

새로운 맛의 비결을 찾아서 브레드편 III



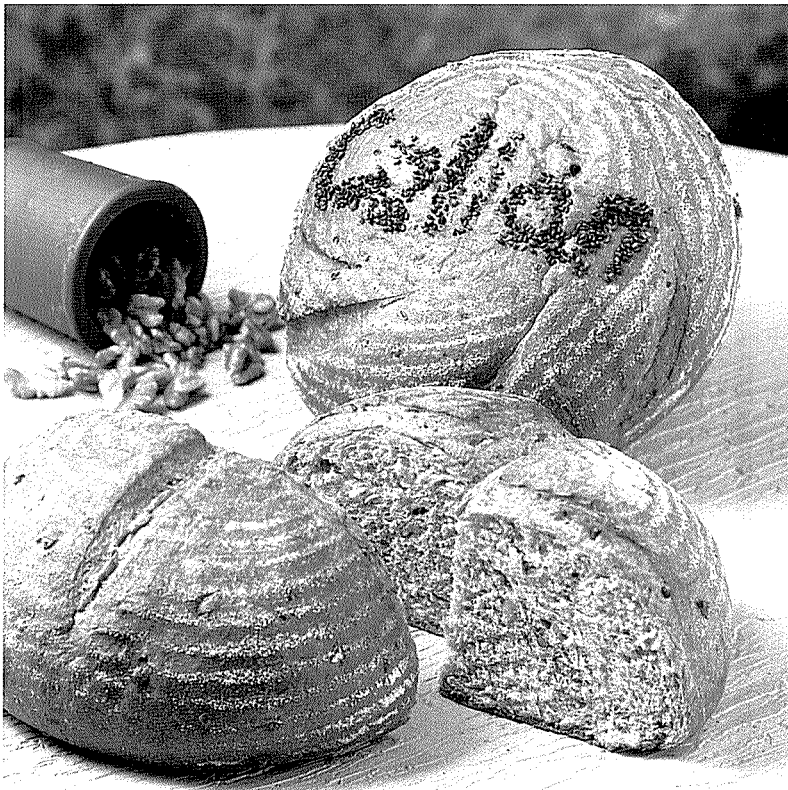
김성민/ 올림피아 호텔 서울

한국관광호텔 제과사협의회 (동심회 : 회장 정희태)는 지속적인 정기모임과 기술세미나를 통해 회원간의 활발한 기술교류와 정보교환을 하고 있는 단체이다. 특히 외국인 기술자들과 자주 접할 수 있는 이점을 살려 새로운 제작기술과 재료를 사용한 제품들을 소개하고 있다. 본지에서는 동심회 회원들이 추천하는 일급제품을 통해 뛰어난 테크닉을 엿볼 수 있는 제품의 배합을 주제별로 연재한다.

<진행 / 박현희>

식스그레인 브레드

식스그레인 브레드는 해바라기씨, 울무, 대두 등 7가지 곡물이 들어있는 파우더 믹스를 사용해 만든 건강빵제품으로 설탕을 넣지 않아 다이어트 제품으로도 인기가 있다. 그대로 먹어도 좋지만 슬라이스해 샌드위치 또는 토스트로 만들어 먹으면 더욱 맛있게 먹을 수 있다.



재료 중량(g)

강력분 1,000, 식스그레인 믹스 400, 이스트 30
개량제 10, 버터 40, 물 650

만드는 법

- 1 전재료를 믹싱볼에 넣고 저속에서 4분, 중속에서 6분, 다시 저속에서 2분간 믹싱한다.
- 2 실온에서 25분간 휴지시킨다.
- 3 ②를 450g씩 분할한후 성형한다.
- 4 타원 대바구니에 호밀가루를 뿌리고 반죽을 뒤집어 넣은 후 33°C, 75%의 발효실에서 35분간 2차발효시킨다.
- 5 다시 한번 반죽을 뒤집은 후 칼집을 넣고 240°C에서 스팀을 분사한 후 180°C에서 20분간 굽는다.

구겔호프

프랑스 파리의 유명 제과점 달로와요에서 사용하는 배합으로 만든 제품이다.
다른 제품에 비해 설탕량을 줄인 대신 구워낸 후 시럽에 담궈 달콤함과 촉촉함을 주었다.
시간이 지나도 부드러움을 느낄 수 있는 점이 특징이다.



재료 중량(g)

강력분 1,500, 계란 15개, 우유 375,
개량제 15, 소금 30, 설탕 110, 레몬즙 75,
물 75, 생이스트 105, 버터 600
*건포도럼 1,000, 슬라이스아몬드 150

건포도럼 전처리

- 1 건포도를 물에 담궈 전처리한 후 건포도가 잠길 정도로 럼을 부어준다.
- 2 12시간 정도 숙성시켜 사용한다.

만드는 법

- 1 강력분, 계란, 우유, 개량제를 믹싱볼에 넣고 저속에서 15분정도 믹싱한다.
- 2 소금, 설탕을 ①에 넣고 저속에서 10분간 믹싱한다.
- 3 레몬즙, 물, 생이스트를 볼에 넣고 풀어준 후 ②에 넣고 저속에서 10분간 믹싱한다.
- 4 글루텐을 100% 형성시킨 후 부드럽게 푼 버터를 조금씩 넣으며 섞는다.
- 5 슬라이스 아몬드와 건포도럼을 넣고 가볍게 섞는다.
- 6 ⑤를 냉장고에서 60~90분간 발효시킨다.
- 7 450g씩 분할해 둥글리기한 후 도넛모양으로 성형해 구겔호프틀에 넣는다.
- 8 33°C, 75%의 발효실에서 35분간 2차발효시킨 후 180°C에서 45분간 굽는다.
- 9 구워 식힌 후 시럽에 담군다.
- 10 설탕에 살짝 굴려준 후 분당을 뿌려준다.

시럽

설탕 500g, 물 1,000g, 트리플색 20g,
레몬주스 20g

브리오슈 낭테르

일반 브리오슈반죽을 식빵틀에 구워낸 제품이다. 위에 각설탕에 있어 달 것같아 보이지만 의외로 달지 않고 담백하다. 유지의 양이 많아 일반빵에 비해 믹싱시간이 길고 반죽하기가 까다롭지만 그만큼 맛이 좋다.



재료 중량(g)

강력분 5,000, 개량제 25, 계란 3,330,
물 500, 생이스트 250
소금 150, 설탕 500, 버터 3,750

만드는 법

- 1 믹싱볼에 강력분, 개량제, 계란을 넣고 저속에서 8분정도 믹싱한다.
- 2 물에 생이스트를 푼 후 ①에 넣고 섞는다.
- 3 ②를 80%정도 글루텐을 잡은 후 소금, 설탕을 넣고 100%글루텐을 잡아준다.
- 4 부드럽게 풀어 놓은 버터를 조금씩 넣으며 섞는다.
- 5 냉동고에 반죽을 2시간정도 넣어둔 후 냉장고에서 하루정도 발효시킨다.
- 6 30g씩 분할한 후 12개씩 틀에 팬닝한다.
- 7 33°C, 75%에서 35분간 2차발효시킨 후 계란물을 바르고 가운데부분을 가위로 잘라준다.
- 8 윗면에 각설탕을 뿌려준 후 180°C에서 10~15분간 굽는다.

크라프트콘 브레드

일반적으로 크라프트콘 믹스를 이용한 배합과는 달리 소프트감을 위주로 새롭게 개량한 배합으로 만든 제품이다. 다른빵에 비해 겉면도 부드럽고 곡물믹스를 사용해 건강에도 좋아 특히 인기를 끌고 있다.



재료 중량(g)

강력분 800, 크라프트콘 믹스 200,
설탕 60, 소금 10, 버터 40, 물 450,
개량제 10, 몰트 10, 계란 1개, 이스트 20,
호두 120, 건포도 60

만드는 법

- 1 전재료를 믹싱볼에 넣고 믹싱해 85%정도 글루텐을 잡는다.
- 2 ①을 27°C, 80%의 발효실에서 45분간 1차발효시킨다.
- 3 450g으로 분할해 동글리기한 후 호밀가루를 뿌린 원형 대바구니에 뒤집어 넣고 33°C, 75%의 발효실에서 35분간 2차발효시킨다.
- 4 다시 반죽을 뒤집고 칼집을 넣어 240°C에서 스팀을 분사한 후 180°C에서 25분간 굽는다.