

□ 글/이재홍  
(제과기능장/ 리치몬드제과학원 교육과정)

## 베이커스 퍼센트 (Baker's %)란 무엇인가

배합표에 있는 각 재료의 양은 그램(g)으로 표시돼 있다. 예를 들어 식빵 10개 또는 15개를 만들 수 있는 각 재료의 양을 그램으로 나타낸 것이다. 그러나 이를 12개만 만들고 싶은 데 참고가 되는 배합이 15개 분량이면 각 재료의 양을 조정해야 하는 문제가 생긴다. 이때 배합률을 이용하면 자기가 제조하고 싶은 제품 양이나 각 재료의 양을 자유자재로 조정할 수 있다.

배합률에는 트루 %(True %)와 베이커스 %(Baker's %)가 있다. 도표에서 알 수 있듯 트루 %는 총 중량에서 각 재료가 차지하는 비율(%)을 나타낸 것인 반면, 베이커스 %는 밀가루 양을 100이라 할 때 밀가루와 비교해 각 재료가 차지하는 비율(%)이다. 따라서 트루 %는 총 중량으로 각 재료의 양을 나누어 100을 곱하면 되고, 베이커스 %는 밀가루 양으로 각 재료의 양을 나누어 100을 곱하면 된다.

재 료	중량(g)	베이커스(%)	트루(%)
강력분	1,000	100	43.38
물	300	30	13.01
생이스트	80	8	3.47
소 금	15	1.5	0.65
마가린	200	20	8.68
버 터	200	20	8.68
설탕	150	15	6.51
탈지분유	50	5	2.17
계 란	300	30	13.02
브랜디(술)	10	1	0.43
합 계	2,305	230.5	100

표에서 나타나듯 베이커스 %는 중요한 재료인 밀가루를 기준으로 하므로 타 재료의 양을 쉽게 파악해 가장 많이 사용된다. 그러나 밀가루 외에 다른 곡물이 사용되면 이들의 양을 합해 100%로 삼는다. 즉 밀가루 830g, 옥수수 가루 170g, 기타 재료로 구성된 배합표라면 밀가루와 옥수수가루를 합한 1,000g으로 타 재료의 양을 나누고 100을 곱해 배합률을

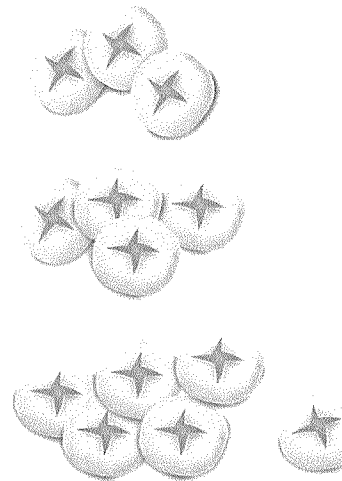
작성한다.

베이커스 %는 정확한 배합의 유지에도 유용하다. 예를 들어 신제품의 재료 양이 353g, 578g일 경우 계량의 편리성을 위해 350g, 580g으로 자투리 중량을 조절할 경우가 많다. 문제는 판매량에 따라 여러번 제조 중량을 바꾸게 될 경우 계속 각 재료의 자투리 중량이 발생하는 데 있다. 이때마다 자투리 중량을 조절하면 원래 배합과는 멀어지게 된다. 그러나 배합률이 있으면 아무리 제조 양을 조절해도 원래 배합을 늘 유지할 수 있다.

한편 배합표의 재료 중 계란은 중량(g) 대신 '개' 로 표시하는 경우가 많으나 실제 사용하는 계란의 g으로 표시하는 것이 정확하다. 각각의



배합률이 있으면 제조중량과 각 재료의 양을 마음대로 조절할 수 있다.



계란마다 중량이 약간 다르고 흰자, 노른자의 무게 역시 일정하지 않아서이다. 또 반죽의 되기 또한 일정하지 않으므로 계란 사용량이 다르면 제품에 큰 영향을 미치기 때문이다. 이밖에 국내에도 껍질을 제외한 '액상 계란' 이 출시되고 있는 만큼 '개'보다도 실제 계란 양(g)으로 배합표를 수정해야 한다. [21]

'실전 재료과학' 의 지난호 내용은 인터넷에서 볼 수 있다.  
인터넷 주소 <http://www.bakery-net.co.kr>  
문의사항은 E메일로 보낼 것. baker lee @ nets go. com