

이것을 알면 나도 일류

건포도의 사용상 유의할 점



□ 글/이재홍
(제과기능장/ 리치몬드제과학원 교육과장)

건포도는 수분을 흡수하려는 성질이 있어 제품을 건조한 상태로 만들고 신선도를 떨어지게 하므로 조절을 할 필요가 있다. 또 고온 다습한 조건에서는 건포도 내의 당류가 결정체가 되어 하얗게 변하는 현상이 생기기 쉽다. 따라서 건포도를 알맞게 조절한 후 사용할 필요가 있다.

조절 방법

1. 비닐에 건포도와 건포도 양의 12%에 해당하는 26~27℃의 물(또는 럼주, 포도주)을 넣고 입구를 봉한 후 4시간 동안 둔다. 물이 비닐 밑에 고이는 것을 방지하기 위해 1시간마다 뒤집어 놓는다. 그 다음 물을 빼서 4시간 동안 놓아둔다. 조절 안한 건포도는 15%의 수분을 지니고 있지만 조절을 하면 수분이 10% 정도 더 지니게 된다.

조절 안한 건포도의 저장

조절을 안한 건포도는 포장 상태에서 상대 습도가 50%일 경우 수분 이동이 없다. 그러나 고온 다습한 상태에서는 건포도 내에 있는 당류가 결정체가 되어 표면이 하얗게 변하는 슈가링 현상이 일어나기 쉽다. 또 장마철이나 여름에는 벌레가 생기기 쉬우므로 반드시 속비닐과 겉박스를 덮어 보관해야 한다. 최적 온도 7℃ 이하로 저장하면 상대 습도를 조절할 필요없이 2~3개월 저장이 가능하다.



건포도빵 제조때 유의 사항

1. 반죽 완료 1분전에 건포도를 넣고 저속으로 1분 정도 고르게 섞이도록 믹싱한다. 만일 믹싱 초기에 건포도를 넣으면 다음과 같은 현상이 일어난다.

- 건포도가 부서져 반죽이 얼룩지고 제품의 겹집색이 어둡게 된다.
- 반죽이 거칠어져 성형하기가 어렵다.
- 건포도가 부서져 당분이 나오게 되면 이스트의 활력을 저하시켜 발효가 더디다.

2. 성형에서 밀어내기 할 때 너무 힘을 주어 건포도가 부서지지 않게 한다.

3. 건포도 무게때문에 발효때 반죽이 잘 부풀지 않게 되므로 건포도 사용량을 감안하여 분할량을 10~20% 정도 조정해야 한다.

4. 오븐 온도를 식빵보다 낮게 하고 오래 구워내 찌그러지지 않도록 한다.

5. 건포도에는 당분이 많아 굽기때 철판에 잘 달라 붙으므로 철판에 기름칠을 많이 한다. **Tip**

바로 잡습니다.

지난 4월호에 실린 분유의 성분 조성표가 잘못돼 바로 잡습니다. <편집자 주>

'실전 재료과학'의 지번호 내용은 인터넷에서 볼 수 있다.
인터넷 주소: <http://www.chollian.net/~kobanet>
문의 사항은 E 메일로 보낼 것. baker lee @ nets go. com

분유의 제품별 성분 조성

종류	수분	지방	단백질	유당	회분
전지분	2.4~4.5%	25~29.2%	24.6~28.3%	31.4~39.9%	5.6~6.2%
부분탈지분유	2.1~5.3%	13~22%	25.7~38.4%	34.7~48.9%	5.7~7.3%
탈지분유	2.7~3.6%	0.78~1.03%	35.6~38%	50.1~52.3%	8~8.36%