

콩피 Confit



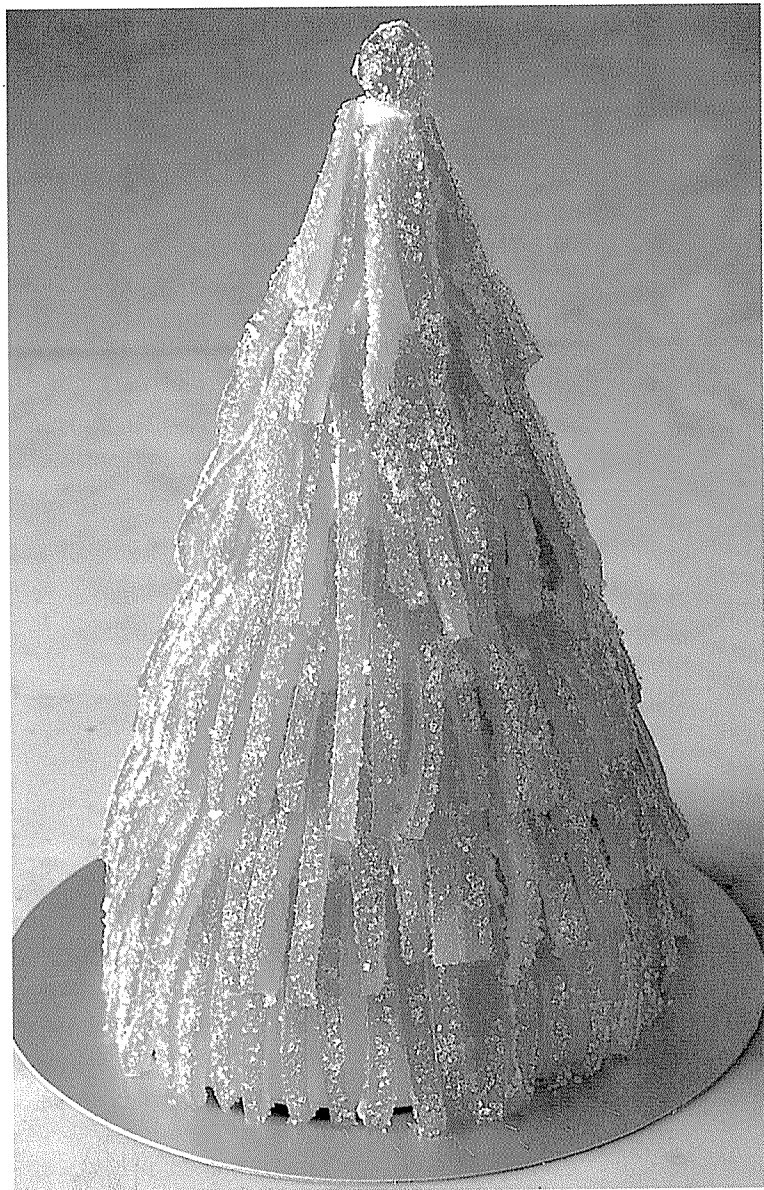
글 / 채동진
동우대학 제과제빵과 교수

콘세르베 과자(과일을 보존시켜 만든 과자)중에서도 콩피를 만들기가 가장 어려울지 모른다. 콩피는 프랑스어로 '절여 놓은'이란 뜻으로 프루이 콩피는 말 그대로 절인 과일을 뜻한다. 하지만 이것 역시 간단히 말하면 과일을 설탕 조림해 놓은 것이다.

제조할 때 가장 중요한 점은 어떻게 당분을 과일에 잘 배게 하는 것이다. 3일째부터는 보메2도씩 당도를 높여 첫날의 보메20도 시럽이 마지막날에는 보메36도가 되도록 한다. 작업자체는 아주 간단하므로 제과점에서 각종 과일을 콩피, 즉 절여서 사용하게 되면 독특한 맛을 지닌 제품을 보유한 제과점이 될 것이다.

여기에서는 오렌지, 파인애플, 포와르(서양배)로 만드는 콩피를 소개해 본다. 프랑스에서는 딸기나 프람 등 여러 가지 콩피가 있으나 과육이 너무 약하거나 수분량이 많은 과일은 많은 설비가 필요하기 때문에 제과점에서 직접 만들기는 어렵다.

콩피는 과육은 물론 껍질과 잎까지 먹을 수 있다. 과일에 따라서는 오히려 껍질이 맛있는 것도 있다. 또한 잘게 잘라 반죽에 섞으면 구운 후 맛있는 과자가 만들어진다. 따라서 콩피 자체를 디저트 과자로 사용할 수도 있고 잘라서 쿠키나 파운드 등의 구움과자에 사용하거나 과일의 색이 그대로 살아 있으므로 케이크 등의 제품에 장식용으로 응용해도 좋다.



프루이 콩피

재료 및 중량(g)

오렌지 8개, 파인애플 1개, 오렌지 껍질 8개분, 파인애플 통조림 1캔,
서양배 통조림 1캔, 설탕 약 8,000, 물엿 800g

만드는 법

- 오렌지, 파인애플은 껍질이 두껍기 때문에 당액이 침투가 잘 되도록 껍질의 표면 전체에 구멍을 뚫어 놓는다.
- 냄비에 물을 가득 채워 오렌지, 파인애플, 오렌지껍질, 파인애플껍질, 과육, 서양배를 각각 따로 따로 물에 삶는다. 이쑤시개로 찢어 보았을 때 쉽게 들어갈 정도까지 삶는다. 파인애플, 과육과 서양배는 통조림을 사용하므로 이미 충분히 부드럽기 때문에 통조림의 시럽을 제거한다는 기본으로 몇 분간 가볍게 삶는다.
- 과일을 절이는 과정은 약 11일 정도 걸린다.

날짜별 공정

- 1일

- 그릇에 물 1,000g과 설탕 500g을 넣은 뒤 끓여 시럽을 만든다. 끓인 설탕이 완전히 녹으면 불을 끄고 식힌다. 이것을 보메20도 시럽이라고 한다.
- 물에 삶은 과일을 ①의 시럽에 각각 담귀 하루동안 저장한다.

- 2일

- 과일을 꺼내고 시럽의 당도를 재본다. 과일의 과즙으로 시럽의 당도가 약해졌으므로 당도 20도가 되도록 설탕을 더 넣어 준다(보통 보메15-16도로 떨어지므로 20도가 되려면 시럽 1,000g에 약 150g의 설탕을 더 넣으면 된다).
- ③을 불에 끓여 설탕이 녹으면 식혀서 ③에서 꺼냈던 과일을 다시 넣고 하룻밤 절여 놓는다.

- 3일

- 당도를 보메22도로 올려준다. 과일을 꺼내고 시럽의 양을 잰 후 설탕을 넣어준다. 당도를 2도 올리는데는 대략 시럽의 양에 대해 15~20%의 설탕을 더해준다.
- ⑤를 끓여 설탕이 녹으면 냉각시켜 과일을 넣고 하룻밤 절여 놓는다.

- 4일~10일

- 4일에서 10일까지는 당도를 2도씩 올려서 당절임 한다. 단, 10일째에는 당도를 보메 36도로 올려준다. 시럽의 양을 계량하여 시럽양의 20%에 해당하는 물엿을 넣고 끓여서 식힌 뒤 과일을 넣고 하룻밤 절인다.

- 11일

- 1,000g의 물에 500g의 설탕을 넣고 보메 20도의 시럽을 만든다.
- 10일째까지 당절임 해놓은 과일을 ⑧의 시럽에 씻어 냉각 철망 위에 펼쳐 놓는다.
- 다른 그릇에 1,000g의 물에 3,000g의 설탕을 넣고 끓여 보메36도의 시럽을 만든다. 이때 시럽을 저어가며 끓여야하는 데 설탕이 재결정되어 뿌옇게 반투명 상태로 탁해질 때까지 끓인다.
- ⑨의 과일을 ⑩의 시럽에 담귀 과일 전체에 윤이 나게 묻힌다.
- 80°C의 보온고(항온기) 또는 80°C 조절이 가능한 오븐에 넣어 표면의 설탕을 건조시킨다.

