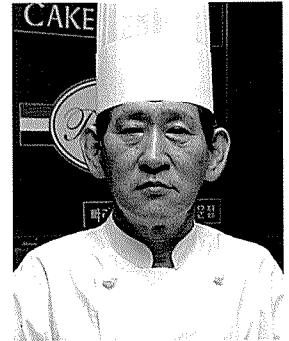


특별한 형태 · 맛의 케이크로 고객잡기

미니 생크림 · 레몬 생크림케이크 활용 사례

나만의 특색있는 제품을 보유하고 있다는 것은 점포 경쟁력면에서
우위를 점할 수 있는 조건이다.
타 지역에서 찾기 힘든 독특한 제품으로 고객잡기에 성공을 거두고 있는
케이크 전문점 '최가네'의 대표 상품을 신소재신제안으로 소개한다.

<취재 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr>



자료 제공: 최무갑(케이크 전문점 최가네 대표)



대구광역시 중구 동성로 2가 대구백화점 인근에 위치한 케이크 전문점 '최가네(대표 최무갑)'에 들어서면 5대의 쇼케이스에 40여종의 다양한 케이크가 고객을 기다리고 있다. 케이크 전문점 '최가네'에 대구의 젊은이들의 발길이 이어지고 있는 것은 독특한 형태의 '미니 케이크'와 레몬 · 민트 등 각종 크림을 생크림케이크에 접목시킨, 타 지역에서는 보기 힘든 이 점포만의 특색이 있기 때문. 케이크 전문점 '최가네'의 대표적 인기 제품인 '미니생크림케이크'와 독특한 방법으로 보존성을 높이고 색다른 맛을 부여한 '레몬 생크림케이크' 등을 소개한다.

미니 생크림케이크

갖가지 다양한 미니케이크를 세트 상품화해
큰 인기를 끌고 있다.

철판에 구운 2장의 스펀지 사이에 각각 다른 맛이 가미된 생크림을 샌드하거나, 초코 · 커피 스펀지 등으로 스펀지의 맛을 달리한다. 또 과일 등 케이크 위에 토핑하는 재료로 맛을 달리해 각각의 생크림케이크를 제조한다. 각각 다른 맛의 케이크를 가로 세로 각각 3cm 크기로 잘라 깎두기 모양으로 만든 후 상자에 담아 세트화시킨 제품이다. 저렴한 가격과 한번에 다양한 맛을 즐길 수 있어 현재 '최가네'에서는 철판 1장에 스펀지 1장을 굽는 기준으로 여름 30장, 가을 70~80여장 분량이 팔릴 정도로 인기를 끌고 있다.

▲가격

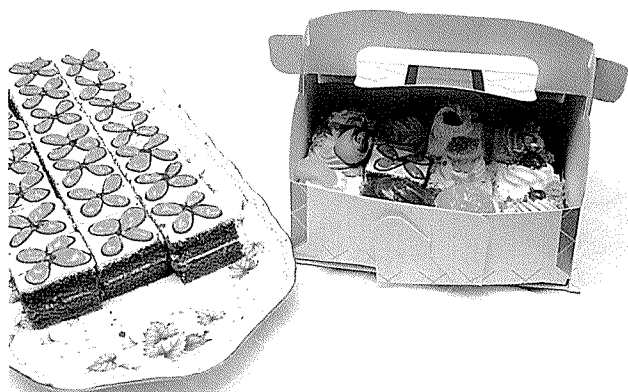
가로 세로 3cm 크기의 미니 생크림케이크 3개당 1,000원 정도로 가격을 책정해 12개 들어는 4,000원, 15개들어 5,000원 20개들어는 6,700원에 판매하고 있다.

▲인기 비결

1. 제품을 구입해 한번에 다양한 맛의 생크림 케이크를 즐길 수 있다.
2. 만남 100, 200일, 생일 등 기념일을 중시하는 요즘 젊은층 2~3명이 모여 케이크 파티를 하기에 적합하다.
3. 주머니 사정이 넉넉치 않은 10대들의 소비 수준에 알맞은 저렴한 가격대이다.

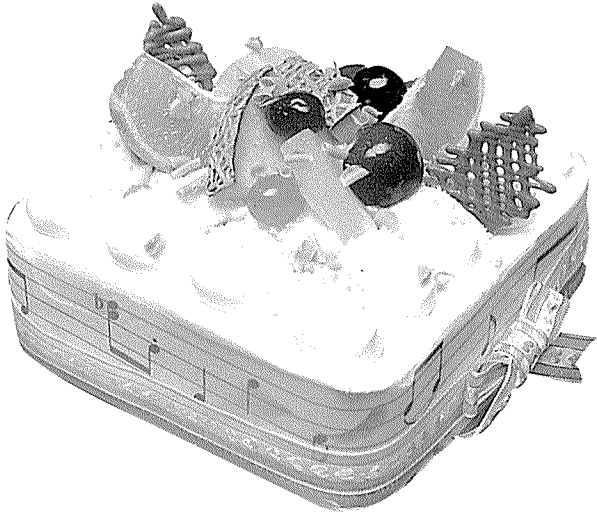
▲적용 상권

케이크 전문점 '최가네'는 10대들이 붐비는 상권에 입점해 이들을 겨냥한 미니 생크림케이크를 개발했다. 따라서 10대에서 20대 초반 연령층의 이동이 많은 타 점포에서도 시도해 볼 만하다.



레몬 생크림케이크

생크림케이크의 판매가 활발한 점포라면 제품이 당일 팔려 문제가 없겠지만 보통의 점포라면 2~3일 정도 쇼케이스에 보관해야 한다. 이때 쇼케이스 내의 냉기로 인해 식물성 휘핑크림을 사용한 케이크의 생크림이 갈라지거나 원래의 모양이 약간 주저앉은 등 형태의 변화가 생기게 된다. 레몬 생크림케이크는 이런 문제를 해소하기 위해 레몬 크림 등 되기가 포마드 상태 정도 되는 별도의 크림을 만들어 식물성 휘핑크림과 섞음으로써 보형성을 높이고, 색다른 맛을 부여한 제품이다.



▲ 레몬 생크림 제조법

1. 레몬 1박스를 물로 깨끗이 씻은 후 5,000g의 물에 담가 15~20일 정도 냉장 보관한다.
*15~20일 냉장 보관하면 레몬향이 물에 우려나게 된다.
2. ①에 설탕과 물엿을 넣어 끓인 후 1주일 정도 냉장 보관한다.
* 설탕과 물엿의 양은 물을 100으로 기준했을 때 25:25 비율의 양을 넣으며, 제조자의 기호에 따라 양을 임의로 조정해도 된다. 여기서는 레몬을 담가 놓은 물의 양이 5,000g이므로 설탕 1,250g, 물엿 1,250g이 된다
3. 부드러운 천을 이용해 ②의 레몬을 손으로 짜면서 물을 함께 부으며 즙을 걸러낸 후 냉장 보관해 필요할 때마다 꺼내 사용한다.
4. ③이 1kg 기준일 때 10% 해당하는 콘스타치 100g, 1%에 해당하는 판젤라틴 5장을 넣고 끓여 '레몬크림'을 만든 후 냉장 보관해 필요할 때마다 사용한다.
5. 식물성 휘핑크림 1통(950g)을 기준으로 약 10:1 비율인 120g의 '레몬크림'을 섞어 레몬 생크림을 만든다.
* 레몬 생크림은 식물성 휘핑크림을 50% 정도 거품 냈을 때 '레몬 크림'을 조금씩 넣으며 휘핑해 완성한다. 레몬 생크림은 식물성 휘핑크림에 '레몬 크림'을 10:1 비율로 많이 넣지 않아 휘핑크림 고유의 하얀 색상이 그대로 유지된다.

과일 맛 생크림 응용법

레몬 생크림 제조에 사용된 '레몬 크림'은 위에 만드는 법이 소개된 바와 같이 레몬과 당류(설탕, 물엿)를 섞어 끓인 시럽 형태에 콘스타치와 젤라틴을 넣은 것이다. 따라서 레몬 크림 이외에 체리, 블루베리 등 과일 통조림의 시럽에 '레몬 크림'의 예와 같이 10%에 해당하는 콘스타치와 1%에 해당하는 젤라틴을 넣어 제조하면 다양한 맛과 향의 과일 생크림케이크를 제조할 수 있다.

생크림케이크용 오렌지 장식물

생크림케이크에 가장 많이 사용되는 장식물은 과일류나 초콜릿이다. 그런데 이들 장식물 이외에 과일의 껍질을 설탕으로 코팅한 것을 이용해 색다른 데코레이션을 할 수 있다. 특히 과일을 주로 케이크 속에 샌드한 생크림케이크나 겉표면에 장식물을 많이 올리지 않는 쉬폰케이크와 같은 형태의 경우 오렌지 껍질 당조림 장식물을 잘게 잘라 올리면 눈에 띄는 장식 효과로 제품의 포인트를 줄 수 있으며 소비자가 케이크를 먹을 때 오렌지와 설탕이 결합된 특유의 맛과 향을 부여할 수 있다.

만드는 법

1. 물로 깨끗이 씻은 오렌지 껍질을 4등분한다.
2. 칼을 이용해 오렌지 껍질 표면을 얇게 도려낸다.
*오렌지의 하얀 속 부분은 사용하지 않는다
3. ②의 오렌지 껍질을 일정량의 설탕이나 설탕 시럽에 담가 끓이면서 코팅한다.
4. ③을 꺼내 식으면 건조시킨 뒤 삼각형 등 알맞은 크기로 잘라 장식물을 완성한다.



▲ 당조림 오렌지 껍질용 장식물(사진에서 빨간 장식물)로 사용한 케이크 전문점 '최가네'의 데코레이션.

습기 제거와 공간 활용이 가능한 실외기 없는 이동식 에어컨

여름철 베이커리업계의 큰 고민 가운데 하나가 매장을 비롯해 공장의 쾌적한 상태를 유지시키는 일이다.

실내 온도 조절은 고객들을 위한 서비스이기도 하지만 제품 관리 측면에서 더욱 중요시해야 하는 점. (주)Cooltec에서 생산·판매중인 '실외기 없는 이동식 에어컨'은 제과점을 비롯한 중소 규모의 매장에 적합한 형태로 좋은 반응을 얻고 있다.

<취재 / 허미경 jpkkyong@mbakery.co.kr>

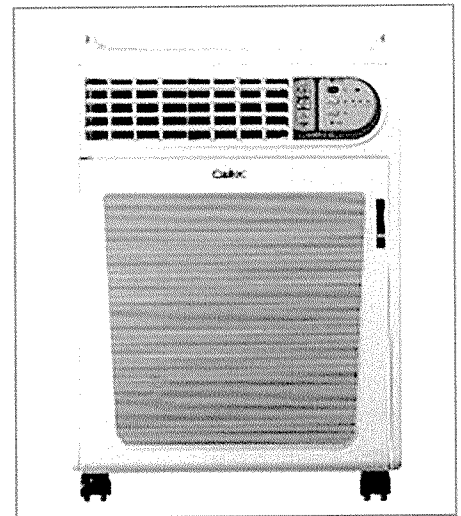
(주)Cooltec의 '이동식 에어컨'은 실외기가 없으므로 별도의 배관공사가 필요 없이 배풍호스만 연결하면 바로 사용할 수 있어 설치가 자유로운 것이 특징이다. 또한 일정한 공간을 차지하는 기존의 에어컨과는 달리 얼마든지 이동이 가능하기 때문에 공간 활용을 자유자재로 할 수 있다는 것이 사용자들이 첫번째로 꼽는 장점이다.

기존의 에어컨은 FAN을 이용해 응축기에 바람을 불어넣어 응축기와 공기의 온도차이에 따라 열교환을 하는 실외기 냉각 방식의 공냉식과 응축기에 물을 분사해 수증기 발생 응축기와 물의 온도차이에 따른 열교환을 하는 수냉식의 냉각타워형이었다.

이 업체의 '이동식 에어컨'은 공냉, 수냉의 장점을 겸용 채택한 방식으로, 압축기에서 나온 고온 고압의 냉매를 응축시키는 과정에서 얻어지는 잠열을 이용한 증발 잠열식을 원리로 한다. 실내기의 제한된 공간에서 효율적인 열교환을 위해 Water Injection Device의 작용으로 냉각 면적을 극대화시켜, 소량의 공기와 물의 증발, 잠열을 충분히 활용하는 혼합냉각 방식을 적용시키는 이 기술은 현재 특허 및 실용신안 등에 신기술냉각방식으로 등록되어 있다.

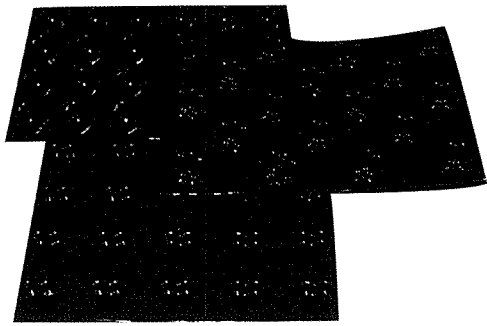
이러한 쿨텍의 '이동식 에어컨'은 전력 소모 측면에서도 효율성이 높아 에너지 효율등급승인을 받고 있다. 또한 필요에 따라 집중적인 냉방이 가능해 필요없는 전력 낭비를 막을 수 있어 경제적인 측면에서도 각광을 받고 있다. 이 밖에도 제과점을 비롯한 음식점의 경우, 공장이나 주방 등의 습기가 많은 곳에서 사용시에 제습기능이 뛰어나 위생면에 있어서도 큰 효과를 볼 수 있다. 제품의 크기는 가장 보편적으로 판매되는 <CT-07>이 500(W)×300(D)×700(H)에 무게 39kg으로 누구나 손쉽게 옮길 수 있을 정도로 작다. 가격은 사용 면적에 따라 차이가 있으나, 가장 널리 판매되고 있는 <CT-07>이 60만원대로 기존 에어컨에 비해 저렴하다.

■ 문의 : (주)Cooltec 032)349-6868~9



구분	기존 에어컨	실외기 없는 이동식 에어컨
냉각방식	공냉식	물, 공기의 혼합 냉각방식
제품형식	실내외기 분리형	일체형
설치조건	실외기 설치가 가능한 곳에 설치 한정. 실내외기 배관연결, 냉매주입 등 전문가에 의한 설치. 제품의 이동 및 이전 설치가 어렵고 추가 비용소요.	설치 장소에 제한이 없음. 전문가가 아닌 일반인도 설치 가능. 이동 및 설치가 간편하고 유지보수 비용이 거의 없음.
주위환경	실외기 운전에 따른 소음 및 열풍.	주위 환경에 영향을 미치지 않음.
제품구조	냉방시 발생하는 응축수 배출장치 필요. 공기만에 의한 냉각 방식이므로 열교환을 위해 많은 풍량 필요.	Water Injection Device에 의한 소량의 공기 및 물 만으로 높은 효율을 얻을 수 있음.
기타	분리형이므로 부품수가 많음. 적재 용적이 대, 물류비 대.	일체형이므로 부품수가 적음. 적재 용적 小, 물류비 小.

다양한 모양의 비스킷로 케이크 옆면 장식하기 부드럽고 단단한 소재의 플렉시팬



작업현장에서 구움과자를 굽거나 무스 케이크 장식물을 만들 때 기술자들은 주로 딱딱한 철판을 이용해 제품을 만들었다. 철판을 사용하면서 불편한 점은 뜨거운 철판을 양손으로 잡고 털거나 위에서 아래로 작업대에 내리쳐 팬닝된 제품을 꺼내야만 했다는 것이다. 이런 과정 중에 제품의 모양이 부서지는 일도 종종 발생하곤 했다.

이런 일반적인 철판 사용법을 간편화한 것이 플렉시팬이다. 플렉시팬은 앞면이 실리콘 소재의 몰드형으로 제작돼 양끝을 살짝 뒤틀어 주거나 팬 뒤쪽에 힘을 가하면 제품이 쉽게 빠진다. 또한 플렉시팬은 작업을 끝내고

팬에 남은 이물질을 제거할 때 유연제로 닦아줄 필요없이 물로 행금질을 해주면 쉽게 기름이나 제품 찌꺼기 등이 떨어져 나간다.

플렉시팬에 사용된 실리콘은 부드럽고 열에 강한 단탄섬유로 제작되어 모양이 변형될 염려가 없다. 500℃의 고온에서부터 -180℃의 저온까지 사용이 가능하며, 고온에서도 제품이 타지 않고 급냉할 때 모양이 변형되지 않아 실용적이다.

대영공업사는 프랑스 Demarle(디마할)사에서 20종류의 플렉시팬을 수입해 개당 9만 5,000원에 판매하고 있다. 일반 철판보다 가격이 훨씬 높지만 견고하고 우수한 재질로 제작돼 반영구적으로 사용이 가능하며, 사용법이 편리해 유럽에서 각광받고 있다. 일반적인 철판 규격 사이즈인 40×60cm를 비롯해 다양한 사이즈의 팬이 판매되고 있다. <취재 / 임희정 lim@mbakery.co.kr>

☞ 플렉시팬은?

플렉시팬을 활용해 미니 무스 케이크, 구움과자, 무스 케이크 옆면에 두르는 비스킷 등을 제작해 제품의 디자인을 향상시킬 수 있다.

- 특징**
- 부드럽고 견고한 소재로 제작돼 반영구적 사용이 가능
 - 사용법이 간단하고 씻기가 쉽게 제작돼 작업 속도를 향상시킴
 - 고온에서 저온까지 외부 열, 환경에 의한 제품 변형 없음

- 제품 사용 문의: 베이크 플러스 김광석 과장 (02)567-7015
- 판매처: 대영공업사 (02)557-2585

플렉시팬을 이용한 비스킷 제작법

