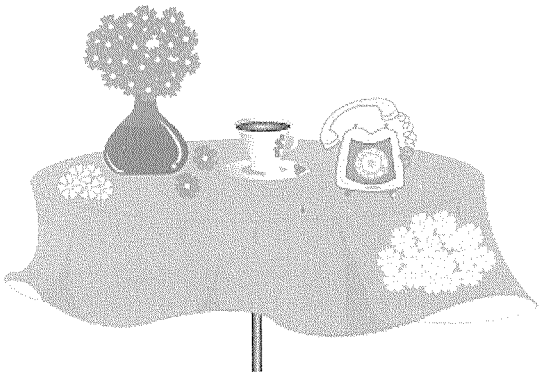
두드리면 열립니다



Q 앙금의 당도를 떨어뜨리는 방법과 쓰고 남은 앙금의 보관법이 궁금합니다.

이종근/ 서울 동대문구 휘경1동

A 앙금의 단맛을 싫어하는 경우 앙금량을 적게 사용하면 간단하지만 같은 양을 사용하면서 당도를 떨어뜨리는 방법은 다른 재료를 혼합하는 것이 일반적인 방법입니다. 앙금에 섞어 쓸 수 있는 재료로 가장 좋은 것은 가루재료입니다. 예를 들어 단맛을 줄이기 위해서는 앙금에 커피 가루, 빵가루, 카스텔라 가루, 코코넛 가루, 코코아 가루를 섞으면 됩니다. 이외에 호두, 헤이즐넛 등 너트류를 혼합해도 좋으며 계란 노른자를 사용해도 무방합니다.

이중 대표적인 방법을 소개하면 빵 가루와 앙금을 1:6 비율로 섞고 계란 노른자를 섞으면 당도를 줄이고 수분도 적당한 수준으로 조절할 수 있습니다. 이때는 앙금 300g에 빵가루 50g, 계란 노른자 1개를 섞으면 됩니다. 이밖에 커피 가루, 코코아 가루 등 쓴 맛이 강한 가루재료를 사용하면 이들 재료 특유의 쓴 맛이 앙금의 단맛을 상쇄해 줍니다. 이때도 앙금과 커피가루, 코코아 가루를 6:1 비율로 섞으면 됩니다.

한편 앙금은 한 번 손에 닿게 되면 곰팡이가 필 염려가 있어 개봉한 제품은 모두 사용하는 것이 좋으나 부득이할 경우 용기의 물기를 제거하고 랩을 씌워 냉장 보관해야 합니다. 장기 보관시에는 급속 냉동 후 냉동실에서 보관합니다. 이밖에 소비자가 앙금을 이용한 빵을 구입해 오래 보관했다가 맛있게 먹는 방법은 제품을 밀봉해 냉장고나 냉동고에 보관했다가 먹는 것입니다. 또한 실온에서 20분간 두었다가 꺼내면 제품이 부드러워져 맛있게 먹을 수 있습니다.

Q 초컬릿을 잘 만들기 위해서 특히 주의해야 할 공정은 무엇입니까?

박성진/ 경기 군포시 금정동 삼익 소월 아파트

A 이 내용은 본지 96년 8월호 58~59쪽에 게재한 바 있습니다. 간단하게 다시 설명드리면 좋은 초컬릿 제품을 제조하기 위해서는 온도를 조절하는 작업, 즉 템퍼링이 중요합니다. 템퍼링 작업은 초컬릿을 45~50℃로 녹였다가 차가운 대리석 바닥에 쏟아 스패튤러(크림 등을 바를 때 사용하는 칼 형태의 도구)로 뒤적이며 25~28℃로 온도를 내린 후, 여기에 남아 있는 초컬릿을 부어 뒤적이면서 적정 온도인 28~31℃로 초컬릿 온도를 올리는 것이 일반적인 방법입니다.

종류별 초컬릿의 템퍼링 온도(①녹이는 온도 ②식히는 온도 ③사용 적정 온도)는 다크 초컬릿의 경우 ①45℃ ②27~28℃ ③31~32℃, 밀크 초컬릿의 경우 ①42℃ ②25~26℃ ③29~30℃, 화이트 초컬릿의 경우 ①40℃ ②25~26℃ ③28~30℃ 입니다.

이외에 간단한 템퍼링 방법으로 초컬릿을 적정 온도로 녹이고 여기에 잘게 부순 별도의 초컬릿을 21℃로 보관했다가 섞으면 사용하기 적정한 32℃의 초컬릿이 됩니다. 템퍼링이 잘 됐는지 알고자 할 때 온도계가 없으면 길이 5cm, 폭 1cm의 트레이싱페이퍼(사도지)에 초컬릿을 묻혀 실온에 두었을 때 1분 후에 굳으면 템퍼링이 잘 된 상태입니다.

또 초컬릿을 제조하다 보면 온도가 낮아 다시 온도를 높여 사용해야 하는데 이때 뜨거운 물에 초컬릿이 담긴 냄비를 담궈 온도를 높이는 것보다 헤어 드라이기로 뜨거운 바람을 쏘이면 간편하게 온도를 높일 수 있습니다. 한편 초컬릿 완제품 표면에 공기 방울 및 구멍이 생성되는 것을 방지하기 위해서는 초컬릿이 적당한 되기를 가져야 하며 공기가 투입되지 않도록 서서히 잘 저어 사용해야 합니다. 이와 함께 초컬릿 틀(몰드) 이용시 초컬릿을 붓고 틀을 가볍게 두들겨 주어야 공기 구멍이 없어집니다.

한편 완제품의 표면에 흰무늬가 생기는 슈거 블룸 현상과 광택 저하는 작업 조건이 나쁘거나 급속 냉동했기 때문입니다. 따라서 이를 방지하기 위해서는 20℃ 이상, 습도 60% 이상인 여름철이나 비오는 날 작업을 피하는 것이 좋습니다. 또 몰드 작업 후 빨리 굳게 하기 위해 냉장고에 넣어 온도를 급격히 내리는데 이를 피하고 차가운 곳에서 온도를 낮추는 것이 좋습니다.

제과점 상담 참여 안내

본지는 독자 여러분께 좀 더 가까이 다가가는 잡지가 되기 위해 독자의 궁금한 사항을 해결해 드리는 '제과점 상담실'코너를 마련하고 있습니다. 제과 전반에 대한 의문 사항을 독자엽서에 적어 보내 주시면 자세하게 상담해 드리겠습니다.