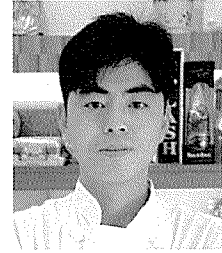


손쉽게 만드는 히팅기

<진행/ 김민정 zenith@mbakery.co.kr>



채동현 / 빵 굽는 셰프의 꿈 대표



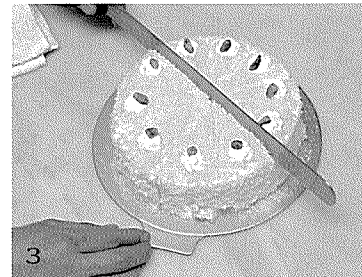
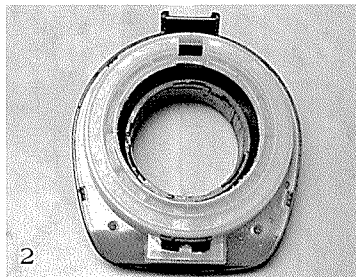
하나 마련했으면 하지만 100만원에 육박하는 높은 가격, 공간 활용도가 낮아 설볼리 구입할 엄두가 나지 않았던 히팅기. 일반 자영 제과점에서는 비싼 가격의 히팅기 대신 케이크를 슬라이스 할 때 물을 끓여서 칼을 담갔다 사용하거나 직접 칼을 불에 달궈 사용했다.

이런 방법들은 번거롭기도 했지만 칼을 직접 불에 달구는 방법은 높은 온도로 제품이 녹아 지지분해되는 문제를 낳았다. 열에 약한 제품의 경우 제품의 맛을 떨어뜨리는 심각한 문제점이 있었다.

<빵 굽는 셰프의 꿈> 채동현 사장은 일본 유명 점포탐방에서 아이디어를 얻어 저렴한 가격에 히팅기를 대신할 수 있는 대용품을 마련해 사용하고 있다. 약 5만원 정도 하는 커피나 갓난아기 분유를 탈 때 가정에서 많이 사용하는 전기 포터를 히팅기로 탈바꿈시킨 것이다. 전기 포터에서 누르면 물이 나오게 하는 부분을 쇠톱으로 절단해 칼을 쉽게 넣고 빼게 만들었다(아래 2번 사진).

저렴한 가격에 히팅기를 마련할 수 있는 점도 좋지만 일반 히팅기에 비해 공간 활용도도 높아 만족스럽다. 칼을 사용하기 10분전에 전기 포터에 넣고 물을 채워 전원을 연결하면 간편하게 준비가 된다.

슬라이스할 때 전기 포터에서 칼을 꺼내 행주로 물기를 제거하고 사용하면 된다. 전기 포터의 온도가 90°C 이상 유지되기 때문에 별도의 소독 없이 사용할 수 있다.



1. 일반 가전 제품 판매점에서 5만원 가량이면 쉽게 구할 수 있는 전기 포터. 사용하기 10분전에 물을 채우고 코드를 꽂아 주기만 하면 물 온도가 90°C로 유지돼 히팅기로 사용할 수 있다. 공간활용도도 높고 가격도 저렴해 1석 2조다.
2. 전기 포터의 뚜껑 부분을 본체에서 분리한 모습. 가운데 막혀있던 부분을 쇠톱으로 잘라 구멍을 만듦으로써 케이크 절단용 칼을 꽂아 사용할 수 있도록 했다. 청소 및 소독 할 때는 뚜껑 부분을 떼어내고 물로 씻으면 된다.
3. 전기 포터에 칼을 담궈 두었다가 케이크를 슬라이스 할 때 꺼내 행주로 물기를 제거하고 사용하면 된다.