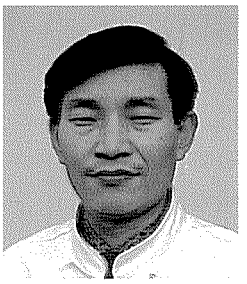
이것을 알면 나도 일류

제품에 따른 소금의 사용법



□ 글/이재홍
(리치몬드제과기술학원 교육과장)

제과 제빵에 있어서 소금은 밀가루, 이스트, 물, 유지 등과 함께 기본 재료에 속하는 중요한 재료다. 소금은 빵 제조의 경우 밀가루 양 대비 2% 정도의 적은 양을 사용하지만 제품의 맛을 좌우하기도 하기 때문이다.

■소금의 역할

▲ 제과

1.다른 재료의 맛을 내게 하는 상승 작용을 한다.

2.제품에 첨가된 설탕의 단맛을 더 느끼게 해준다.

3.굽기시 제품의 껍질색이 진하게 나는 것을 방지한다.

▲ 제빵

1. 식빵류에서 밀가루 양 대비 1.5%의 소금 사용은 아무런 맛을 느낄 수 없지만 1.5% 이상 사용할 때에는 소금 특유의 짠맛과 함께 제품내의 나쁜 향을 없애준다.

2. 보통 밀가루 양 대비 1% 이상의 소금을 사용할 때는 이스트 활동을 저지하여 반죽의 발효 속도를 늦춰준다.

3. 반죽을 할 때 글루텐 형성을 도와 탄력있는 반죽을 만들어 준다. 이때는 글루텐이 어느 정도 형성된 후 소금을 넣는 후염법을 사용한다.

■밀가루 양 대비 소금 사용량 – 고운 소금 사용 기준

· 밀가루 비율이 높은 식빵류 제품: 2%

· 발효 단축을 목적으로 제빵개량제를 사용한 제품 : 1.8%

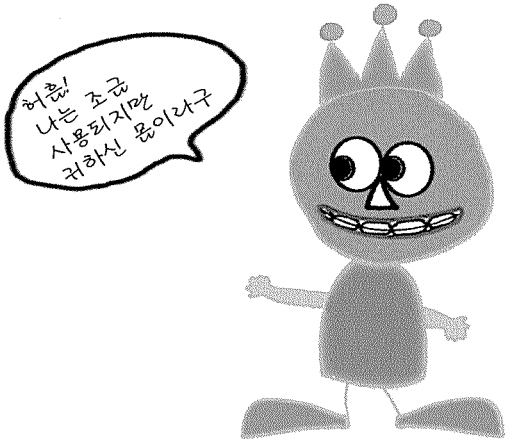
· 브리오슈처럼 제품에 염분이 든 유지를 사용한 경우 : 1.5%

■소금을 사용할 때 주의 사항

▲ 소금이 이스트와 닿지 않도록 – 전날 재료를 준비할 때 이스트를 따로 계량하여 냉장고에 넣어다가 다음날 작업시 별도로 추가하는 것이 좋고 만일 이스트와 소금을 전날에 같이 계량할 경우에는 이들 두 재료를 서로 닿지 않도록 주의한다. 그렇지 않을 경우 밤사이에 소금이 이스트균을 죽여 발효가 잘 안 되므로 제품이 주저앉게 된다.

▲ 타 재료에 소금기 있을 때 사용량 줄여 – 만약 타 재료(유지, 충전물 등) 자체에 소금기를 함유하고 있는 경우라면 이들 재료의 염도를 고려해 반죽에 들어가는 소금의 양을 약간 줄여야 한다. 또 반죽에 소금의 사용이 많으면 발효가 늦어지므로 소금양에 따른 발효 시간도 참고해야 한다.

예를 들어 소금이 첨가돼 있는 땅콩 버터로 소보로 토핑물을 만들 때나 소금으로 간을 한 야채를 충전물로 사용할 경우 이들 재료에는 원래부터 소금기를 가지고 있으므로 전체 제품의 맛이 짜지 않도록 빵 반죽의 소금 양을 약간 줄여야 한다.

▲ 소금의 굵기에 따른 염도를 고려 – 일반적으로 미세한 소금의 염도는 99%, 고운 소금은 88%, 굵은 소금은 80%다. 따라서 대부분의 제과점에서는 염도 88%의 '고운 소금'을 사용하고 있는데 이 고운 소금이 없어 다른 소금을 사용할 경우 그에 따른 염도를 고려해 원래 배합에 있는 소금 양보다 사용량을 약간 줄이거나 늘려 사용해야 한다.

'실전 재료과학'의 지난호 내용은 인터넷에서 볼 수 있다.
인터넷 주소:http://www.chollian.net/ ~ kobanet