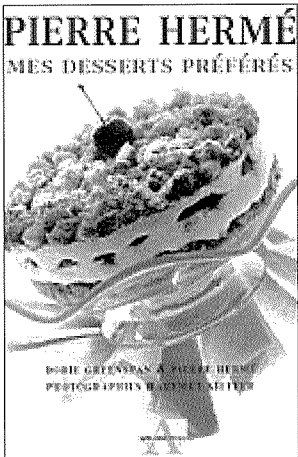


■ 프랑스

제과서적 'Mes desserts préférés' 출간
일반인도 쉽게 따라할 수 있는 실용 레시피 수록



프랑스의 유명 제과기술인 피에르 에르메(Pierre Hermé) 씨가 <사랑받는 디저트(Mes desserts préférés)>라는 이름의 제과서적을 출간했다. 일반적으로 가장 많이 만들어지고 소비되는 디저트류를 다룬 이 책은 기본이 되는 품목을 자세하게 다루 앞으로 제과기술인의 필수 도서 목록으로 자리매김할 것으로 예측되고 있다.

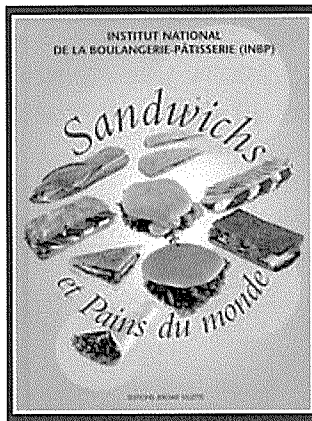
이 책은 과일, 크림, 쿠키, 케이크 등 디저트의 초석이 되는 기본 배합과 공정을 차근차근 설명해 이를 이

용해 다양한 제품을 만들 수 있게 했다. 특히 복잡한 공정과 화려한 데코레이션을 지양하고 본 재료의 맛을 살리는데 중점을 둔 제품 위주로 책을 구성한 것이 특징.

저자는 '무엇보다 중요한 것은 맛'이라는 주제로 기본 재료와 공정에 충실할 것을 강조했다. 2년간 제품을 연구하고 레시피를 마련해 만든 이 서적은 미국에서 먼저 출판돼 인기를 모았다.

<사랑받는 디저트>는 총 274 페이지로 구성됐으며, 가격은 38유로(한화 약 5만3천원)이다.

Sandwichs et pains du monde
전 세계 샌드위치와 빵 제품 총 망라



프랑스 국립 제빵학교(INBP)에서 강사로 재직중인 크리스토프 크레생 씨가 <샌드위치와 전 세계의 빵>이라는 제목의 제과관련 서적을 발간했다. 전 세계의 샌드위치 62종류, 빵 29 종류의 자세한 레시피와 사진을 곁들인 이 책은 실제로 응용 가능성이 큰 제품인 샌드위치와 빵을 주제로 다뤘다는 점에서 업계의 화제를 모으고 있다.

지역별로 챕터를 나눈 <샌드위치

와 전 세계의 빵>은 그 지역의 특징적인 빵과 샌드위치를 자세하게 다루었다. 북부, 미국, 유럽, 남부, 아시아 지역의 제품을 기본으로 프랑스 정통 빵과 샌드위치 제품도 함께 소개했다. 이와 더불어 타르틴 제품과 어린이를 위한 특별한 품목도 나와 있다.

이 책의 특징은 번, 또띠야, 파니니, 피타, 푸가스 등 소비자에게 잘 팔리는 빵을 우선적으로 선별해 즉시 상품으로 활용할 수 있는 기회를 제공했다는 점이다. 또한 만들기 쉬운 공정과 제품을 응용한 신상품 개발에 용이한 품목이라는 점에서도 제과인들의 주목을 받고 있다.

한편 저자인 크리스토프 크레생 씨는 4월 26일부터 29일까지 4일 동안 책의 출간을 기념해 루앙에 있는 INBP에서 '샌드위치' 세미나를 개최한다.

낭트 국제 꽃 축제 2004 개막
설탕 공예 이용한 꽃 경연대회 함께 개최



낭트 국제 꽃 축제 2004(Floralies internationales de Nantes 2004)가 5월 7일부터 17일까지 11일간 프랑스 서부에 위치한 낭트에서 개최된다. 화훼 관련 박람회로는 프랑스에서 가장 오랜 전통을 자랑하고 유럽 최고의 전시회로 인정받고 있는 낭트 국제 꽃 축제 2004에서는 전 세계의 꽃 전문가가 참여하는 대규모 전시를 관람할 수 있다. 2004년 축제의 테마는 '모험의 꽃(Fleur d'Adventure)'이다.

특히 올해는 설탕 공예를 이용한 꽃 경연대회를 함께 개최해 제과인들의 많은 참가가 기대된다. 21살 이상의 제과인이면 누구나 참가할 수 있으며, 참가비는 무료다. 각 선수는 주최 측에서 준비한 200kg의 설탕으로 '꽃으로 만든 설탕(Le sucre en fleurs)' 주제아래 작품을 제작하면 된다.

작품은 가로, 세로 70cm, 넓이 80cm 크기로 만들어야 하고 최종 우승자는 일반 관람객의 투표와 심사위원의 점수를 합산해 결정하게 된다.

Jean-Paul HEVIN 신제품 초콜릿 신세대 언어 이용한 '르 초코-텍스트'



프랑스의 유명 제과점인 장-폴 에벵(Jean-Paul HEVIN)에서 핸드폰 메시지용 신조어를 이용한 그림을 초콜릿에 입힌 '르 초코-텍스트(Le Choco-Texto)'를 선보여 화제가 되고 있다.

'Tu M'm(=Tu m'aimes)', 'C Xlen(C'est excellent)' 등 신세대들이 즐겨 사용하는 핸드폰 메시지용 신조어가 재미있는 그림과 함께 초콜릿 판에 새겨졌다. 작은 상자 안에 담긴 선물 세트는 젊은 고객들에게 높은 인기를 모을 것으로 예상된다.

업계에서는 특독 튀는 젊은 감성을 적극적으로 활용한 아이템이라고 긍정적인 반응을 보이고 있다. 르 초코-텍스트는 장-폴 에벵 부티크에서 판매하고 있으며, 12개가 한 상자에 들어있다.

Verger Boiron 아그림 세미-콩피 출시 오렌지, 만다린, 레몬의 천연 과육 풍부



베르제 브와롱사(社)에서 과일 콩피인 '아그림 세미-콩피(Les semis-confits d'Agrumes)'를 출시한다. 당절임 과일 100%로 구성된 이 제품은 인공 감미료를 첨가하지 않아 천연 과일맛이 강한 것이 특징이다. 또한 실제 제

과제품에 사용하기 간편해 공정 시간이 절약되는 장점이 있다.

오렌지, 만다린, 레몬, 3가지 맛으로 구성된 아그림 세미-콩피는 500g 들이 통부터 3kg 들이 상자까지 다양한 용량으로 판매된다. 브와롱사(社)는 신제품인 아그림 세미-콩피를 사는 고객에게 콩피를 이용해 만들 수 있는 제과 레시피를 제공한다. 레시피는 브와롱의 웨프 파티시에인 올리비에 크리스티앙 씨가 개발했으며, '그리오트 누가', '과일 케이크', '만다린 마말레이드 빵' 등 3가지 종류로 원하는 고객에 한해 구입처에서 배부하고 있다.

■ 일본

국제 제빵·제과 관련 산업전 2005 모박쇼 개최 개요 발표



일본제빵·제과기계공업회는 2005년 2월 24일부터 27일까지 4일 동안 인덱스 오사카에서 펼쳐질 제19회 2005 모박쇼(국제 제빵·제과 관련 산업전)의 개최 개요 및 준비상황을 발표했다. 2년에 한번씩 오사카와 동경에서 개최하는 이 전시는 회를 거듭할수록 규모가 커지고 충실한 내용으로 국제적인 전문 종합전으로 국내외 관심과 기대를 받고 있다. 2005 모박쇼는 '좋아해요, 과자와 빵'이라는 슬로건을 내걸고 새로운 수요의 개척과 식문화 창조를 목표로 전시회를 갖는다. 2005 모박쇼 실행위원회는 이번 발표를 시작으로 본격적인 개최 준비에 들어갔다.



■ 개최요강

- ① 목적: 제빵·제과 산업에 필요한 갖가지 제빵·제과기계, 원재료, 자재, 포장기계, 관련기계, 설비, 기구, 식품가공기계 등을 전시해 신기술·신상품 개발촉진과 시장수요의 정보교환의 장을 마련한다. 또한 식품산업의 발전과 식문화 향상에 기여하는 것을 목적으로 한다.
- ② 테마: 좋아해요, 과자와 빵
- ③ 전시방침: ● 환경을 생각하고 안전, 위생에 배려한 전시
● 기술과 소재가 하나 된 미각 실현
● 빵·과자 관련 최신 기계·원재료·시장 정보 전시
- ④ 주최: 일본제빵·제과기계공업회
- ⑤ 기간: 2005년 2월 24일(목) ~ 27일(일) 4일간
- ⑥ 개최시간: 오전 10시 ~ 오후 5시
- ⑦ 회장: 인덱스 오사카(大阪) 1·2·3·4·5(A)호관,
大阪市 住之江區 南港北 1-5-102
- ⑧ 입장료: 1천 엔