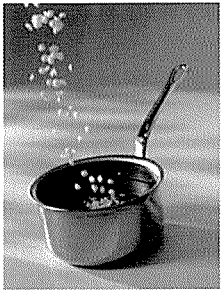


담당_김진미

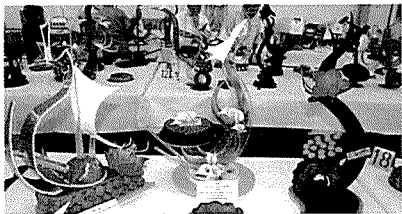
벨기에 벨코라드사(社) 신제품 출시
계량 간편한 드롭형 카카오버터



벨기에 벨코라드(Belcolade)사는 작업성이 좋은 카카오버터를 새롭게 출시했다. 자영 제과점들의 제안에 따라 만들어진 드롭형 카카오버터는 작업장의 생산효율을 높일 수 있다는 장점 덕분에 업계에서 큰 호응을 얻을 것으로 기대를 모으고 있다. 기존의 카카오버터가 템퍼링을 위해 덩어리를 잘게 부쇄 다시 중탕하는 번거로움이 있었다면 새롭게 출시

된 드롭형 카카오버터는 필요한 양만 계량할 수 있고 녹인 초콜릿에 바로 넣어 사용할 수도 있다. 초콜릿에 카카오버터를 배합하려면 초콜릿을 중탕할 때 전체 초콜릿 양의 4~6% 정도의 드롭형 카카오버터만 추가하면 된다. 이번에 출시된 드롭형 카카오버터는 녹는 속도가 빨라서 작업 시간을 절약해 주고 포장 규격이 작아 운반과 보관이 편리할 뿐만 아니라 초콜릿을 윤기있게 만들어 준다. 또 봉봉 쇼콜라와 무스의 맛을 향상시켜 무스의 피스틀레, 크림소스의 맛내기 용으로 두루 사용될 수 있다.

미래의 제과 꿈나무 가려내는 가능성의 장
프랑스 최우수제과견습생경연대회



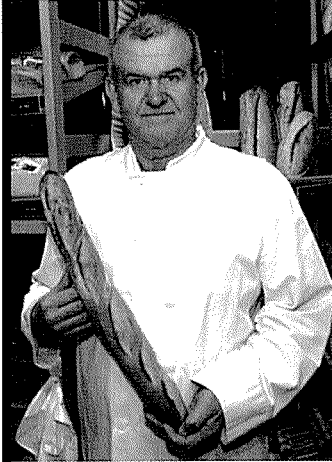
지난 2월 27일 2006 프랑스최우수제과견습생경연대회가 낭트에서 열렸다. 지역 예선의 높은 경쟁률을 뚫고 본선에 진출한 21명의

선수들은 크로캉부슈, 앙트르메, 봉봉 쇼콜라, 설탕공예, 초콜릿공예를 만들기 위해 아침 6시부터 8시간동안 열띤 경연을 펼쳤다. '역사 속의 교통수단'을 주제로 한 이번 경연대회에서는 토마스 오델이 최우수상을, 뱅상 톨리에, 마티유 들렌이 각각 2위와 3위를 차지했다. 4위에 해당하는 '미각부문 우수상(Prix de la Dégustation)'은 스테판 피케가 받았다. 최우수상을 받은 토마스 오델 군은 수상소감을 통해 "보기에도 예쁘고 맛있을 뿐만 아니라 만드는 과정을 정확히 지킨 제대로 된 제품으로 고객의 시선을 끄는 제과점을 경영하는 것이 소망"이라는 포부를 밝혔다. 이번 대회는 특히 설탕공예부문에서 두드러진 발전을 보였다는 평을 받았다.

1978년부터 시작된 프랑스최우수제과견습생경연대회는 제과점에서 일을 배우는 제과견습생들이 선배기술자의 전통을 따르면서 우수한 제품을 창작해 낼 수 있도록 독려하기 위한 대회다. 해마다 열리는 경연대회에서는 3등까지는 우수상을 4등에게는 미각부문 우수상을 수여한다. 이 대회는 견습생뿐만 아니라 그들이 일을 하고 있는 제과점의 이름도 함께 알려지는 덕분에 프랑스 제과인들 모두에게 중요한 경연대회로 자리 잡았다.

Prism

2006 파리 바게트 경연대회
올해 최고의 바게트 장인 '장 피에르 코이에'



지난 3월 7일 장 피에르 코이에(Jean-Pierre Cohier) 셰프가 파리시로부터 '파리 시내에서 최고의 바게트를 만드는 올해의 제빵사'로 선정됐다. 해마다 파리시 주최로 열리는 이 행사는 제빵 전문가로 구성된 심사위원이 빵의 외관과 맛, 향 등 3개 부문에 걸쳐 점수를 매겨 올해의 바게트를 가린다. 수상자는 상금으로 4천유로(약 520만원)를 받고 1년 동안 프랑스 대통령궁에 빵을 공급하는 영광을 가지게 된다.

'최고의 바게트를 만드는 제빵사'로 선정된 장 피에르 코이에 셰프는 15살 때 견습생으

로 제빵일을 시작해 1969년부터 자신의 이름을 내건 빵집을 운영하고 있다. 이번 대회에서 코이에 셰프의 '전통(Tradition)' 바게트는 출품된 257개의 바게트와 치열한 경합을 벌여 선정된 것이다. 코이에 씨는 맛있는 바게트의 비결에 대해 "1993년 개발한 전통 방식의 바게트는 품질 좋기로 유명한 보스(Beauce)지방의 밀가루를 사용하고 인공첨가물은 전혀 쓰지 않는다"고 밝혔다. 1930년대 전통 방식을 따르는 코이에 씨의 바게트는 천천히 반죽한 19℃의 빵 반죽을 24시간 동안 발효시켜 오븐에 들어가기 전에 45도 각도로 정성스럽게 칼집을 낸 다음 25~27분 정도 구워낸다.

프랑스의 제빵사들이 만드는 '전통(Tradition) 바게트'는 양산업체나 대형 매장 과 경쟁해야하는 개인빵집이 내세우고 있는 비장의 무기나 마찬가지라서 프랑스의 제빵사들은 개인빵집의 장점인 '맛'을 살리기 위한 방법을 꾸준히 연구하고 있다. 코이에 셰프는 이번 수상의 의미에 대해 "파리바게트경연대회가 제빵사 간 선의의 경쟁으로 자리 잡고 고객이 최상의 바게트를 선택할 수 있도록 격려하는 대회로 거듭나길 기대한다"고 밝혔다.

수상국에 월드페이스트리컵 출전권 주어져
제1회 프랑스디저트대회 개최



지난 3월 26일 파리 포트 드 베르사이유에서 제1회 프랑스디저트대회(Open de France de Desserts)가 열렸다. 제과분야에서 잘 알려지지 않은 우수한 제과사들을 발굴해 세계에 알리기 위해 만들어진 이 대회의 심사위원장은 피에르 에르메(Pierre Hermé)가 맡았으며 월드페이스트리컵 조직위원회와 프랑스MOF협회가 대회 운영의 축을 이룬다. 각 팀은 2명의 선수로 구성되며 최우수 선수에게는 트로피와 금메달, 2천

유로의 상금이 수여된다. 이 대회에서 1·2·3위를 차지한 나라는 오는 2007년 프랑스 리옹에서 열리는 월드페이스트리컵 본선에 출전할 자격이 주어진다. '과일 앙트르메와 디저트 접시'를 주제로 한 이번 대회에서 대만, 노르웨이, 핀란드가 금·은·동상을 각각 차지했다. 특히 대만은 숙련된 솜씨와 수준 높은 기술로 설탕공예와 초콜릿공예상까지 휩쓸었다.

담당_박소희

최신 트렌드가 한자리에 주목받는 '오모테산도 힐즈'

동경 시부야 오모테산도에 새로운 상업시설 '오모테산도 힐즈'가 오픈했다. 지하철 오모테산도역부터 메이지진공에 이르는 약 270m 길이의 종합상가는 93개 점포, 38가구, 182대의 주차공간으로 구성됐다. 일본을 대표하는 건축가 안도 타다오(安藤忠雄) 씨가 오모테산도의 경관과 이미지 조화를 고려해 가로수 높이에 맞춰 건물 높이를 설계했고 건물 내부는 대형 디스플레이, 무빙 워크 등 최첨단 시설을 갖췄다. 최신 트렌드에 민감한 도시의 젊은 세대를 겨냥한 점포가 속속 입점하고 있으며 다른 곳에서 흔히 볼 수 없는 레스토랑이나 카페 등이 많아 인기를 끌고 있다. 벨기에의 쇼콜라띠에 '델레이 카페 & 쇼콜라띠에', 나고야의 화과자 전문점 '兩口屋是清'에서 새롭게 기획한 'R style by 兩口屋是清' 등 유명 제과 전문점도 밀집해있다. 오모테산도 힐즈는 일본 안팎의 유명 제과점에서 새롭게 선보이는 제품의 맛을 느끼기 위한 사람들의 발길이 이어져 오픈이후 날마다 붐비고 있다.

콩 디저트 메뉴 개발 인기몰이 콩을 주제로 한 '카페 마메히코'

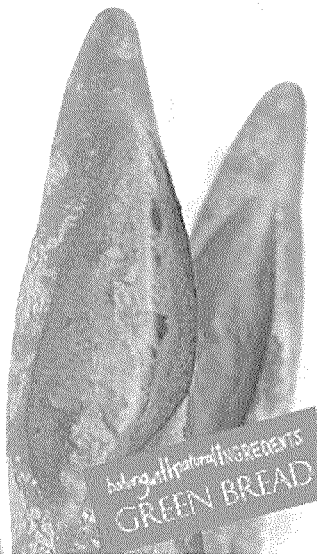
동경 세타가야구에 위치한 '카페 마메히코'는 콩을 컨셉으로 하는 카페로 콩 요리나 디저트를 음료와 함께 판매한다. 카페 마메히코는 카페에서 사용하는 커피, 바나나, 초콜릿 등이 모두 콩의 일종이라는 점에 착안해 메뉴를 개발하게 됐다. 오전 8시부터 밤1시까지 연중무휴로 운영되는 카페 마메히코의 대표메뉴는 5가지 서로 다른 맛을 선보이는 '콩 마리네'와 6~7종류의 '스위트 빈' 두 종류를 혼합한 모듬 세트도 가능하다. 디저트는 '밀크 팥', '진한 카카오빈' 등의 아이스크림과 진한 우유 맛 푸딩에 에스프레소의 쓴맛에 캐러멜의 달콤한 맛을 가미한 '에스프레소 푸딩'이 인기다. 콩을 기본으로 계절감을 살린 재료를 더한 새로운 개념의 디저트를 만들어 판매한다.
東京都世田谷区太子堂4-20-20 Tel : 03-5433-0545



Prism

신주쿠점 시작으로 모든 지점에서 새롭게 선보여 안데르센 유기농 소재 '그린 브레드' 발매

オーガニックで育ったパン。



안데르센(高木誠一 사장)은 3월 1일부터 아오야마 안데르센에서 유기농 소재를 사용한 새로운 부문의 빵, 샌드위치를 중심으로 한 '그린 브레드(Green Bread)'를 판매하기 시작했다. 그린 브레드는 지난 2005년 9월부터 안데르센 신주쿠점을 시작으로 11월 히로시마점까지 판매를 시작한 상태로 일부 상품은 통신판매로도 판매하고 있다. 안데르센은 그동안 만들어 판매해 온 유럽 전통 빵이 밀가루의 맛을 최대한 살린 풍부한 맛과 향을 중요하게 생각하는 반면 빵 본래의 맛을 살리지 못한다는 점에 착안, 빵 본래의 맛을 살릴 수 있는 유기

농 소재를 사용한 빵 연구에 돌입해 일본 유기농공인인증 JSA는 물론 해외 유기농 인증기관에서 인증 받은 재료와 천연 소금, 천연 호모, 천연연수만을 엄선해 만든 '그린 브레드'를 새롭게 탄생시켰다.

아오야마 안데르센에서 판매하는 그린 브레드 종류는 빵 오 레이즌(1천 500엔), 빵 오 노아(1,260엔), 캄파뉴(840엔) 등 9종류와 두툽한 햄과 야채를 넣은 샌드위치, 체다 치즈와 유기농 토마토를 넣은 샌드위치 등 샌드위치 5종류, 유기농 살구와 호두를 이용한 케이크 등 양과자 4종류로 구성되며, 일반 제품보다 높은 가격대에도 불구하고 고객으로부터 좋은 반응을 얻고 있다.

안데르센은 앞으로 그린 브레드의 판매 동향을 살펴 보면서 아이টে임을 보다 확충하고 안데르센에서의 판매뿐만 아니라 그린 브레드만을 판매하는 유기농베이커리를 오픈할 계획을 검토할 예정이다.

青山アンデルセン

東京都港区南青山5-1-26 TEL:03-3407-4833

홈페이지 www.andersen.co.jp

제12회 국제주니어제과기술자 콩쿠르

일본 대표 선수 1·2위 모두 차지

지난 2월 19일부터 22일까지 4일 동안 독일 슈투트가르트에서 열린 제12회 국제주니어제과기술자 콩쿠르 독일 대회에서 일본 대표 선수 2명이 각각 우승과 준우승을 차지했다. 국제주니어제과기술자콩쿠르는 세계양과자연맹(UIPCG)이 주최하는 대회로 25세 미만의 제과기술인을 대상으로 하는 국제대회다. 올해 대회에는 폴란드, 이탈리아, 호주, 헝가리, 덴마크, 스위스, 독일, 스웨덴, 일본에서 국내 예선전을 거쳐 선발된 총16명의 대표 선수가 참가해 열띤 경연을 펼쳤다.

일본은 지난해 8월 국내 예선전에서 금상과 은상을 수상한 선수가 일본 대표 선수로 출전해 2일 동안 16시간에 걸쳐 피에스통테, 봉봉 쇼콜라, 앙트르메, 아이스크림, 미자펜 공예와 자국의 특성을 살린 특별제품 등 총6개 품목을 제작해 아즈마 쿠미코 선수가 우승, 하리다 카오리 선수가 준우승을 차지했다. 일본은 1988년 덴마크 대회에 처녀 출전한 이후 2차례의 우승을 차지한 바 있으나 우승과 준우승을 함께 거둔 것은 이번이 처음이다.