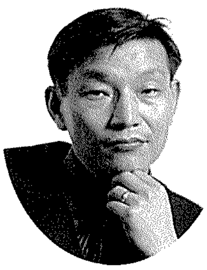
이것이 알고싶다 제빵 분야

제품을 만들다 보면 제대로 되지 않는 경우가 많다. 본지는 현장에서 생기는 기술적 문제에 대해 전문가가 컨설팅해 주는 '테크닉 상담실'을 이번호부터 '제과'와 '제빵' 2개 분야에 걸쳐 진행한다.



이 재 홍
제과 기능장
베이킹 TV 대표

Q 바게트의 칼질한 부분이 굽고 난 뒤 잘 터지지 않습니다. 보기 좋게 잘 터지고 표면에 금이 잘게 나도록 만드는 법을 알려주세요.

A 바게트는 어느 곳에 팬닝하느냐에 따라 믹싱의 정도를 달리 해야 합니다. 일반적인 철판에 반죽을 팬닝하면 성형한 바게트의 타원형 모양을 지탱하는 것이 없으므로 믹싱을 식빵 기준으로 80%까지만 하는 것이 좋습니다. 만일 바게트 전용 타공판이 있는 경우에는 이 타공판이 반죽의 형태를 유지시켜 주는 역할을 합니다. 따라서 식빵처럼 믹싱을 오래해 반죽을 부드럽게 하면 부풀림도 좋고, 칼질한 곳이 구운 후 보기 좋게 터지게 됩니다.

반죽이 너무 되거나 발효가 부족할 때는 칼질 깊이를 보통 때보다 더 깊게 해 구울 때 부풀림과 터짐이 좋도록 도와 줘야 합니다. 그러나 반죽이 질거나 발효가 지나친 경우에는 칼질 깊이를 얇게 해야 합니다. 질거나 발효가 지나친 반죽은 힘이 약해 칼집을 깊게 내면 가스가 새어나가 볼륨이 작고 터짐도 좋지 않게 됩니다.

칼질은 폭 1cm 간격으로 각도가 있는 칼을 사용해 15도 각도로 뉘어서 깊이 1cm로 하는 것이 좋습니다. 각도가 있는 칼을 사용하는 것은 반죽 속에 들어간 칼이 껍질 밑 부분을 얇게 갈라주기 때문입니다. 칼은 새것으로 사용하는 것이 좋습니다. 오래된 칼은 날이 무디어 반죽이 칼날에 묻어 밀리게 되므로 칼질한 부분이 매끈하지 않습니다.

바게트를 구울 때는 일반 데크오븐의 경우 굽기 전에 분무기를 사용해 물을 뿌리게 됩니다. 그런데 충분히 물을 뿌려 놓아도 제품을 굽기 위해 오븐 문을 열게 되면 안에 있던 열기가 밖으로 빠져나가면서 기압이 약해지므로 스팀 효과가 떨어지게 됩니다. 스팀 장치가 없는 오븐에서는 식빵팬에 뜨거운 물을 담아 오븐 안에 넣고 굽기를 하면 좋은 효과를 얻을 수 있습니다.

일반적으로 바게트는 컨벡션 오븐에 굽는 것이 좋습니다. 컨벡션 오븐은 송풍기로 열을 위·아래로 고르게 전달하므로 오븐 스프링이 좋으며, 제품 옆면까지 구운 색이 나게 됩니다. 또한 수증기의 물기 때문에 굽기가 조금 늦게 진행돼 껍질색이 빨리 나지 않으며, 표면의 물기가 마르는 동안 제품이 부풀게 돼 볼륨이 좋아집니다. 이밖에 칼질한 부분은 칼질하지 않은 부분보다 굳어 있지 않아 반죽이 칼질한 부분으로 밀어 올라오게 됩니다.

스팀을 사용할 경우에는 미리 충분히 예열을 해 수증기가 많이 분사될 수 있도록 해주어야 합니다. 스팀 오븐은 200℃ 이상으로 온도를 설정해도 수증기를 분사하고 나면 온도가 떨어지게 됩니다. 이 상태에서 굽다가 제품에 구운 색이 돌기 시작하면 온도를 180℃로 낮춰 구우면 됩니다.

테크닉상담실 이용 안내

빵이나 케이크류를 제조하다가 생기는 기술 문제에 대해 본지의 엽서나 E 메일, 편지를 통해 상담하시면 됩니다.
상담을 담당할 전문가가 문제점을 정확히 파악해 자세하게 설명해 드릴 수 있도록 상담 의뢰자의 전화번호를 적어 주십시오.

▲ 엽서, 편지 보낼 곳: 100-863 서울 중구 충무로4가 120-3 진양빌딩 407호 월간 베이커리 '테크닉 상담실' 담당자 앞
▲ 본지 E-메일: mbakery@mbakery.co.kr