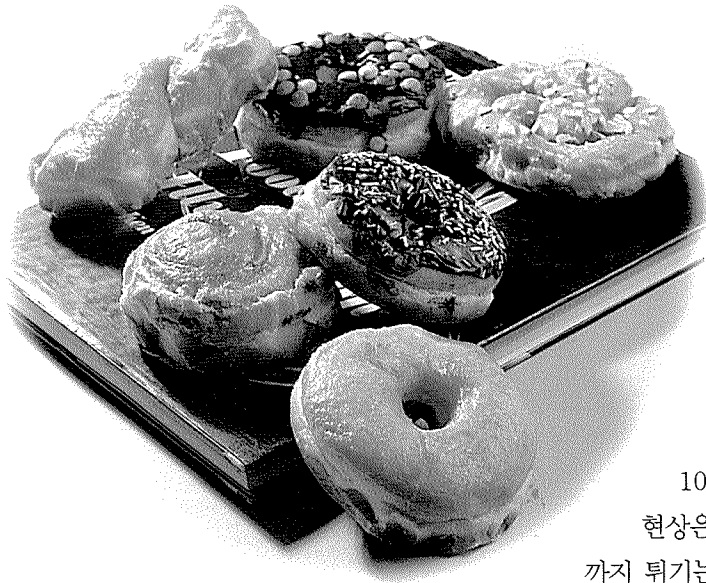


도넛을 기름지지 않게 잘 튀기려면



도넛이 기름에 절어 맛없게 돼버렸다. 무슨 이유일까? 도넛 등 튀김류 제품은 기름의 대부분이 껍질에 집중될 수밖에 없지만 일반적으로 반죽 중량에 대해 흡수한 기름 중량이 10%를 초과하면 기름이 과다하게 느껴진다. 이런 현상은 도넛에만 해당되는 것이 아니다. 튀김류는 속까지 튀기는 것이 중요한데 튀김옷이나 반죽 표면이 기름을 많이 흡수하면 어떻게 해도 맛이 없다.

도넛이 기름에 절어 버리는 원인을 생각해 보자. 반죽이 지나치게 가벼운 경우 이런 현상이 발생한다. 즉 반죽 안의 수분이 부족할 때 겉껍질의 조직이 물러져 발효 중에 생기는 탄산가스를 보존하고 유지하는 힘이 저하된다. 따라서 반죽이 충분한 볼륨을 얻을 수 없게 되며 튀길 때 반죽의 열 전달이 나쁘게 되어 튀김 시간이 길어진다.

반죽의 믹싱 시간이 부족하거나, 튀김 기름의 온도가 낮은 경우, 반죽의 발효가 부족한 경우에도 도넛이 기름을 과다하게 흡수한다. 믹싱이 부족하면 반죽의 글루텐 조직이 약해진다. 따라서 반죽이 가스를 보존하고 유지하는 힘이 저하돼 알맞은 볼륨을 얻을 수 없다.

이런 요인으로 인해 튀기는 시간이 길어지게 되며 기름 흡수율도 높아진다. 튀김 기름의 온도가 낮은 경우에도 튀기는 시간이 길어져 기름 흡수율이 높아진다. 따라서 믹싱, 발효, 튀김 기름의 온도 등이 적정할 때 기름 흡수율이 적절한 맛있는 도넛을 튀길 수 있다.

