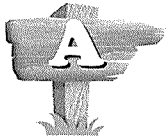


제품을 구울 때 실패를 자주 합니다. 가정용 오븐의 사용법을 알고 싶습니다

한숙희/ 경기도 수원시 팔달구 매탄동



초보자의 경우 굽기 과정의 상식을 몰라 실패하는 예가 많습니다. 많이 발생하는 사례를 중심으로 안내하겠습니다. 먼저 가정용 오븐을 사용할 때는 예열을 해야 합니다. 오븐을 켜고

해도 서서히 온도가 올라가기 때문입니다. 제품을 만들고 난 뒤 오븐을 켜면 설정한 대로 온도가 올라가기를 기다리는 동안 케이크류의 경우 거품이 꺼진다든가 하는 문제가 생겨 제품을 망칠 수도 있습니다.

그렇다고 온도가 올라가는 중간에 오븐에 넣으면 더 심하게 제품을 망치게 됩니다. 빵의 경우는 고온에서 다시 발효를 하는 셈이 됩니다. 즉 발효가 지나친 상태에서 굽게 돼 제품을 망칩니다. 쿠키나 페이스트리 등 유지 사용이 많은 제품의 경우도 유지가 녹아 바삭하게 구워지지 않습니다. 따라서 190℃로 온도를 맞출 경우 가정용 오븐은 약 10분이 걸리므로 제조 종료 10분전에 오븐을 접화하면 됩니다.

또 굽는 도중에는 오븐의 문을 열지 말아야 합니다. 한번 문을 열 때마다 30~40℃의 온도가 순식간에 떨어집니다. 특히 반죽이 묽고 거품을 내 제조하는 슈나 케이크류 같은 과자 제품은 반죽이 부풀고 익어가는 도중에 찬 공기가 들어가 온도가 떨어지면 폭 주저앉게 됩니다. 따라서 케이크류나 빵의 경우 제품에 구운 색이 어느 정도 될 때까지는 오븐 문을 열어서는 안됩니다.

이밖에 자신이 지닌 오븐의 특성을 잘 알아야 합니다. 기종의 차이도 있지만 오븐마다 열 전도에서 편차가 있는 게 현실입니다. 즉 윗불과 밑불 차이가 있기도 하고 내부가 1단 또는 3단으로 돼 있어 열 편차가 있는 경우도 있습니다. 여러 단이 있는 오븐의 경우 사각의 얇은 철판이나 틀에 굽는 제품은 가운데 단에서 굽고, 반대로 식빵처럼 많이 부풀고 높이가 높은 제품은 밑단에서 구워야 합니다.

만일 밑불이 너무 세어 제품의 밑부분이 타는 경우는 철판이나 팬을 두장 겹쳐 놓고, 윗불이 셀 때에는 쿠키 호일 등을 씌워 열의 세기를 조정해야 합니다. 또 제품간 구워지는 정도가


다를 때는 제품의 위치를 바꾸어 주어야 합니다. 옆면에서 이런 현상이 생길 때는 제품의 위치를 서로 이동시키고, 오븐 앞쪽 제품이 덜 구워지는 경우는 철판을 앞뒤로 바꾸어 주어야 고루 구워지게 됩니다.

초보자의 경우 구워진 상태를 몰라 제품이 설익거나 하는 현상이 생기기도 합니다. 예를 들어 빵을 구웠을 때는 표면만 익고 내부가 설익은 경우가 있습니다. 이는 온도 조절을 못했기 때문입니다. 빵을 구울 때는 가령 190℃로 설정해 굽다가도 제품의 구운 색이 난 후에는 20~30℃ 정도 온도를 낮추고 제조 공정에서 정해진 굽기 시간과 제품의 구워지는 상태를 서로 감안해 가면서 구워야 합니다.

그런데 구운 색이 나기 시작한 이후에도 처음 설정한 190℃로 계속 굽게 되면 얼마 지나지 않아 제품의 색상이 짙어지게 됩니다. 이럴 경우 탈 것을 염려한 사람들은 제품을 서둘러 오븐에서 꺼내게 되는데 이런 상태로 오븐에서 꺼내진 제품은 제대로 익은 것이 아닙니다. 높은 온도로 인해 표면만 빨리 익은 상태일 뿐 내부까지는 익지 않아 설익은 제품이 되기 때문입니다.

케이크류의 경우도 올바른 방법으로 굽더라도 반죽 상태가 묽어 제품의 두께가 두터운 경우는 미처 내부까지 열이 제대로 전달되지 못한 경우가 있습니다. 때문에 굽기 마무리 단계에서 제대로 구워졌는지

한번 정도는 확인해 보아야 합니다. 마무리 단계에서 젓가락 등으로 제품의 내부를 찔러 아무 것도 묻어 나오지 않으면 다 구워진 것이라고 할 수 있습니다.

만일 젓가락에 반죽이 묻어 나오면 덜 익은 정도를 감안해 굽는 시간을 조절하면 됩니다. 빵이나 케이크 모두 굽기 과정을 마치는 1~2분 정도가 중요합니다. 이 시간적 차이에 따라 약간 덜 익기도 하고 너무 익어 타버리기도 하기 때문입니다. 이 단계에서의 굽기는 개인의 판단에 맡길 방법밖에는 없습니다. 굽기 최종 단계에서 언제 제품을 꺼낼 것인가는 몇번 제품을 굽다보면 터득하게 될 것입니다. 

<담당자 : 박종선 sunpark@mbakery.co.kr>

