

Welcome to Halloween Festival!

할로윈데이가 최고의 이벤트데이가 되는 그날까지

10월의 마지막 밤을 장식하는 '할로윈(Halloween)', 국내에서는 아직까지 생소하지만 미국이나 유럽에서는 크리스마스 못지않은 특수절로 손꼽히는 할로윈에 호박을 활용한 실용 제품과 할로윈 마케팅으로 고객들을 유혹해 보자.

글_정슬이 기자 · 사진_전문식 · 제품 실연(사)대한제과협회 안창현 기술분과위원장



빼빼로데이가 독특한 빼빼로 제품으로 승부한다면 할로윈데이는 호박이나 유령, 마녀 같은 할로윈의 이미지를 적극 활용해야 한다. 인테리어 소품으로 단장한 김영모과자점(사진 1, 2)과 식공간 연구가 김영애 씨 테이블 세팅(사진 3), 성심당(사진 4, 5, 6)



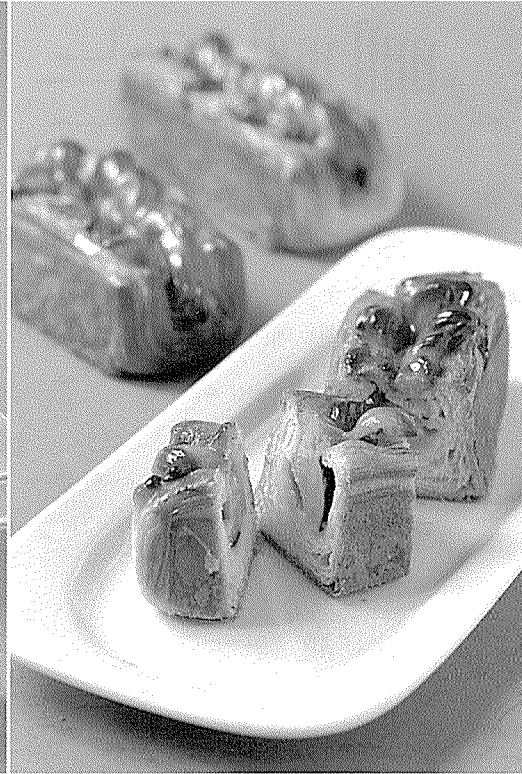
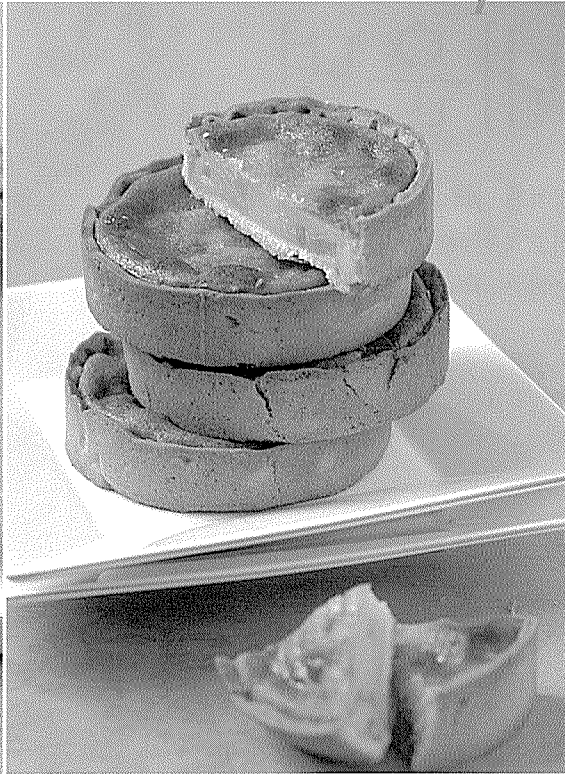
10월 31일, 할로윈(Halloween)데이가 또 하나의 제과점 이벤트데이로 주목받고 있다. 올해 성심당은 할로윈 하면 떠오르는 호박과 유령, 마녀 등 이색적인 소품들로 매장을 단장하고 손님맞이에 분주했다. 매장 밖에서도 눈에 띄는 인테리어 덕분에 고객들의 발길이 끊이지 않았고 특별 주문을 받은 할로윈 케이크는 물론 일반 제품의 매출이 크게 늘었다. 또 김영모과자점은 아기자기한 할로윈 소품을 활용하고 호박 모양을 본뜬 로얄 펌프킨 케이크와 구움과자, 할로윈 선물세트 등을 선보여 고객들의 인기를 한 몸에 받는 등 해마다 할로윈데이에 대한 고객들의 관심이 높아지고 있다.

할로윈(Halloween)은 원래 고대 켈트인들이 죽음의 신을 찬양하고 새해와 겨울을 맞는 축제인 사마인(Samhain) 축제에서 유래했다고 전해진다. 기독교 전파 이후 '모든 성인(聖人)의 날'인 11월 1일 전야제 행사로 변모된 할로윈은 모든 성인의 대축일 전날이란 뜻을 가진 'All Hallows Eve'라는 말에서 할로윈(Halloween)으로 굳어졌다. 유럽에서는 왓치더컬한 미국식 할로윈데이가 성스러운 날을 기리는 의미는 퇴색된 채 지나치게 상업적으로 이용되고 있다고 비난하는 여론도 없지 않지만, 소중한 사람들과 과자를 나누면서 뜻을 기린다면 '누이 좋고 매부 좋고'가 아닐 수 없다.

한 가전 업체가 할로윈데이를 맞아 호박파이를 증정하는 사은행사로 인기를 모으는 등 각계의 할로윈 이벤트가 빛을 발하고 있는데 정작 과자 본가(本家)인 제과점들이 가만히 있을 수 만은 없다. 할로윈에 즈음해 제철 재료인 호박을 활용한 '호박 제품 페스티벌'을 벌인 중앙회 안창현(안스베이커리) 기술분과위원장 또한 "제과·제빵을 전공하는 학생들이나 젊은층 고객들은 할로윈에 대해 예상 외로 인식이 높았다"고 밝히면서 "제품만으로 승부하기보다 할로윈에 어울리는 소품을 다각적으로 활용하면 좋을 것"이라고 조언했다.

발렌타인데이나 빼빼로데이를 떠올린다면 할로윈데이 또한 어렵게 생각할 필요가 전혀 없다. 다만 할로윈데이는 제품만으로 승부하기 보다는 호박 장식물 같은 할로윈 소품을 잘 활용해야 한다. 할로윈데이의 유래나 풍습을 설명하는 것도 좋다. 제철 호박을 이용한 평범한 제품이라도 할로윈데이와 함께라면 고객들에게 특별한 제품으로 인식될 수 있다는 사실을 기억하자. 이제 10월 31일 할로윈데이를 빼빼로데이에 이은 최고의 이벤트데이로 만드는 것은 시간문제다.

안창현 위원이 제안하는 *best Pumpkin bread*



호박 크림빵

Ingredients 강력분 700g 중력분 300g 버터 180g
소금 20g 설탕 120g 물 280g 분유 50g
생이스트 40g 개량제 5g 계란 3개 노른자 6개
단호박 페이스트 200g 단호박 *호박 토핑물

How to make 1 호박 토핑물, 단호박을 제외한 모든 재료를 먼저 섞은 다음 단호박 페이스트를 넣고 믹싱한다. 2 ①을 50분 동안 1차 발효하고 60g씩 분할한 다음 10분 동안 중간 발효한다. 3 ②를 원형으로 밀어 퍼 원형 팬에 팬닝한 다음 40분 동안 2차 발효시킨다. 4 ③ 윗면에 호박 토핑물을 짜준 다음 깎둑썰기한 단호박을 올린다. 5 ④를 윗불 180°C, 밑불 160°C에서 15~20분 동안 구워 낸 다음 윗면에 살구 폰당을 발라준다.

*토핑

Ingredients 아몬드 크림 500g 커스터드 크림 250g
호박 페이스트 250g

How to make 모든 재료를 혼합한다.

호박 푸딩 타르트

Ingredients 버터 1,000g 설탕 900g 소금 10g
계란 480g 박력분 2,000g 레몬피 2개
바닐라 오일 약간 *호박 푸딩

How to make 1 버터, 설탕, 소금을 크림화한 다음 계란, 레몬피를 넣어 섞어준다. 2 ①에 체친 박력분을 넣고 가볍게 섞은 다음 1시간 이상 냉장 휴지시킨다. 3 ②를 0.5mm 두께로 밀어 편 다음 원형 틀에 팬닝해 윗불 180°C, 밑불 150°C에서 20분 동안 구워 낸다. 4 ③에 호박푸딩을 채우고 잘게 썬 호박을 올린 다음 윗불 180°C, 밑불 150°C에서 30분 동안 구워 낸다.

*호박 푸딩

Ingredients 박력분 50g 설탕 120g 계란 180g
호박 푸레 300g 생크림 120g

How to make 박력분과 설탕을 섞은 다음 계란, 호박푸레, 생크림을 한꺼번에 넣어 섞는다.

Tip 1차로 구울 때 가운데 부분은 팔이나 납침을 넣어 호박푸딩 들어갈 자리를 비워 놓는다.

호박 페이스트리

Ingredients 강력분 900g 중력분 100g 소금 20g
설탕 150g 버터 80g 이스트 40g 계란 4개 물 450g
구운 호박 *호박 몽블랑 크림

How to make 1 모든 재료를 한데 섞어 80% 정도로 믹싱한 다음 1시간 동안 1차 발효시킨다. 2 ①을 3시간 동안 냉장 휴지시킨 다음 3절 1회로 밀어 편다. 3 ②를 30분 동안 냉장 휴지시킨 다음 3절로 접고 0.5mm로 밀어 편다. 4 ③을 가로, 세로 10cm로 'c'자형 틀에 팬닝한 다음 40분 동안 2차 발효시킨다. 5 ④ 가운데 호박 몽블랑 크림을 짜고 구운 호박을 채운 다음 다시 호박 몽블랑 크림을 짜준다. 6 ⑤를 윗불 170°C, 밑불 150°C에서 15~20분 동안 구워 낸다.

*호박 몽블랑 크림

Ingredients 삶은 호박 300g 계란 1개 노른자 3개
연유 120g 설탕 40g 버터 40g 생크림 50g

How to make 모든 재료를 믹싱한 다음 끓여 식힌다.



할로윈의 상징 호박 등불과 할로윈 Party

할로윈하면 떠오르는 호박 등불 '잭 오 랜턴(Jack-O-Lantern)'은 저승사자를 놀린 대가로 유령 신세가 된 잭(Jack)이 불씨 하나를 얻어 등불을 밝힌 데서 유래했다고 전해진다. 원래 영국에서는 커다란 감자나 무 속을 무서운 형상으로 파내고 촛불을 넣어 축제의 등불로 썼던 것이 이후 미국으로 전해지면서 호박으로 바뀌었다. 무서운 분장을 하고 사람들을 굶겨주던 옛 풍습에서 오늘날에는 귀신 분장한 어린이들이 '과자를 주지 않으면 장난을 치겠다'는 의미로 'Trick or Treat'이라고 외치면 사탕이나 초콜릿, 과자 등을 나눠준다. 할로윈이 다가오면 쇼핑객들은 공포 분위기를 내는 소품들로 가득 채워지고 할로윈 밤에는 도깨비, 마녀 등으로 분장하는 가장(假裝) 파티가 열린다.