

기능검정 실기 시험 따라잡기

2005년 제37회 제과기능장 실기시험

지난 5월 29일 한국산업인력공단에서 주관하는 제37회 제과기능장 실기시험이 서울을 비롯해 각 지역 지정된 시험장소에서 열렸다. 이번 실기시험에 출제된 가나슈를 코팅한 데코레이션 케이크, 마지팬으로 과일 만들기, 3가닥 파베기빵 만들기의 핵심 포인트를 설명한다.

진행_박소희 · 사진_주현진 · 제품실연_한국제과기능장협회 사무총장 김영선



데코레이션 요구사항

- 1 4호 사이즈 케이크는 3장으로 슬라이스하고 시럽, 버터크림으로 3단 샌드해 7cm 높이로 올린다.
- 2 케이크는 버터크림으로 아이싱하고 가나슈를 만들어 코팅한다.
- 3 옆면에는 마카롱을 구워 붙인다.
- 4 윗면
 - ① 지정된 모양의 도안을 크림을 이용해 둘러가며 짜준다.
 - ② 시가렛 반죽을 구워 장미 3송이, 잎을 올린다.
 - ③ 마지팬으로 바나나, 복숭아, 귤을 만들어 올린다.
 - ④ 버터 크림으로 지정된 위치에 '가정의 달' 문구를 짜준다.

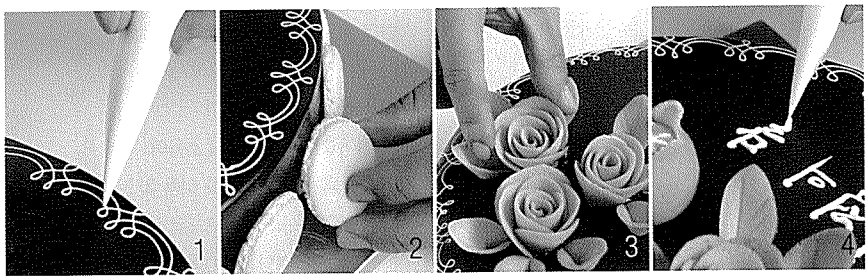
데코레이션 케이크

How to make

- 1 케이크를 3장으로 슬라이스하고 시럽, 버터크림으로 3단 샌드한 다음 버터크림으로 아이싱한다.
- 2 생크림과 초콜릿의 비율을 1:1로 맞춰 가나슈를 만들고 전체적으로 코팅한다.
- 3 크림을 이용해 윗면에 지정된 무늬를 짜주고 케이크 옆면에 마카롱을 붙인다. <사진 1, 2>
- 4 시가렛을 철판에 팬닝해 구워내고 뜨거울 때 모양을 잡아 장미, 잎을 만들고 식힌 다음 위에 꽃아준다. <사진 3>
- 5 마지팬으로 바나나, 복숭아, 귤을 만들어 올린 다음 버터크림으로 '가정의 달' 문구를 쓰고 마무리한다. <사진 4>

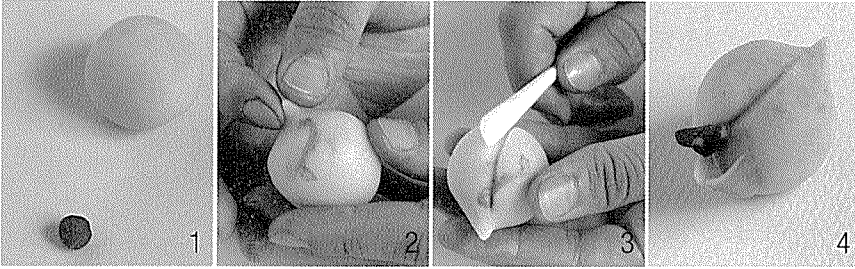
Tip

- ① 가나슈는 생크림과 초콜릿이 분리되지 않게 확실하게 유화시킨다.
- ② 가나슈를 코팅할 때 시트의 온도는 냉장온도 4℃ 정도가 적당하고 가나슈는 초콜릿이 녹는 온도보다 2~3℃ 높을 때 코팅해야 매끈하게 된다.
- ③ 시가렛은 되도록 얇게 팬닝해 구워내고 뜨거울 때 작업해야 원하는 모양을 잡아 정착시킬 수 있으므로 단시간에 작업하는 것이 중요하다.
- ④ 마카롱은 흰자, 설탕으로 머랭을 올리고 체친 가루재료를 최대한 가볍게 섞고 반죽의 걸면은 손가락으로 만져 끈에 묻어나지 않으면서 약간 끈적끈적한 느낌이 나면 적당한 되기로 찢주머니로 등글게 찢 반죽은 걸면이 살짝 마르기를 기다렸다가 구워야 윗면이 터지지 않고 매끄럽고 구워냈을 때 발이 나와야 제대로 된 것이다.



마지팬으로 과일 만들기

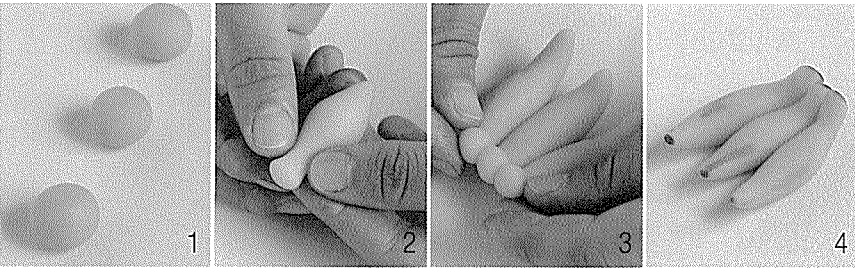
각각의 과일은 개당 30g으로 제한되고 색을 입힐 때 에어브러시 사용은 금한다.



복숭아

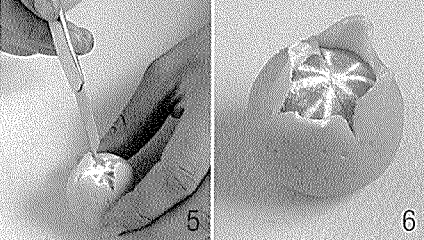
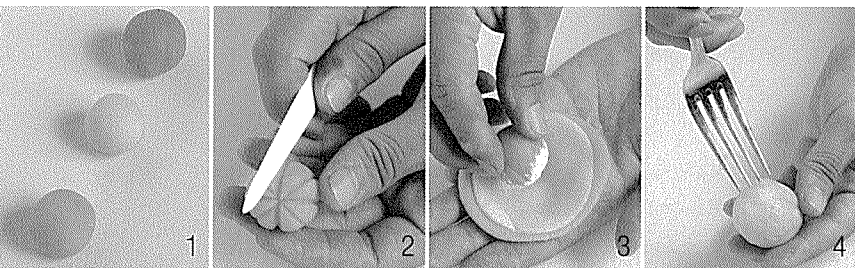
- 1 마지팬 30g을 소량 덜어내 분홍색 색소를 입혀 치대어 분홍빛이 돌게 하고 둥글린 다음 타원형으로 만들어 한쪽 끝부분을 손가락으로 뾰족하게 집어준다. <사진 1, 2>
- 2 뾰족하게 만든 부분 반대쪽 가운데를 마지팬 스틱으로 눌러 구멍내고 이 부분부터 반을 가르듯이 마지팬 스틱을 약간 깊게 눌러 표시해준다. <사진 3>
- 3 마지팬을 밀어펴 잎모양을 만들고 녹색 칠을 한 다음 복숭아 위쪽 구멍난 부분 옆으로 붙여준다. <사진 3>
- 4 검정색소를 섞은 마지팬 반죽 안에 흰색 마지팬을 앙금처럼 싸준 다음 길게 밀어펴고 적당한 크기로 재단해 꼭지를 만들고 구멍난 부분에 붙여 마무리한다. <사진 4>

Tip 과일을 만들 때 마지팬 반죽은 대부분 연한 노란색 반죽을 기본으로 사용하고 바나나, 레몬 등 노란색이 주된 색인 과일의 경우 노란색 색소를 더 첨가해서 만들고 정착시킬 때에는 물이나 흰자를 사용한다.



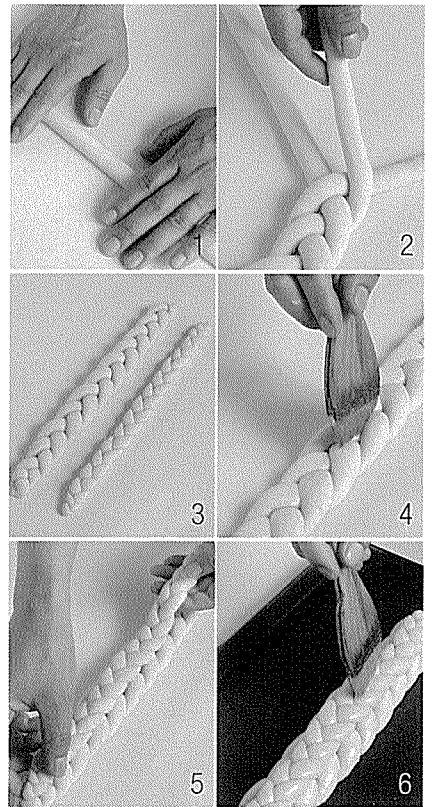
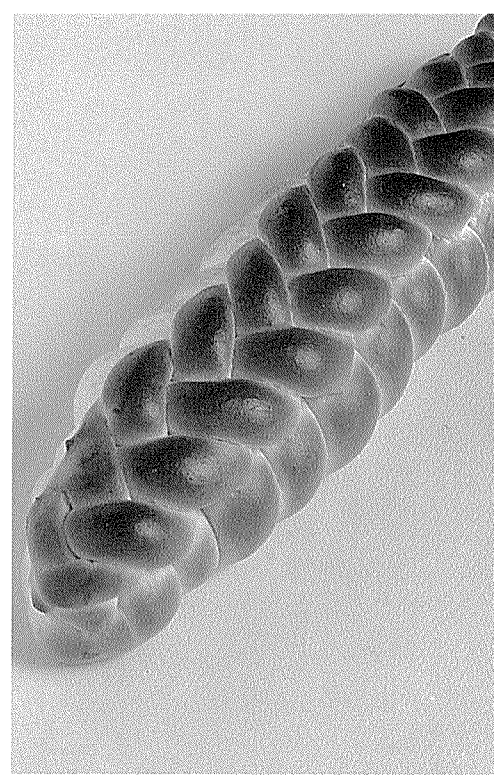
바나나

- 1 마지팬 30g에 노란색 색소를 넣고 치대어 노란색 반죽을 만들고 10g씩 3개로 분할한다. <사진 1>
- 2 마지팬을 둥글리고 손으로 밀어펴 원통형을 만든 다음 양쪽 끝을 밀어펴 한쪽은 꼭지 모양이 생기도록 굴곡을 주고 한쪽은 약간 뾰족한 모양으로 잡아준다. <사진 2>
- 3 양쪽을 살짝 구부려 곡선으로 만들고 손으로 바나나 표면의 각을 살려준 다음 녹색, 검은 색으로 색을 넣어준다. <사진 3>
- 4 같은 모양으로 3개를 만들어 정착시킨다. <사진 4>



키위

- 1 마지팬 30g을 3개로 나누고 2개는 주황색 색소를 넣어 치면 다음 주황색 반죽 1개를 둥글려 마지팬 도구로 윗부분에 줄을 그은 다음 분당을 묻힌다. <사진 1, 2>
- 2 나머지 주황색 반죽, 흰 반죽을 각각 밀어펴 포갠 다음 ②를 올려 감싸 포크로 홈을 내거나 돌기가 나있는 마지팬 도구편에 굴려 표면을 굴처럼 만든 후 윗면에 칼집을 내고 사이를 벌여준다. <사진 3, 4, 5, 6>



옥수수 껍배기빵

How to make

- 1 옥수수빵 반죽을 치대어 60g, 30g으로 분할하고 각각 3기닥으로 나눈 다음 떨어준다. <사진 1, 2, 3>
- 2 ①의 끝부분을 깔끔하게 마무리하고 큰 사이즈 반죽의 중앙부분을 붓으로 살짝 눌러 준 다음 물칠을 하고 작은 사이즈 반죽을 올린다. <사진 4, 5, 6, 7>
- 3 계란 물칠을 하고 윗불 200°C, 밑불 160°C에서 20분 동안 구워낸다. <사진 8>

Tip 구워낸 빵은 접착한 부분이 갈라지지 않고 끝부분이 매끄럽게 연결된 것이 잘구워진 빵이다.