

박윤미의 스페셜 양과자

여기에 선보이는 양과자는 박윤미씨가 일본의 최정상급 기술인으로 부터 전수받은 제품들이다. 쉬폰케이크는 이미 널리 알려진 제품이지만 국내에 알려지지 않은 배합과 기술 노하우로 제조돼 일반 제품보다 부드러운 식감을 자랑한다. 따라서 여기에 소개된 배합과 제조 공정을 제대로 지켜야 제품의 제맛을 낼 수 있다.

<진행/박종선 sunpark@mbakery.co.kr>



제품 실연 : 박윤미(케익 전문점 '리데' 대표)

- 이마다미나고에서 <양과자·슈가 아트·테이블 세팅·홍차>
- 나가시로에서 <양과자·화과자>
- 오카구찌에서 <양과자>
- 日 코르넬브루에서 <양과자·요리>
- 김노무도에서 <양과자>
- 아오야마 나가시로에서 <슈가 아트> 수학



커피 쉬폰 케이크

커피 쉬폰 케이크

3호 2개분

머랭/ 재료 중량(g)

흰자 520, 설탕 220

만드는 법

1. 볼에 얼음물을 받쳐 흰자와 설탕으로 100% 휘핑해 윤기있고 튼튼한 머랭을 만든다.
2. '화이트 반죽'과 '커피 반죽'에 넣기 위해 머랭을 반반씩 나눠 놓는다.

화이트 반죽/ 재료 중량(g)

노른자 6개, 우유 120, 식용유 100, 박력분 120

만드는 법

1. 노른자, 우유, 식용유를 조금씩 섞어가며 거품을 낸다.
*식용유 양이 상대적으로 많아 일반 스펀지처럼 거품이 많이 형성되지는 않는다.
2. ①에 박력분을 넣고 섞는다.
3. ②에 머랭 1/2을 3번에 걸쳐 넣고 섞는다.
*머랭을 섞는 방법은 101쪽 (key point) 참조

커피 반죽/ 재료 중량(g)

노른자 6개, 우유 60, 식용유 100, 인스턴트 커피 10, 물 20, 박력분 120,

만드는 법

1. 인스턴트 커피와 물을 섞어 준비해 둔다.
2. 노른자와 우유, 식용유를 조금씩 섞어가며 거품을 낸다.
3. ②에 ①을 섞은 뒤 박력분을 넣고 섞는다.
4. ③에 머랭 1/2을 3번에 걸쳐 넣고 섞는다.
*머랭을 섞는 방법은 101쪽 (key point) 참조

마무리하는 법

1. 쉬폰 틀에 '화이트 반죽'과 '커피 반죽'을 2번 엇갈리도록 팬닝한다.
*화이트 반죽과 커피 반죽이 마블 모양이 되도록 팬닝한다.
2. 180°C 오븐에서 40~45분간 굽는다.
3. 휘핑 크림으로 아이싱해 마무리한다.

Coffee Chiffon Cake

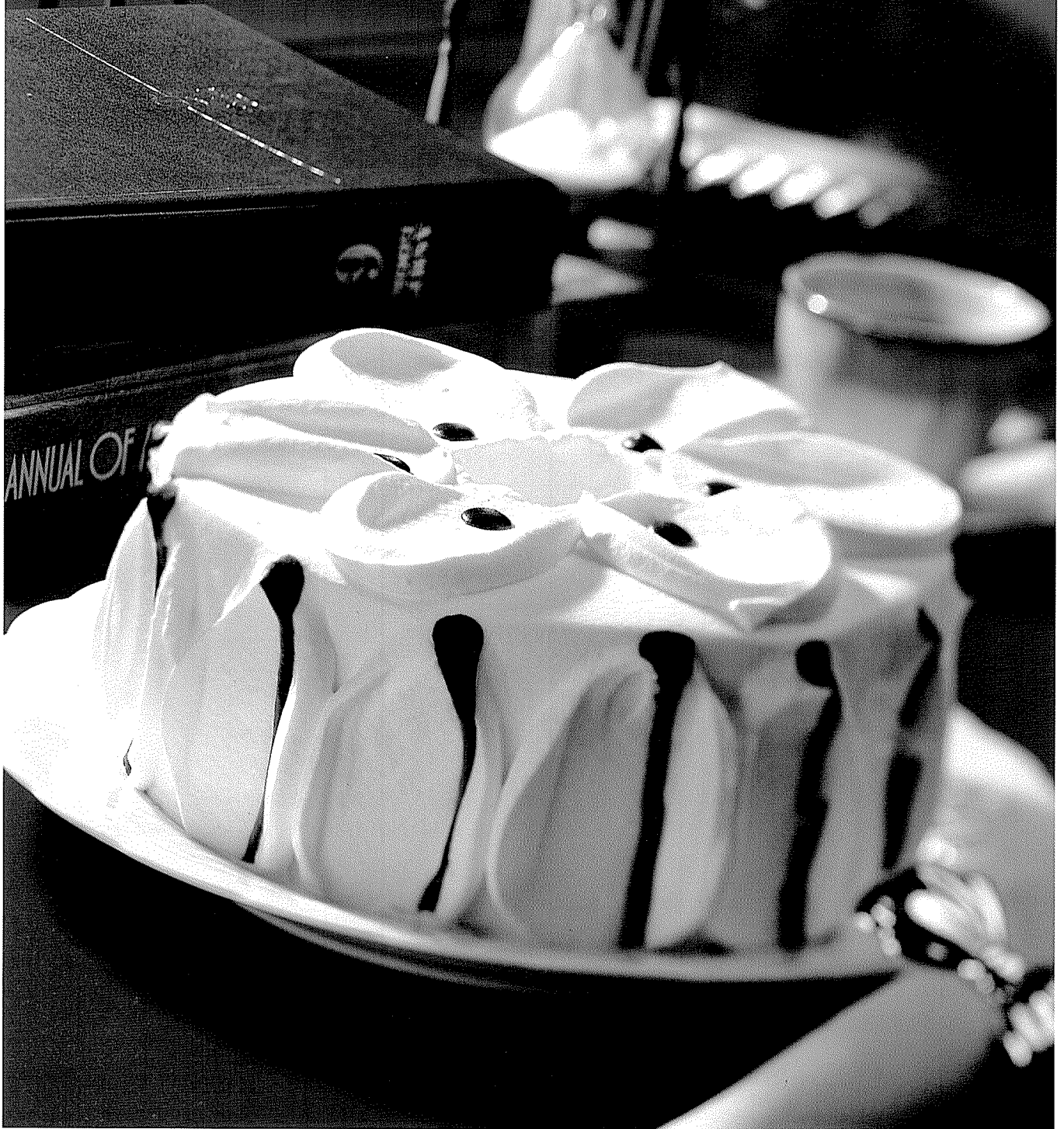


알아두면 좋은 상식

쉬폰 틀 보관 및 사용 요령

1. 틀을 사용할 때는 유지를 바르지 않는다. 쉬폰은 일반 스펀지보다 밀가루의 양이 적어 구운 후 식는 과정에서 수축이 크다. 유지가 있으면 기름 성분 때문에 반죽이 틀과 분리돼 수축이 더 커지므로 모양이 일그러진다.
2. 유지는 물론 물기가 전혀 없는 틀을 사용해야 한다. 물기가 조금이라도 있거나 세제로 닦은 틀을 사용하면 위의 ①의 예처럼 스펀지가 주저 앉고 물기나 세제 찌꺼기와 닿는 부분에 구멍이 생기기 쉽다.
3. 위의 ①과 ② 같은 현상을 방지하려면 물기가 없이 바짝 건조된 쉬폰 틀을 사용해야 한다. 일본에서는 쉬폰 틀이나 일반 스펀지 팬을 세제가 아닌 밀가루를 수세미에 묻혀 닦아 내고 오븐 잔열로 건조·소독해 사용한다.

초코 쉬폰케이크



초코 쉬폰 케이크



2호 2개분

반죽 / 재료 중량(g)

노른자 8개, 식용유 130, 코코아가루 50, 물 260, 박력분 200,

설탕a 240, 소금 10, 베이킹 소다 약간, 흰자 260, 설탕b 100

*베이킹 소다의 양은 1개분일 때 소다를 세 손가락으로 집었을 때의 양임.

이 배합은 2개분이므로 2번 집었을 때의 양을 사용.

만드는 법

1. 코코아가루와 물을 섞고 35~40°C로 데워 놓는다.

*이 제품 제조에서 가장 중요한 제조 공정 포인트이므로 아래 Key point 참조.

2. 박력분, 설탕a, 베이킹 소다, 소금을 체에 쳐 섞어 놓아둔다.

3. 볼에 노른자를 풀고 식용유를 조금씩 넣으며 아이보리 색깔이 될 때까지 섞는다.

*거품을 내지 않고 섞어만 준다.

4. ③에 ①을 한꺼번에 넣어 거품을 내지 않고 걸쭉한 상태가 되도록 섞어만 준다.

5. ④에 ②를 섞어준다.

6. 볼에 얼음물을 받치고 흰자와 설탕b로 튼튼한 머랭을 만들어 ⑤에 3번에 걸쳐 섞는다.

*머랭 제조시 얼음물을 받쳐야 푸석푸석하지 않고 윤기있는 머랭을 만들 수 있다.

이 제품 제조에서 중요한 제조 포인트이므로 아래 Key point 참조.

7. 반죽을 쉬폰 틀에 팬닝해 180°C에서 30~35분간 굽는다.

8. 휘핑크림으로 아이싱하고 초코 시럽을 흘려 장식한다.

Choco Chiffon Cake

key point

코코아가루와 물을 섞고 35~40°C로 데워 사용하는 이유

만일 코코아가루를 박력분 등과 섞어 사용하면 가루 재료를 넣는 해당 공정에서 가루 재료의 양이 많아지게 되므로 딱딱한 식감의 스펀지가 된다. 하지만 코코아가루와 물을 섞고 35~40°C로 데워 ④번 공정에 넣으면 다른 제법의 제품보다 훨씬 부드러운 식감의 쉬폰 케이크를 만들 수 있다. 이 부분이 제품에서 가장 중요한 제조 포인트이다.

케이크 제품 제조시 베이킹 소다를 넣으면 쓴맛이 나므로 사용하지 않는것이 좋으나 이 제품에서는 식용유 외에 코코아가루와 물을 섞어 사용하므로 배합에서 액체 양이 많아 부득이 하게 베이킹 소다를 사용했다.

얼음물을 받쳐 튼튼하고 윤기있는 머랭을 만드는 이유

얼음물을 받쳐 제조하지 않거나 휘핑이 지나치면 푸석푸석한 머랭이 된다. 이런 머랭은 힘이 약해 반죽의 거품을 꺼지게 함으로써 구운 후 잘 부풀지 않거나 큰 구멍이 생겨 제품의 실패 원인이 된다. 쉬폰 케이크는 배합 특성상 박력분의 양이 적어 반죽의 힘이 약하므로 일반 양과자에 사용하는 머랭보다 설탕 대비 흰자의 비율이 높게 한 배합을 사용하고, 얼음물을 받쳐 튼튼하고 윤기있는 머랭을 만들어야 반죽이 잘 부풀고 구운 후에도 형태를 유지할 수 있다. 머랭을 섞을 때도 조금 덜어 반죽과 완전히 섞고 1/3은 반죽과 섞일 정도, 다시 1/3을 넣어 머랭이 약간 남아있는 정도까지 섞고 나머지 1/3을 넣어 고루 섞는다. 이렇게 해야 반죽의 거품이 꺼지지 않아 제대로 된 제품을 제조할 수 있다. 머랭을 제대로 섞지 않으면 완제품 가운데가 찌그러지거나 제대로 부풀지 않을 뿐더러 원하는 높이의 제품도 만들 수 없다.