른다.
3. ② 위에 '무스 캐러멜 쇼콜라'를 조금씩 흘린 후 그 위에 굳힌 '무스 오 미에르 레이즌'을 중앙에 올린다.
4. 남은 '무스 캐러멜 쇼콜라'를 채워 넣고 표면을 스페툴라로 정리해 냉장고에서 굳힌다.
5. ④가 굳으면 세르클에서 빼내 다시 냉동시킨 후 준비해둔 '피스톨레 쇼콜라 락테'를 뿌린다.
6. 측면 하단에 '크리스탈 레이즌'을 붙이고 기타 장식물로 마무리한다.