

퐁당(Fondant)의 사용과 활용

퐁당은 빵, 과자류에 널리 활용되는 재료이다. 제품에 특별한 맛과 식감, 광택을 부여하기 위한 목적에서 사용되는 퐁당의 올바른 취급법에 대해 알아본다.

〈자료 협조 / 올리비에 헛세(비알사 데몬스트레이터)〉

〈정리 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉



퐁당(Fondant)은 파티푸르, 소형 과자, 앙트르메류뿐 아니라 페이스트리류나 빵류 등에 맛과 식감을 부여하고, 장식용으로도 사용하는 등 활용 범위가 넓은 재료이다. 퐁당은 설탕에 물 등을 섞어 115~120℃까지 가열해 40℃로 식힌 후 작업대에서 일정한 속도로 치대 설탕을 결정화시켜 희고 뿌연 상태로 만든 것이다. 이전에는 제과점에서 만들어 사용했으나 작업이 번거로워 현재는 전문 업체에서 생산된 것을 사용하고 있다.

퐁당은 그 자체로 사용하기도 하지만 특별한 맛과 색상을 부여하기 위해 술 또는 커피, 코코아파우더를 첨가하기도 한다. 퐁당은 중탕에서 사용하는데 좋은 색상과 식감, 그리고 특별한 맛을 부여하기 위해 필요한 지식을 소개한다. 이 내용은 지난 3월 베이커플러스가 실시한 양과자 세미나에서 비알사 데몬스트레이터인 올리비에 헛세씨가 국내 기술인에게 제안한 퐁당의 사용 및 활용법이다.

■ 중탕시 퐁당 취급법

1. 첨가 내용물

퐁당을 사용할 때는 부드럽게 하기 위해 중탕을 한다. 이때 물 대신 보예 30도의 시럽을 넣어 중탕하면서 녹여 주는 것이 좋은 상태의 퐁당을 얻는 길이다. 처음 사용하는 퐁당일 경우라면 시럽의 양은 퐁당 양의 3~15% 정도가 적당하다. 계절별로는 겨울에는 여름보다 시럽의 양을 많게 해 15% 가까이 넣어준다.

2. 중탕 온도

중탕한 35℃ 정도 상태에서 사용하는 것이 광택이 좋다. 따라서 중탕할 때도 35℃보다 훨씬 높은 온도로는 녹이지 말아야 한다. 35℃가 넘으면 퐁당이 갈라지는 현상이 생긴다.

■ 퐁당을 재사용하는 법

한번 사용한 퐁당을 다시 사용할 때는 중탕하지 않고 약간의 물을 부어 놓았다가 물을 쏟아 버리고 사용하면 된다.

■ 퐁당 응용 제품 취급법

퐁당을 사용한 대부분의 제품은 실온에서 보관, 판매해 큰 문제가 없다. 그러나 케이크류의 경우는 사정이 다르다. 퐁당을 바른 제품을 냉동고에 보관하면 안된다. 퐁당이 녹록해지고 광택도 떨어지는 현상이 생긴다.

■ 다양한 퐁당 만드는 법

국내에서는 초콜릿 맛을 부여하기 위해 코코아파우더를 넣은 퐁당을 사용하기도 한다. 그러나 올리비에 헛세씨에 따르면 단순히 코코아파우더만 넣을 경우 퐁당이 갈라지는 현상이 생긴다는 지적이다. 따라서 초콜릿을 넣는 것이 더 좋을 것이라는 견해이다. 이때 초콜릿은 녹인 코팅용 초콜릿이나 다크초콜릿을 퐁당 양의 5~7% 정도 사용하면 된다. 프랑스에서는 초콜릿 대신 초코 페이스트를 넣어 사용하는데 초콜릿 퐁당보다 광택이 더 뛰어나다는 설명이다. 배합 및 만드는 법은 다음과 같다.

▲ 초코페이스트 퐁당

코코아파우더 50g, 분당 50g, 시럽 75g을 섞어 퐁당에 사용한다.