

# 후르츠의 제품

제과에서 후르츠의 사용범위는 무궁무진하다.

아이스크림은 물론 무스, 파운드케이크, 쿠키, 초콜릿 등 다양한 제품에 사용된다.

또한 신선한 생과일에서 건조과일, 냉동과일, 당절임과일, 퓨레, 잼류에 이르기까지 여러가지 형태로 폭넓게 사용할 수 있

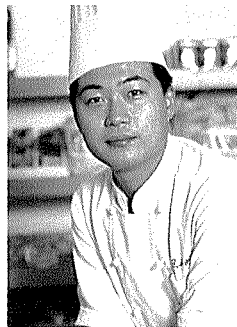
최근에는 우리나라에서 볼 수 없는 가공상품이 수입되고 있는 만큼 앞으로 제과재료로서 후르츠의 가능성은 더욱 커지고!

이에 이번호 특집은 가공처리한 후르츠를 이용한 제품을 중심으로 꾸몄다.

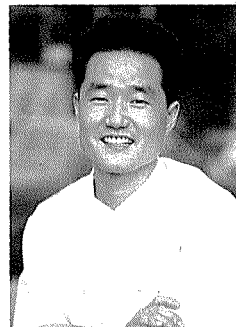
또한 독자의 이해를 돕고자 후르츠의 가공방법과 이에 따른 제품사용 가능성에 대한 설명도 함께 곁들인다.

# 적용 가능성

코른베르그/후르츠 슈니텐, 파파야 샤브레, 타르트레트 오 뽀아르  
퀸스베이커리/애플 스트로이젤 케이크, 애플 도우넛, 애플 머핀  
피카소/망고바게트 식빵, 대추브레드, 바나나 페이스트리



배정업/코른베르그



김요진/퀸스베이커리



황우경/피카소

# 제품의 맛과 질을 높이는 과일의 역할

과일은 자연이 인간에게 준 많은 혜택중에서 가장 축복받은 선물이라 할 수 있을 것이다. 특별히 가공하지 않아도 맛이 좋고 영양이 풍부하기 때문이다. 그러나 과일은 보존성에서 약하기 때문에 여러가지 식품으로 가공하게 되었고 특히 유럽에서는 고대로부터 과일을 이용한 많은 요리들이 발달해 오늘날에는 수백가지가 넘는다고 한다.

우리 주변을 살펴보면 과일은 어디에서나 쉽게 볼 수 있다. 계절이나 산지에 따라 종류가 다양한 천연과일을 비롯하여 음료, 주스, 아이스크림, 잼 등 가공식품 개발로 독특한 과일의 맛을 맛볼 수 있다. 이러한 과일의 식품개발은 과일이 가진 천연의 맛과 향기가 다른 음식의 맛을 돋우고 비타민 등의 영양소를 보충해 줄 뿐 아니라 현대인의 건강 지향에 부응하기 때문이다.

때문에 과일은 식품업계 뿐 아니라 제과업계에서도 소비가 계속 늘어날 것으로 예상되는 식품이라 할 수 있다.

그러면 제과에서 과일이 차지하는 비중은 어느 정도일까.

제과에서 과일의 사용범위는 그야말로 무궁무진하다. 천연과일에서 건조과일, 냉동과일, 당절임 과일, 잼류에 이르기까지 여러가지 형태로 가공되어 광범위하게 이용되고 있다. 아이스크림은 물론 무스, 바바로와, 크림류 케이크, 파운드케이크, 쿠키, 초콜릿 등의 제품에 빼놓을 수 없는 부재료인 것이다.

일반적으로 제과점에서 과일로 응용할 수 있는 방법은 여러가지 있다. 케이크나 아이스크림, 페이스트리, 양과자류 등의 제품에 토폰물로서 혹은 충전물로서 사용된다.

주로 푸레나 페이스트리는 생크림과 잘 어울리는 재료이기 때문에 무스나 바바로와, 커스타드크림, 소스로 많이 이용된다. 그리고 건조과일과 당절임과일은 빵과자에 두루 사용되는 재료로 건포도, 체리, 레몬필, 오렌지필 등의 종류가 있는데 버터케이크 후르츠케이크에 충전물로 주로 사용되며 슈틀렌, 구겔호프, 파네토네 등 제빵류에도 사용된다. 당절임과일은 양과자의 부재료로 보존성이 뛰어나 제과재료로 많이 사용된다.

이렇게 과일은 제품의 식감에 변화를 주고 아름다운 향과 색소를 살어나게 하고 테커레이션 역할까지 하는 무한한 가능성을 지닌 부재료이다.

그러나 지금까지 과일을 이용한 제품에는 한계가 있었다. 과일이 빵과자의 색다른 맛을 내고 제품을 고급화시킬 수 있는 재료임에도 불구하고 제대로 제품에 활용되지 못한 게 사실이다. 최근에는 소비자의 빵과자에 대한 관심이 높아지고 제과기술의 발전과 더불어 다양한 가공품이 수입됨에 따라 과일을 이용한 제품개발이 활발히 이루어지고 있다.

예전의 단순한 제품에 비해 현재는 여름 냉과류 외에 양과자나 페이스트리, 빵 등 다양하게 만들어지고 있는 편이다. 무스나 소르베, 젤리, 바바로와, 생크림 케이크 등 냉과류의 맛을 높이고 파이, 타르트, 페이스트리를 비롯 건강빵 등 품질을 고급화시킨 제품이 매장에 자리를 잡아가고 있다.

특히 견과류와 건조과일을 사용한 건강빵류가 건강을 지향하는 소비자 추세에 따라 인기를 끌었던 점은 제과재료로서 과일의 전망을 밝게 한다.

따라서 이번호 특징은 과일가공품에 따라 제조할 수 있는 다양한 제품을 지면에 다 수용할 수 없는 한계를 감안, 단순히 토폰하거나 충전하여 만드는 케이크류는 배제했다.



# 가공방법에 따라 다양해지는 부재료의 완성

조준형/제품컨설턴트

과일은 가공방법에 따라 다양한 부재료가 만들어진다. 푸레, 페이스트, 건조과일, 당절임 과일, 잼류, 시럽 등 다양하다. 또한 제과에서 과일은 생과일 그대로도 많이 사용되지만 저장방법에 따라 각각 쓰이는 용도가 다르다. 때문에 가공처리한 과일의 특징을 알고 제품에 사용해야 좋은 제품이 나올 수 있다.

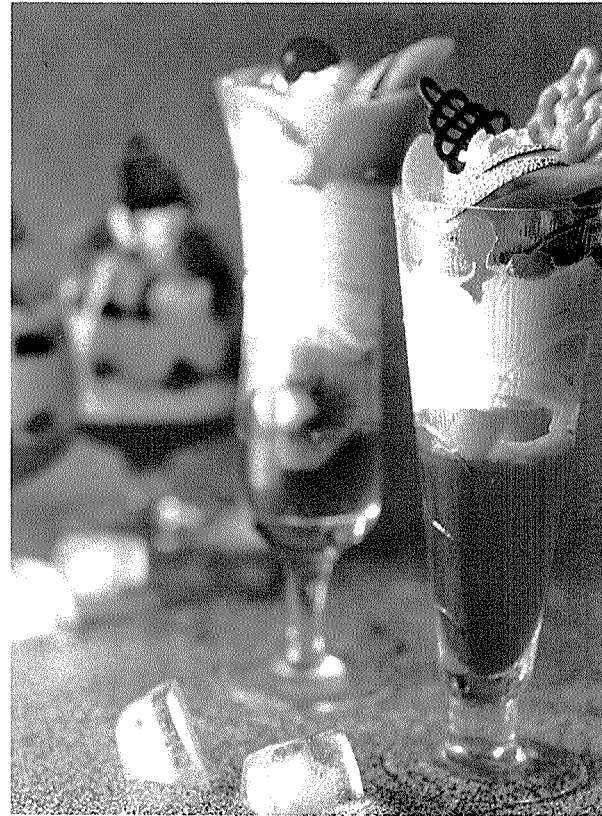
주로 푸레나 과일 페이스트 등은 생크림을 원료로 하는 무스나 바바로와, 커스타드 크림류, 케이크류에 과일소스로 주로 많이 사용되고 냉동과즙도 마찬가지다.

또한 이런 과즙류를 이용하여 커드크림(curd cream)으로 사용되기도 한다.

커드크림은 오렌지 커스타드크림, 레몬 커스타드크림의 준말로 과즙을 이용한 크림의 일종으로 이 크림을 다시 생크림이나 버터크림, 무스, 바바로와 크림 등에 혼합하여 무스리노크림으로 많이 사용된다. (무스리노크림이란 생크림, 버터크림, 커스타드크림 등을 일정한 비율로 혼합하여 양과자 케이크류에 다양도로 쓰이는 가공크림의 일종이다)

푸레나 페이스트 외에 건조과일과 당절임 과일은 빵과자에 두루 사용되는 부재료이다. 건조과일은 단순히 햇빛을 이용하여 건조된 열대성 과일로서 케이크의 충전물의 의미가 더 크고 당절임 과일은 건조과일의 충전물과 함께 과일 자체의 향신료로서 두가지를 충족시킬 수 있는 재료이다. 그러므로 당절임 과일은 향과 맛, 모양, 빛깔 등에 의해 보다 나은 제품을 만드는 데 다양하게 사용된다 하겠다.

그러면 제과에서 다양하게 사용되는 여러가지 가공과일은 어떻게 만들어지며 좋은 제품을 만들기 위해 어떻게 사용해야 하는지에 대해 알아보자.



## 과육(푸레)

푸레는 과육을 익혀 부드럽게 한 후 믹서로 갈아서 체에 걸러 낸 것으로 제과재료로서는 빼놓을 수 없는 재료중의 하나이다. 특히 푸레는 반죽이나 크림류와 혼합하여 사용하기 쉬운 재료로서 주로 케이크의 과일소스나 아이스크림, 무스, 바바로와 등 생크림을 주원료로 하는 반죽에 많이 사용된다.

그러나 푸레는 수분을 많이 요하지 않는 제품에는 사용하기 어려운 점이 있다. 그래서 파운드나 스펀지, 쿠키류 등의 제품에는 농축과즙이나 페이스트 상태의 과즙이 적합하다.

시중에 판매되는 푸레는 냉동이나 병조림, 통조림, 우유팩으로 유통되고 있으며 딸기, 산딸기, 망과, 살구, 블루베리, 카시즈, 키위, 코코넛 등의 종류가 있다.

## 과일 페이스트

페이스트란 과일이나 야채, 견과류, 육류 등의 모든 식품을 갈거나 체로 으깨어 부드럽게 하여 고체와 액체의 중간 정도의 굳기로 만든 것으로 보전성이 좋은 재료이다.

과일 페이스트는 주로 무스나 크림류와 혼합 희석하여 이용하거나 케이크 반죽에 혼합하여 굽기도 하고 아이스크림류에도 사용한다. 농축 과즙 페이스트(5~20배)는 견과과류를 구울 때 사용하기도 한다. 과일 페이스트에는 레몬, 오렌지 페이스트 등의 종류가 있다.

야채 페이스트는 주로 제빵재료로 많이 쓰이고, 견과류 페이스트는 견과류와 설탕을 섞어 잘게 부순 것으로 견과류의 지방분과 섞여 부드러운 반죽이 되며 제과제빵 재료로 두루 쓰인다. 예를 들면 아몬드 페이스트(마지팬), 헤이즐넛 페이스트, 밤 페이스트, 플라리네 페이스트 등이 여기에 속한다.

육류 페이스트는 고기나 생선 등의 내장 등을 갈아서 이긴 것으로 주로 요리나 으른요리, 으른 제과요리에 쓰인다.

## 건조과일

햇빛이나 가열로 과일의 수분을 없애 건조시키는 가공법으로 미생물의 번식이 없고 장기간 보존할 수 있는 재료다. 건조과일에는 건포도, 살구, 대추, 자두 등이 있고, 열대성 건조과일에는 파인에플, 망고, 파파야, 코코넛 등이 있으며 견과류로는 호두, 땅콩, 아몬드, 헤이즐넛, 코코넛, 피스타치오, 피칸, 마카다미아 등이 있다.

건포도 등 건조과일은 건조된 상태이므로 매우 단단하다. 따라서 만들고자 하는 제품에 사용하기 위해서는 부드러운 상태로 만들어서 사용해야 한다. 이때 뜨거운 물에 건조과일을 순간적으로 넣어서 빨리 데쳐내는 방법이 있다.

이때 뜨거운 물에 넣고 끓이거나 너무 오래 있으면 과일이 풀어지기 쉬우므로 주의해야 한다. 또한 뜨거운 건 건조과일은 반드시 반죽시 식혀서 사용해야 한다.

이외에도 모든 건조과일은 알콜(럼주, 위스키, 브랜디)에 절여서 사용할 수 있다. 알콜은 용해성이 높기 때문에 짧게는 2~3시간 길게는 3개월에서 1년 이상 정도 럼주나 위스키, 브랜디 등에 절여서 사용할 수 있다.

알콜에 절이는 방법은 건조과일의 종류에 따라 혹은 과일의 색상을 고려하여 과일을 분류한 후 럼주, 위스키, 브랜디를 혼합하여 절이는 방법이 있고 견과류의 건조과일과 함께 혼합하여 알콜에 절이는 방법이 있다. 또한 이때 견과류와 건조과일의 맛을 통일시키기 위해 시나몬이나 캐러멜을 혼합하여 알콜에 절이는 방법도 있다. 주로 1년 정도 절여서 사용하는데 대표적으로 플럼 케이크가 있다.

이 케이크는 크리스마스, 생일, 결혼식 케이크로 주로 쓰이는데 이때 사용되는 건조과일은 건포도, 체리, 레몬필, 오렌지필, 민트, 아몬드, 호두 등 주로 버터 케이크나 후르츠 케이크에 많이 사용되는데 요즘은 열대성 건조과일이 충전물로도 많이 사용된다. 제빵류에도 많이 사용되는데 주로 슈틀렌, 구겔호프, 파네토네 등의 제품에 사용된다.

이외 건조과일을 설탕에 절여서 사용하는 방법도 있다. 이 경우 건조과일의 혼합 비율이 정해져 있는 것은 아니다. 건조과일의 수급관계에 따라서 기본적인 맛을 중심으로 각자의 취향 및 소비자의 소비성향, 재료원가 등에 맞춰서 사용하면 된다.

한가지 예를 들면 드라이체리 3,000g, 레이즌 3,000g, 오렌지필 썰은 것 3,000g, 레몬필, 메론필, 자두, 살구, 망과, 파인에플, 파파야 썰은 것 각각 2,000g, 호두 부순 것(구운 것) 2,000g, 럼주 2,000cc, 브랜디 2,000g, 설탕시럽(보메 20도) 3,000g 등을 실제 사용시 용도에 맞게 계량하여 사용하면 된다. 설탕시럽 대신 밤시럽을 사용하는 것도 가능하다.



## 당절임 과일

양과자의 부재료로 많이 사용되는 당절임 과일은 주로 오렌지필, 레몬, 양젤리카, 파인에플, 체리, 배, 밤 등이 사용된다. 이러한 당절임 과일들은 고대 이집트와 중국뿐 아니라 우리나라에서도 오래전부터 만들어져 온 긴 역사를 가지고 있다. 그러나 옛날에는 설탕 대신 벌꿀을 많이 사용해서 순수한 설탕절임이라 할 수 없지만 당절임 과일은 오래전부터 자리잡아온 저장법이다.

당절임 과일은 현재 유럽이나 서양에서 쿠키피즈리로도 많이 시판유통되고 있으며 제과재료도로 많이 만들어져 우리나라에도 상당량이 수입되고 있다. 이것은 상당히 보존성이 뛰어나므로 관심을 가져볼만 하다.

과육(퓨레), 건조과일, 견과류를 비롯 자연건조 및 믹서로 갈아서 당을 첨가한 제품에 비해 당절임 과일은 직접 만들어 부재료 및 완성된 제품으로 사용할 수 있어 더욱 우리의 구미를 당긴다 할 수 있다. 또한 과일의 종류에 관계없이 설탕졸이는 법에 커다란 차이점이 없으므로 쉽게 만들어 볼 수 있는 장점도 있다.

## 당절임 과일의 기본

당절임은 무엇보다 과일 껍질이나 과육 등 재료의 형태가 손상되지 않고 과일의 중심까지 당도를 충분히 침투시켜 과육 자체의 당도를 올려 안전성있고 보존성이 좋은 당절임 과일이 되도록 해야 한다. 그러기 위해서는 과일의 소재를 팔팔 끓는 물에 한번 삶아서 겉 표피를 파괴시켜 당도가 스며들기 좋은 상태로 만든다. 식물의 세포막은 원래부터 필요없는 성분을 밀어내는 성질이 있으므로 이것을 한번 삶아서 성질을 변화시킨 후 물질(당도)을 절여주는(침투) 역할로 바뀌어야 하기 때문이다. 또한 처음부터 고농도의 당도를 침투시키는 것이 아니라 처음에는 낮은 당도로 천천히 단계적으로 당도를 높이면서 절여야 한다.

처음부터 높은 당도로 당절임하는 것은 다음과 같은 이유에서 좋지 않다.

- ① 당도가 높은 액은 침투성이 낮기 때문에 중심까지 충분히 당절임할 수 없다.
- ② 과육 외곽에 설탕막이 형성되므로 당의 침투를 막는 결과가 된다.
- ③ 당도가 낮은 액은 높은 당도의 액에 의해 탈수작용이 일어나므로 과육질이 급속히 변형돼 딱딱해지므로 주의해야 한다.

### 당절임 과일의 작업요령

#### ① 불필요하게 움직이지 말 것

과실, 과육은 처음 삶은 상태에서는 연약하므로 필요 이상으로 움직이면 과육이 손상될 염려가 있다.

#### ② 당도의 측정

비교적 안정성있게 낮은 당도에서 높은 당도로 제조하기 위해서 약 20℃에서의 비중을 기준으로 당도계를 사용하여 당도를 측정하는 것이 좋다.

#### ③ 당도를 조절하기 위해서는 가열이 중요하다

단계적으로 설탕을 첨가해 줄 때는 반드시 가열로 녹여서 당도를 높여가야 한다.

#### ④ 당도액은 뜨거운 상태에서 반드시 균일하게 넣어주는 것이 중요하다.

#### ⑤ 설탕을 넣고 끓이기 전에 반드시 고온 체에 내려 찌꺼기를 걸러 사용한다.

⑥ 그릇주위의 청결에 주의한다. 당도액의 주위에 먼지나 미생물들이 붙어서 발효될 염려가 있으므로 항상 청결을 유지해야 한다.

#### ⑦ 설탕졸임에 사용되는 당도액은 과육이나 과실이 충분히 잠길 수 있는 정도면 된다.

⑧ 당도액의 재결정을 방지하기 위해 전체 설탕사용량의 25% 정도의 연화당을 사용하나 물엿이나 포도당 등을 사용해도 된다. 요즘은 작업개시 때 주석산을 설탕 대비 0.3% 정도 사용한다.

⑨ 최종 완성 단계의 당도는 69~72%(보메 37~38.5도)를 잡이준다. 설탕시럽은 체에 내려 건조시킨 후 슬라이스하여 재료로도 사용된다.

### 오렌지ピール과 레몬ピール 만드는 법

최근 오렌지ピール과 레몬ピール은 제과재료로 가장 많이 사용되는 대표적인 당절임 재료다. 시판되는 제품이 있기는 하지만 직접 만들어 사용하는 것이 맛과 향에서 뛰어나므로 좋은 제품이 나올 수 있다. 또한 보존성이 좋아 제조한 후 냉동으로 보관했다가 사용할 수 있으므로 한번쯤 만들어 보는 것도 좋을 것이다. 원가절감 차원에서 맛을 더욱 높이는 차원에서 만드는 방법을 터득해 두도록 하자.

#### 오렌지ピール

1. 오렌지를 이등분하여 과즙과 과육을 제거한다.
2. 껍질이 잠길 만큼 물을 붓고 삶아서 스푼으로 껍질 내부의 흰부분을 완전히 긁어낸다. 긁어내지 않으면 쓴맛이 나므로 주의한다.

3. 다시 물을 붓고 껍질이 부드러운 상태가 될 때까지 삶아준다. 이때 완전히 쓴맛을 제거한다.

4. 당도 55%(보메 29.9도), 102.4℃로 끓인 설탕시럽을 준비된 껍질에 부어서 절인다.(뜨거운 상태로 부어준다.)

5. 하루가 지난 후 ④의 껍질을 체에 건진 후 남은 설탕시럽을 당도 60%(보메 32.5도), 104.1℃로 끓여 다시 부어 하루 동안 담가둔다.

6. 3일째 설탕시럽을 다시 당도 65%(보메 35도), 104℃로 끓여 껍질에 붓는다.

7. 4일째 위와 같은 방법으로 당도 70%(보메 37.5도), 105.2℃로 끓여 담가 하루동안 절이면 5일째 완성된다.

껍질은 건져 건조시켜 사용하면 된다.

레몬이나 씨트론도 마찬가지로 오렌지ピール 만드는 방법과 동일하다. 위와 같은 방법으로 밤그랏세를 만들기도 한다. 