

빵반죽으로 도전하는 섬세한 공예의 세계



이준열/ 리츠칼튼 서울

일반적으로 공예라고 하면 흔히 케이크 데코레이션 또는 초콜릿쪽을 생각하기 쉽다. 그러나 잘 어울리지 않을 것 같은 빵반죽으로도 다양하고 섬세한 기교를 보여줄 수 있다. 이번 호부터 새롭게 연재되는 빵공예 코너에서는 빵공예를 위한 배합에서부터 다양한 기법까지 초보자들도 쉽게 따라 할 수 있도록 자세하게 소개한다.

<진행/ 박현희>

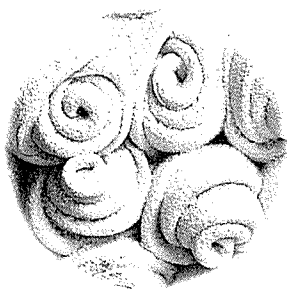
공예빵 공통배합

재료 중량(g)

강력분 4,000, 호밀가루 1,000, 이스트 40,
식용유 500, 소금 150, 물 2,600(조절가능)

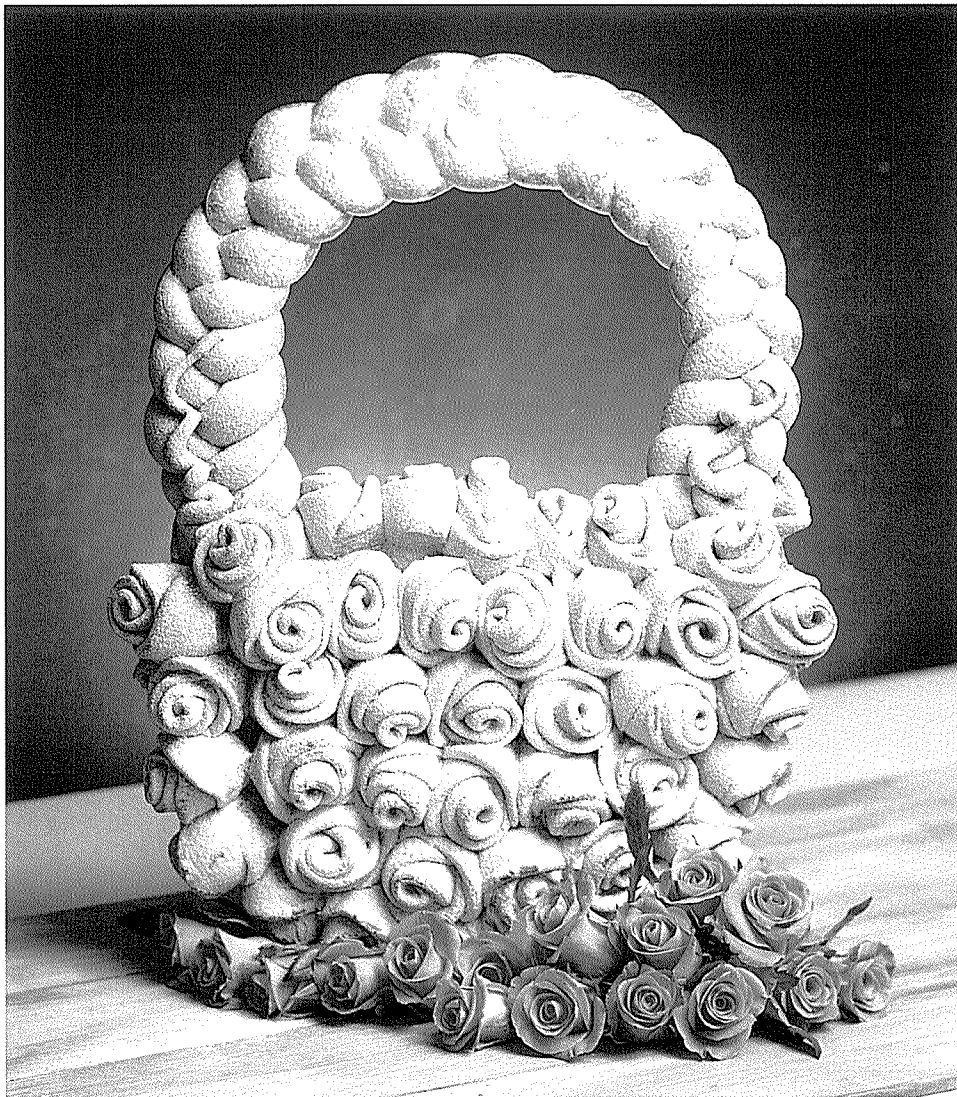
만드는 법

- 1 전 재료를 믹싱볼에 넣고 저속에서 2분, 중속에서 8분간 믹싱한다.
- 2 ①을 27℃, 75~80%의 발효실에서 30분간 1차발효시킨다.
- 3 원하는 모양으로 성형한다.
- 4 30℃에서 80~85에서 2시간 2차발효시킨다.
- * 2차발효를 정확히 시켜야 구운 후에도 모양이 변하지 않는다.
- 5 밀가루를 뿌리고 200~210℃의 오븐에서 1시간 굽는다.



장미꽃 만드는 법

- 1 1차발효를 끝낸 반죽을 적당한 두께로 밀어 편다.
- 2 둥근 모양들을 사용해 5장을 찍어 낸다.
- 3 ②의 다섯장의 끝부분을 겹쳐 놓은 후 끝부분에 물을 묻힌다.
- 4 ③을 끝부분부터 돌돌 말아준다.
- 5 ④의 가운데 부분을 눌러 손으로 2등분하여 2개의 장미꽃을 만든다.
- * '꽃바구니 만들기' 공정 참조



꽃바구니 만들기

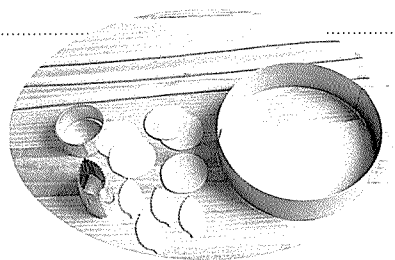
장미꽃을 소복히 담아 놓은 바구니를 연출한 이 제품은 보기에는 어려워 보이지만 만드는 법을 자세히 살펴 보면 누구나 만들 수 있는 간단한 공예제품이다. 빵공예의 포인트는 1차발효를 끝낸 반죽으로 제품을 만든 후 2시간 동안의 2차발효에 있다. 2차발효를 정확히 시켜야 구운 후에도 모양이 변하지 않는다. 또한 굽기 직전에 뿌린 밀가루는 제품을 더욱 고급스럽게 하여 공예의 완성도를 높여주는 역할을 한다.

재료

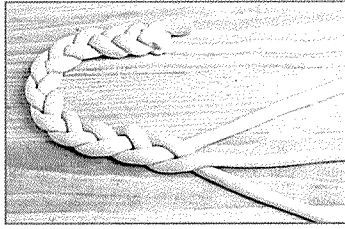
(공통배합으로 1차발효시킨 반죽을 이용)

손잡이 용 끈 3개, 밀반침,

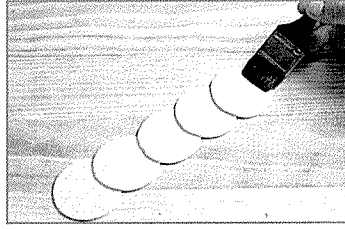
장미꽃용 반죽, 잎사귀용 반죽



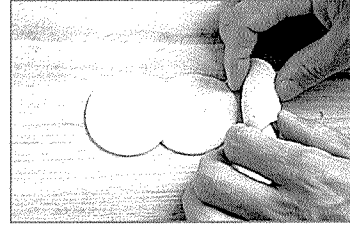
만드는 법



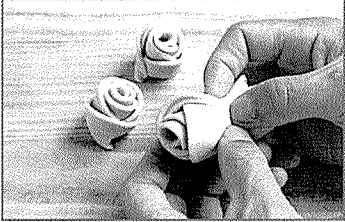
1 반죽을 적당량 떼어내 같은 굵기의 끈으로 만든 후 머리를 따듯 꼬아준다.
* 끈을 꼬아 줄 때는 중간부터 아래, 왼쪽 순으로 꼬아주는 것이 편리하다.



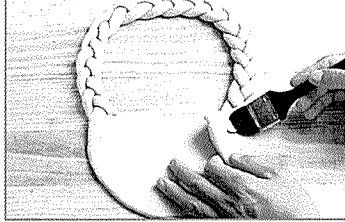
2 장미꽃은 모양틀로 둥글게 찍어 놓은 5장의 반죽을 끝부분이 겹치도록 준비한 후 끝부분에 물을 묻힌다.



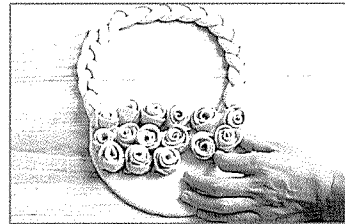
3 끝부분부터 차례로 돌돌 말아준다.



4 ③의 가운데 부분을 눌러 잘라 2개의 장미꽃을 만든다.

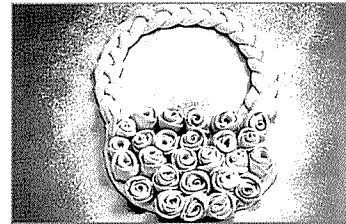


5 ①의 준비한 손잡이용 끈을 밀받침에 물을 묻혀 붙인다.



6 ④의 만들어 놓은 장미꽃에 물을 묻혀 보기 좋게 올린다.

7 30°C에서 80~85°C에서 2시간 2차발효시킨다.



8 ⑦에 밀가루를 뿌린 후 200~210°C의 오븐에서 1시간 굽는다.

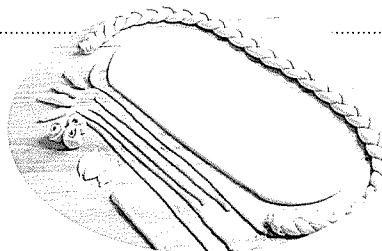
밀 장식품 만들기

마치 다른 소재로 만든 공예품과 같이 정교하고 고급스러워 보인다. 제과점에서 가장 많이 사용하는 재료인 밀을 표현한 제품으로 제과점의 한 부분을 장식하기에 손색 없는 빵공예 제품이다. 특별한 기술이 필요하지 않으며 제작 시간도 오래 걸리지 않는다. 이 제품은 접착을 위해 물을 바를 필요 없이 만들어 놓은 것들을 그저 올려 놓고 2차발효를 시키면 된다.

재료

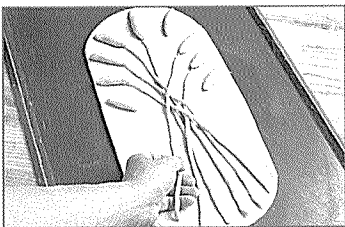
(공통배합으로 1차발효시킨 반죽을 이용)

3줄로 꼬아 만든 테두리용 선, 장미꽃, 잎, 밀판, 줄기, 열매

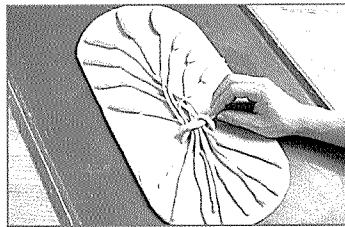




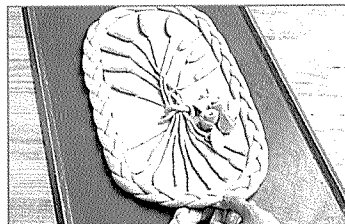
만드는 법



1 밀판을 철판 위에 올리고 열매와 줄기를 겹치도록 모양을 낸다.

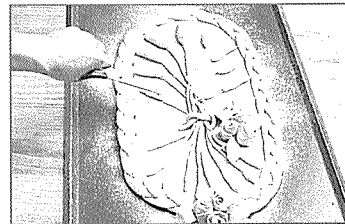


2 끈 한줄을 사용해 줄기들을 묶어준다.
3 만들어 놓은 장미꽃을 원하는 위치에 올린다.



4 꼬아 놓은 테두리선으로 밀판의 가장자리를 두른 후 끝부분을 조금 여유 있게 남겨 마무리한다.

5 ③을 30°C에서 80~85%에서 2시간 2차발효시킨다.



6 ④에 밀가루를 뿌리고 가위로 밀 이삭 부분에 가위집을 내준 후 200~210°C의 오븐에서 1시간 굽는다.