

레브쿠헨 과자 제법과 응용



글 / 채동진
동국대학 제과제빵과 교수

■ 레브쿠헨의 종류

레브쿠헨(독 Lebkuchen)은 스파이스를 넣어 구운 과자로서 밀가루 100g에 대해 최저 50g의 설탕, 또는 꿀, 물엿, 당밀을 넣은 제품을 일컫는 말이다.

독일에서는 일반적으로 호니히쿠헨(Honigkuchen)이라고 불리고 있으며 이것은 독일어로 꿀을 뜻하는 호니히라는 용어에서 알 수 있듯 당분을 구성하는 성분 중 50% 이상이 꿀만으로 이루어져 있는 제품에 한정된다. 따라서 호니히쿠헨이라고 불리는 과자는 레브쿠헨의 특별한 종류라고 할 수 있다.

레브쿠헨의 반죽을 이용하면 다양한 스파이스 맛이 나는 과자를 만들 수 있다. 일반적으로 스파이스(Spice)는 향신료로 번역이 되고 있으며 강렬한 방향과 매운 맛을 내는 식물성 향료의 통칭이다. 따라서 단맛이나 신맛이 나는 것은 스파이스에 속하지 않는다. 여러 가지 원재료의 배합을 응용하면 다양한 종류의 제품을 만들 수 있다. 각종 스파이스와 상황에 맞는 정형법(整形法)을 마무리 방법에 맞게 응용하면 독특한 특징을 가진 제품이 만들어진다.

- 갈색의 레브쿠헨 : 호니히쿠헨, 아몬드 레브쿠헨, 헤이즐넛 레브쿠헨
- 특수한 종류의 레브쿠헨 : 에리젠 레브쿠헨, 아몬드 마지팬, 마카롱 등이 들어간 레브쿠헨
- 레브쿠헨류의 제품 : 스피츠클렌(spitzkuchen; 바움쿠헨), 프린텐(printen), 도미노슈타인 (dominosteine)

■ 원재료

꿀의 방향성분에 의해 레브쿠헨 제품에는 뛰어난 풍미가 난다. 따라서 반죽을 만들 때 꿀을 지나치게

가열하면 좋은 풍미가 사라져 버린다. 그리고 이 반죽에 전화당을 많이 사용하는 것은 제품의 선도를 지켜줌과 동시에 내상을 촉촉하게 유지시켜주는 효과가 있기 때문이다.

또한 꿀은 구운 후 색을 좋게 하는 역할을 한다. 특히 생지를 저장하는 과정에서 당분이나 단백질이 발효에 의해 분해됨으로써 굽기 과정에 색에 관여하거나 풍미를 좋게 해주는 물질이 형성된다.

설탕을 사용하면 색이 하얗고 당도가 높은 제품이 만들어진다. 단맛을 싫어할 때는 포도당, 흑설탕, 전화당 등을 섞어 사용하면 된다. 당밀을 사용하면 색이나 풍미가 강한 레브쿠헨 제품이 만들어진다.

가루 종류로는 밀가루 또는 호밀을 섞어 사용한다. 밀가루는 강력분 또는 중력분이 사용되며 호밀을 사용했을 때는 반죽의 형성력이 약해지므로 그 사용량은 사용 가루 총량의 1/3 이내를 사용한다.

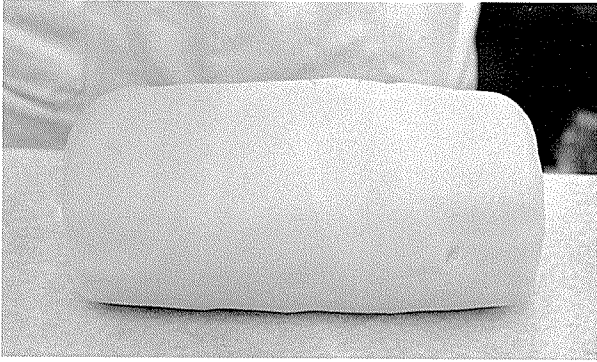
유지(버터, 생크림, 라드)는 레브쿠헨의 선도와 식감(쇼트닝성)을 좋게 하는 역할을 한다.

계란은 풍미와 제품 내상(內相)의 구조를 좋게 해주며 우유, 유제품, 또는 과일 가공품도 원재료로서 많이 사용된다.

레브쿠헨 제품에는 향신료가 상당히 중요하다. 향신료는 이 제품의 특징을 보여주는 것으로 제품의 특징을 가장 잘 반영하는 것이라고 할 수 있다. 향신료로는 카다몬, 코리안더, 생강, 메이스, 피멘트, 계피, 아니스, 바닐라, 코코아, 레몬껍질, 아몬드, 헤이즐넛 분말, 오렌지필 등이 많이 사용된다. 한편, 사용되는 리큐르 종류로는 럼주, 아락, 키르슈 등이 있으며 향료로는 비타 아몬드오일이 사용된다.

이상의 재료들이 다양한 배합을 거치면서 독특한 맛을 지닌 레브쿠헨 과자로 만들어지는 것이다.

■ 반죽 만들기



먼저 감미료를 녹인다. 가볍게 끓인 뒤 체온 정도로 식힌 후 밀가루를 넣어 매끈한 반죽을 만든다. 이때 너무 된 반죽이 만들어지면 안 된다. 이런 반죽은 식은 후 너무 딱딱해져서 성형하기가 어려워진다.

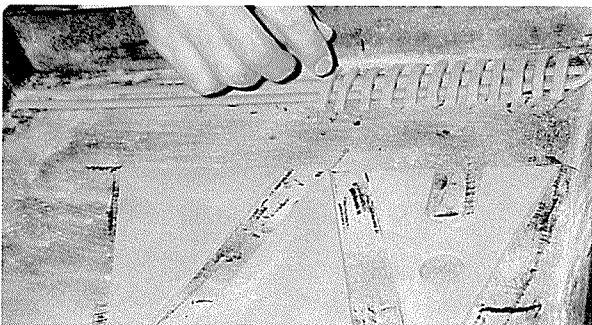
레브쿠헨의 반죽은 정형, 굽기 몇 주 전, 또는 몇 개월 전에 만든다. 이렇게 과정이 구분되는 데는 여러 가지 이유가 있다. 즉 반죽이 만들어진 후 휴지기를 거치면서 반죽 자체가 긍정적인 변화를 가져오기 때문이다.

예를 들어 크리스마스 때 사용할 제품의 경우 반죽을 미리 만들어 놓으면 필요할 때 꺼내 사용할 수 있으며 이런 반죽은 방향이 매우 발달되어 구워진 뒤 풍미가 더욱 좋아진다.

반죽 속에는 일종의 발효 과정에 의한 산(유산 또는 식초산)이 생기기 때문에 제품의 풍미를 더욱 좋게 하는 것으로 알려져 있다. 따라서 레브쿠헨은 대부분 저장용 기본 반죽을 만들어 두었다가 필요할 때 마다 좋아하는 향 등을 넣고 섞어 사용하는 것이 일반적이다.

■ 실패의 원인

레브쿠헨의 실패에는 여러 가지 원인이 있다. 우선, 꿀이나 시럽의 양이 많으면 반죽의 형성이 나빠진다. 특히 호밀의 양이 많아지면 반죽이 뭉쳐지지 않으며



이런 반죽은 구우면 퍼져 버려 사용할 수가 없다.

그밖에 실패하는 원인으로는 팽창제의 양이 너무 많이 들어간 경우를 들 수 있다. 특히 탄산칼슘 중 탄산암모늄이 많을 때 퍼지게 되며 구울 경우 과자의 표면이 갈라진다. 또한 만들어진 반죽의 설탕이 충분히 녹지 않으면 구워질 때 퍼지게 되고 표면에 흰 반점이 생긴다. 성형 후 철판에 놓을 때 반죽 밑부분에 공기가 들어가면 과자의 바닥 부분이 평평하게 구워지지 않는다.

굽기를 너무 오래할 경우에도 제품이 말라버려 맛도 없어질 뿐더러 완성된 과자도 수축하게 된다. 밀가루의 배합비가 많거나 팽창제가 적을 경우 팽창이 되지 않아 완제품은 볼륨이 부족한 딱딱한 제품이 돼 버린다.

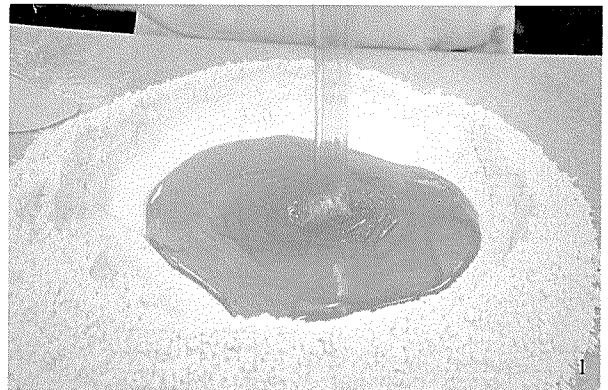
■ 레브쿠헨 타이그

1. 배합 / 재료 중량(g)

강력분 1,000, 박력분 1,000, 꿀 1,250, 설탕 500

2. 제법

- ① 꿀과 설탕을 냄비에 넣어 끓지 않도록 주의하면서 설탕을 녹인다(80℃정도).
- ② 강력분과 박력분을 한꺼번에 체에 쳐서 ①에 넣고 반죽한다. 먼저 밀가루를 작업대 위에 우물처럼 만들어 놓고(pond 상태) ①을 부은 뒤 가장 자리부터 긁어주면서 뭉쳐주듯 섞은 후에 한 덩어리가 되도록 반죽한다. 이때 가운데 부분 바닥에 밀가루가 있어야 시럽을 부었을 때 작업대에 달라붙지 않아 작업이 수월하다. (사진 1 참조)



- ③ 반죽이 만들어지면 랩으로 싸서 시원한 곳에 보관한다.

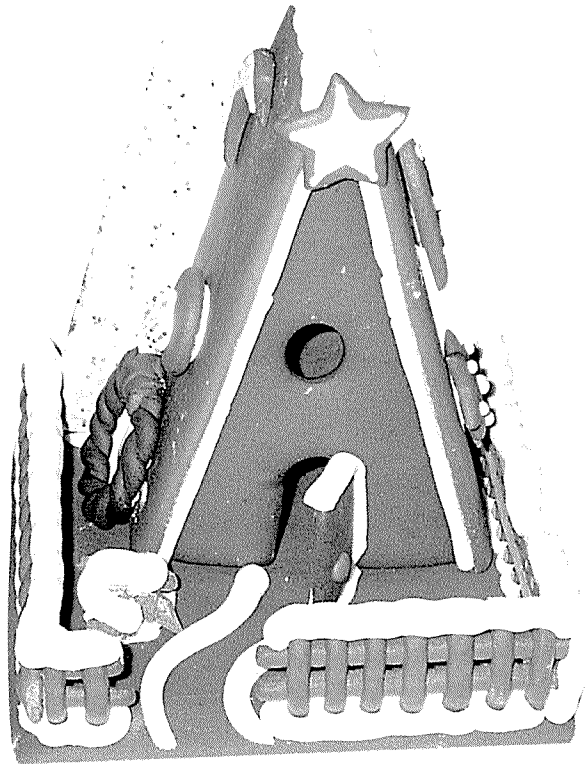
※ 이 작업은 보통 여름철에 해두었다가 3~4개월 가량 시원한 장소에 보존시켜 천천히 유산 발효시킨다. 굽기 전에 스파이스를 넣어 반죽한 뒤 성형하여 굽는다.

<응용 제품>

헥센하우스

제법

1. 레브쿠헨 타이그 반죽에 원하는 각종 향신료와 팽창제(염화암모늄 ; 탄산수소나트륨으로 이루어진 팽창제의 하나인 중조를 사용하면 반죽의 색이 너무 진해지므로 염화암모늄을 사용한다)를 넣고 반죽한 뒤 넓게 밀어 편다.
2. 3mm 정도로 밀어 퍼서 원하는 크기로 재단한 후 제품에 필요한 장식품을 만들어 철판에 팬닝한다.
3. 190~200°C에서 밀 철판을 깔고 굽는다.
4. 분당과 흰자를 5:1의 비율로 섞어 글라스로얄 (grace royal)을 만든 후 식초를 넣고 섞는다(초산을 사용하면 글라스로얄이 딱딱한 상태로 빨리 굳혀진다).
5. 재단해서 구운 반죽으로 집을 만든 후 울타리 등 장식품을 글라스로얄로 붙여 만들고 분당 등을 뿌려 장식한다.



www.bakinginfo.co.kr



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