

이색제안

어느 제과점에서나 쉽게 볼 수 있는 제품이 바게트이다. 그러나 일부 업소를 제외한 대부분의 바게트가 '모양만 바게트' 일 뿐 질면에서는 수준 이하라는 지적이다.

이런 문제점의 원인으로는 시설과 기술부족, 제조 공정을 지키지 않는 것이 가장 큰 요인으로 꼽히고 있다.

그러나 많은 소비자가 바게트의 질로 그 업소의 기술 수준을 가늠할 정도로 바게트가 차지하는 비중은 크다. 현재 바게트 제조의 문제점 파악과 기술 향상을 위한 노력이 필요하다.

좋은 바게트의 요건

- ① 전체적으로 고른 색상을 띤다.
- ② 볼륨이 크고 전체적으로 모양이 좋다.
- ③ 껍질이 얇고 바삭바삭하다.
- ④ 구수한 맛과 향이 난다.
- ⑤ 내상에 별집같은 기공이 있고 조직이 부드럽다.

보통 바게트의 문제점

- ① 일부분 특히 윗면만 색이 짙다.
- ② 볼륨이 작고 특히 밑부분이 편평해 모양이 일정치 않다.
- ③ 껍질이 두껍고 윤택이 없으며 바삭바삭하지 못하다.
- ④ 구수한 맛과 향이 없다.

가스·전기오븐으로 바게트 잘 만드는 법

'배합과 모양만 바게트'인 바게트는 사라져야 한다. 이에 본지는 현재 바게트의 문제점 지적과 함께 가스·전기오븐으로도 좋은 바게트 만드는 법을 제시한다.



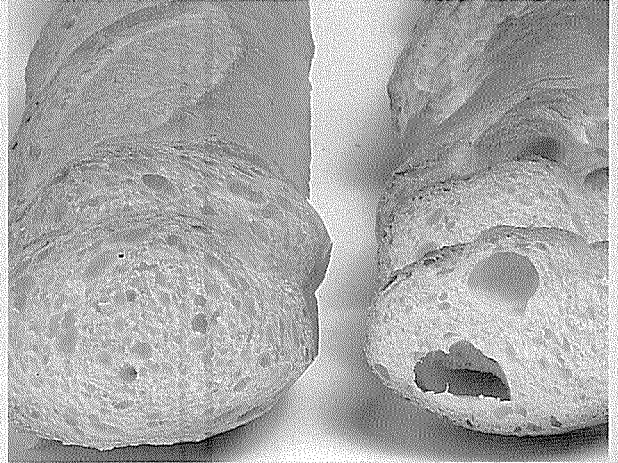
바게트 실패 원인 분석

구수한 맛과 향이 약하다-발효 잘못

맛과 향을 좌우하는 발효 잘못의 영향이다.

반죽의 온도가 항상 일정해야 정확한 발효가 이루어질 수 있고 발효시간을 꼭 지켜야 한다.

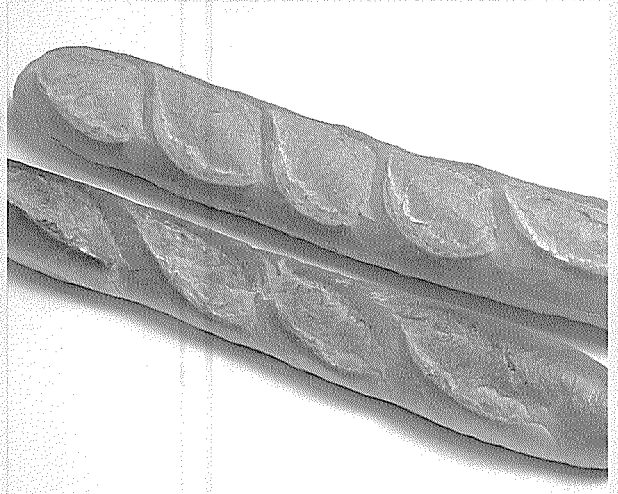
껍질이 두꺼우며 윤기가 없고 바삭바삭 하지 못하다-수분부족



성형후 물을 충분히 뿌려 주면 굽기시 표면이 증발에 의해 껍질이 얇게 구워지고 바삭바삭하며 구수한 맛이 나게 되지만 수분이 부족하면 껍질도 두꺼우며 윤기가 없고 바삭바삭하지 못하다.

볼륨이 작고 밑부분이 편평하다 - 볼륨부족 : 발포, 수분, 칼질 잘못

밑면 편평 : 밑불 온도 잘못



반죽 온도에 따른 발효 시간을 못 맞추는 기술 부족과 정확한 제조 공정을 안 지켜 발효가 제대로 안 되었을 경우이다.

또 굽기전 성형 제품에 분무기로 물을 충분히 뿌려주면 오븐에서 윗면의 수분이 마르는 시간 동안 전체의 부피가 팽창할 수 있는 여유 시간이 생긴다.

그러나 수분이 부족하면 곧바로 굽기가 진행돼 윗면이 빨리 구워져 딱딱해지므로 부피가 커지기가 힘들며 밀불의 온도가 낮으면 볼륨이 적다.

이밖에 성형시 칼집이 제대로 되지 못했을 경우 볼륨이 안 좋으며 밀면이 편평한 경우는 윗불에 비해 밀불의 온도가 낮아 팽창이 적게 된다.

일부분의 색만 짙다-굽기 잘못, 수분 부족



사진에서 나타나듯 이런 현상은 열의 고른 전달이 어려운 데 특히 열이 직접 전달되는 가스 오븐 사용시 많다. 바게트는 통상 전기오븐의 경우 230℃로 굽다가 색이 나기 시작할 무렵 180℃로 낮춰 구워야 하며 가스오븐도 같은 방식으로 온도 조절을 해야 한다.

그런데 처음의 온도로 계속 굽거나 오븐의 온도가 너무 높으면 윗면이 탄다. 이것을 염려해 바게트를 꺼내게 되므로 옆면 등은 덜 구워져 색이 열게 된다. 특히 윗면에 수분이 적으면 색이 빨리 난다.

좋은 바게트 만드는 key 포인트

- 제조 공정을 잘 지킨다.
- 중력분을 섞으면 소프트한 맛이 된다.
- 반죽 온도와 발효 시간을 잘 맞춘다.
- 수분량 첨가로 스팀오븐의 기능을 보완한다.
- 굽기중 온도 조절 및 밀불에 유의한다.

바게트 배합

재료	중량(g)	베이킹(%)
강력분	800	100
중력분	200	
물	600	60
소금	17	1.7
이스트	10	1
개량제	20	2

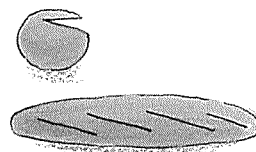
※베이킹 %는 밀가루 사용량을 기준으로 한 각 재료의 중량 비율임.

가스·전기오븐 사용한 바게트 제조

- 1 믹싱 저속 3분, 중속 8분으로 85%까지 믹싱, 반죽 온도 26℃
※바게트는 85%정도로 믹싱을 적게 한다. 반죽온도는 좀 차갑다는 느낌이 들 정도이다. 특히 반죽 온도는 발효 시간과 관계가 깊으므로 중요하다.
- 2 1차발효 온도 27℃, 습도 75%로 40~50분간.
- 3 분할 및 벤치 타임 분할 후 15~30분간 놓아둔다.
- 4 성형 이음새가 잘 붙도록 단단히 봉합
- 5 2차발효 온도 30℃, 습도 75%에서 50분간 발효.
- 6 칼집 표면이 약간 마른 상태에서 서그림과 같이 한다.
- 7 수분첨가
①칼집을 넣은 후 분무기로 물을 뿌린다. (30℃내외의 물을 뿌리면 바게트 껍질을 얇게 할 수 있다.)
②굽기전 얼음 바가지로 오븐 안에 넣으면 스팀 오븐의 기능을 일부 보완할 수 있다.

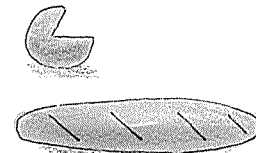
- 8 굽기
①전기오븐 : 230℃ 정도로 7~8분 굽다가 색깔이 나면 180℃로 낮춰 적당한 색이 날 때까지 오래 굽는다.
②가스오븐 : 굽기 초기에 밀불 온도가 윗불보다 높게 해 충분히 팽창이 이루어진 후, 밀불 온도를 낮춰 윗불 온도와 같게 해야 큰 볼륨을 얻을 수 있고 밀부 분이 편평해지는 것을 방지할 수 있다. (전기오븐도 같은 방식이며 굽기 초기 중 윗불 온도가 높아 제품 윗면의 굽기가 진행돼 팽창이 작아지는 것에 유의한다) [2]

잘된 예 - 수평에 가깝도록



- ① 바게트 길이와 거의 평행하게 굽는다.
- ② 각각의 칼집이 약간씩 겹쳐지도록

잘못된 예 - 너무 깊이 칼집



- ① 바게트 길이와 평행하지 않다.
- ② 칼집들이 겹쳐지지 않았다.

〈글/박종선〉