Bakery School

마지팬 재료와 사용법

이번 호에서는 공예와 고급 양과자의 완성이라고 할 수 있는 마지팬을 소개한다. 크게 공예용 마지팬과 부재료용 마지팬인 로마지팬으로 구분되는 마지팬의 제법을 알아본다. 웨딩케이크 커버, 동물모양 등 장식물 제조와 양과자 반죽이나 초콜릿 제품 등에 응용할 수 있다. <편집자 주>

글 / 채동진
동우대학 제과제빵과 교수

잼이나 퐁당처럼 마지팬도 폭넓게 사용되는 중요한 제과 부재료이다. 마지팬은 케이크 등의 데커레이션 소품으로 동물이나 과일 등 공예과자를 만드는데 사용되고 또는 얇게 밀어 펴서 케이크의 커버링이나 초콜릿의 필링재료로 사용되기도 한다. 또한, 파트젠느나 마카롱 등에는 반죽의 기본재료로 사용되고 있다.

일반적으로 수입된 마지팬을 사용하고 있지만 풍미조절을 위해서는 직접 만들어 사용해야 하는데 이때 아몬드를 분쇄하기 위한 롤러가 필요하다. 이 기계는 프랄리네 페이스트나 넛츠류의 분말을 낼 때 사용된다. 개성 있는 제품의 맛을 내려면 소재에 변화를 주는 것이 좋다. 따라서 제과제빵을 전문으로 하기 위해서는 꼭 필요한 장비라고 할 수 있다.

롤러에서 열이 생기면 페이스트 상태로 만들어 질 때 기름이 빠져나온다. 이런 이유로 롤러의 소재는 돌로 만들어지거나 크롬강으로 만들어져서 봉 가운데에 냉각수 파이프가 들어가 있다. 그러므로, 보통 방앗간에서 고추 빻는 기계로는 마지팬을 만들 수 없다.

■ 마지팬의 정의

마지팬은 크게 마지팬과 로마지팬으로 나눠지는데 배합의 특징은 다음과 같다.

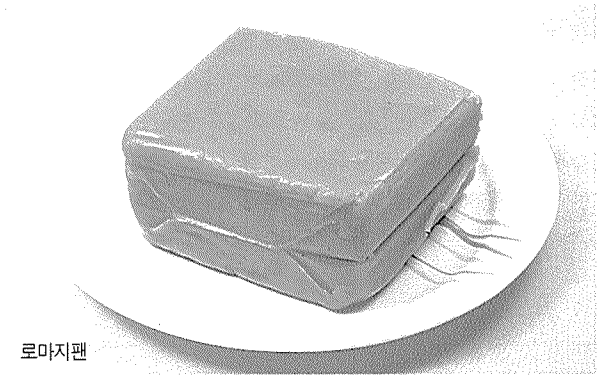
● **로마지팬** : 설탕과 아몬드의 비율이 1:2

아몬드의 양이 많으므로 필링이나 반죽에 섞어 굽는 제품에 적합하다.

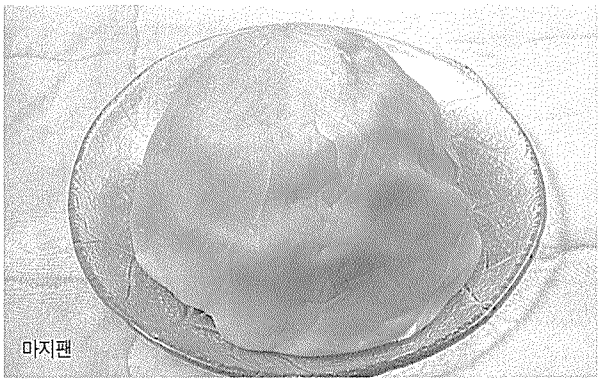
● **마지팬** : 설탕과 아몬드의 비율이 2:1

설탕이 많으므로 점도가 있고, 로마지팬보다 엷게 착색효과를 낼 수 있으므로 다양한 색을 내야하는 세공과자에 적합하다.

위의 명칭은 영어에서 나온 것으로, 분류 역시 영국식에 따른다. 로마지팬(raw marzipan)은 「미가공의 마지팬」이란 의미로 아몬드의 함량이 많은 최고 품질의 마지팬이다. 주로 마카롱이나 프랑지팡의 반죽재료로 사용하고, 분당을 넣어 세공용으로 만들어 사용하기도 한다. 「未加工」의 의미대로 주로 부재료로 사용된다.



로마지팬



마지팬

마지팬은 영국에서 ready-for-use Marzipan(바로 사용할 수 있는 마지팬)으로 불리기도 한다. 주로 세공용으로 바로 사용하기도 하고, 초콜릿 필링, 케이크 커버링용으로 사용된다.

아몬드는 산패가 되기 쉬우므로, 껍질이 있는 통아몬드를 사용하는 것이 신선한 아몬드 맛의 마지팬을

만들 수 있다. 껍질을 벗겨 커터 분쇄기나 롤러를 사용하여 갈아 만드는데, 롤러를 사용할 경우 기름이 나오면 아몬드의 10% 정도 분당을 섞어 롤러에 통과시키면 기름이 흡수되어 분말상태의 아몬드가 만들어진다. T.P.T를 만들 때는 설탕의 양을 계산해 제하면 된다.

아몬드 껍질을 벗겨 말리는 방법

1. 끓는 물에 아몬드를 넣고 3분 정도 끓인 뒤 건져내 식힌다.
2. 손으로 비비면 쉽게 벗겨진다.
3. 철판에 넓게 펼쳐놓고, 약 70℃의 오븐에서 하룻밤 말린다.

※ 마르지 않은 상태로 분말을 만들면 쉽게 곰팡이가 피며, 완전건조돼야 첨가된 수분의 양이 정확해져 항상 같은 제품을 만들 수 있다. 또, 한가지 중요한 이유는 마지팬의 수분을 기타 다양한 종류의 쥬스나, 과일 등으로 대체하여 다양한 종류의 마지팬을 만들수 있기 때문이다.

● Tant pour tant (T.P.T) 탕프르탕

프랑스 과자에 잘 사용되는 부재료로 설탕과 동량의 아몬드를 롤러를 이용하여 분말로 만든 것이다. 파트 다망드 아섹(pâte d'amandes à sec), 또는 파타 섹(pâte à sec)으로 불리기도 한다.

sec는 "건조된 것"이라는 뜻이다. tant pour tant의 뜻은 「같은 양에 대한 같은 양」이란 뜻으로 예를 들어 「100g에 대해 100g」이라는 뜻이다. 간단하게 분당과 아몬드 분말을 섞어 만들 수도 있다.

■ 마지팬 배합

● 마지팬의 기본배합

분당 100g, 아몬드 분말 100g

● 로마지팬

아몬드(껍질을 벗기고 완전 건조시킨 것) 100g
분당 또는 입자가 작은 그라뉴당 500g
물 200~300㎖, 인버타제 1.5g

● 마지팬(세공용)

아몬드(껍질을 벗기고 완전 건조시킨 것) 500g
분당 또는 입자가 작은 그라뉴당 1,000g
물 200~300㎖, 인버타제 3g

※ 인버타제는 설탕을 전화(轉化)시켜 전화당을 만드는 효소제이다. 인버타제를 사용하는 이유는 전화당이 흡습성(吸濕性)이 높아 마지팬을 찰지게 해주기 때문에 커버링이나 세공용에 사용하면 좋다. 설탕이 전화되면 침투압(浸透壓)도 높아지므로 초콜릿 센터로 사용될 경우, 발효에 의해 캡슐이 깨지거나, 곰팡이가 생기는 것을 방지해 줄 수 있다.

● 다양한 마지팬 배합

1. 브라운 슈가 마지팬
아몬드 1,000g, 분당 1,040g,
브라운 슈가 260g, 물 360㎖
※ 브라운 슈가는 총 설탕량의 약 20%를 사용한다.

2. 메이플 마지팬
아몬드 1,000g, 분당 1,170g
메이플 시럽(당도 67%) 195g, 물 약 300㎖

3. 캐러멜 마지팬

마지팬 1,000g, 생크림(후레쉬 크림) 400～450㎖

유단백질과 설탕을 가열하게 되면, 착색물질이 생성된다. 이것을 마이얄 반응(메일라드 반응)이라고 하는데, 원하는 색이 나오면 마지팬과 섞어 만든다.

4. 커피 마지팬

마지팬 1,000g, 인스턴트 커피 30～40g, 물 소량

5. 초콜릿 마지팬

마지팬 1,000g, 비타 초콜릿 40～90g

6. 프랄리네 마지팬

마지팬 1,000g, 부순 프랄리네 누가 200g

■마지팬 만드는 방법

마지팬을 만드는 방법은 여러 가지가 있으며 크게 3가지로 나눌 수 있다.

1. 아몬드와 분당을 섞어 한번에 롤러로 빻는 방법.
2. 115℃까지 끓인 시럽을 분말 상태의 아몬드와 섞는 방법(섞은 뒤 롤러에 통과시키면 더 잘 섞인다).
3. 통아몬드, 또는 슬라이스한 아몬드를 끓인 당액에 넣고 다시 한번 115℃까지 끓인 뒤 식혀서 롤러에 통과시켜 만든다.

퐁당을 사용하여 만든 마지팬

분당 대신 퐁당을 사용해도 좋은 마지팬을 만들 수 있다. 퐁당은 설탕에 공기를 함유하고 있는 재결정체이므로 하얀색의 마지팬을 만들 수 있다. 이때의 수분량은 퐁당에 함유되어 있는 수분량을 계산해서 정한다.

예를 들어, 120℃로 끓인 퐁당은 대체로 10%가 수분이므로, 다음과 같은 배합이 만들어진다.

아몬드(완전건조) 500g

퐁당(120℃로 끓임) 650g

물 160㎖

www.bakery-net.co.kr

에 없는 제과정보는

www.bakinginfo.co.kr

에 있다.

8월 1일 국내 최고 전송속도를 보유한

한국통신 KORNETWORLD.COM과 제휴한

국내 최초 인터넷 MEMBER'S 제과정보전문 사이트

"베이킹인포"의 정보내용은 매일 추가됩니다.

매일 새로 추가되는 제과정보를 원하시면

E-Mail로 귀하의 전자메일주소를 알려주세요.

한국제과정보시스템 베이킹인포 사업부

서울 강남구 대치동 977-12 제과종합상가 311호

전화 : (02)569-2705/E-Mail:bakinginfo@bakinginfo.co.kr