

이것이 알고 싶다-제빵 분야

단과자빵의 반죽되기

제품을 만들다 보면 제대로 되지 않거나 많은 궁금증이 생기게 된다. 이에 본지는 현장에 서 생기는 기술적 문제에 대해 전문가가 컨설팅해 주는 '테크닉 상담실' 코너를 마련해 운영한다.



이재홍
제과 기능장
베이킹 TV 대표

Q 단과자빵 제품에 따라 반죽의 배합과 되기가 달라야 한다고 하는데 그 이유는 무엇인지요? 또 단과자빵을 잘 만드는 법에 대해 설명해 주세요.

A 제과점에서 제조하고 있는 단과자빵으로는 크림빵, 앙금빵, 소보로빵이 가장 대표적인 제품입니다. 원래 이들 단과자빵에는 각각의 제품에 맞는 배합표가 따로 있습니다. 그래서 이들 제품의 판매량이 많고, 기술인이 많은 큰 제과점에서는 각각 다른 반죽을 해 빵 반죽의 맛이 다른 제품을 만듭니다. 그러나 판매량이 적은 제과점에서 각각 1철판 분량 정도로 3가지 제품을 만들어 낸다면 각 재료를 별도로 계량을 해야 하고, 믹싱도 3번을 해야 합니다. 이 때문에 대부분의 제과점에서는 '단과자빵'이라는 배합으로 이들 제품을 만들어 내고 있는 실정입니다.



■ 제품마다 충전물 및 토핑 달리해야

단과자빵류는 반죽을 해 충전물을 싸거나 토핑을 올릴 때는 그 충전물 및 토핑 무게에 따라 반죽의 되기를 조절하여야 합니다.

▲ **크림빵** - 크림빵에 사용하는 커스터드크림은 되기가 앙금 주걱으로 떠서 반죽에 넣기 전까지 흐르지 않을 정도가 적합합니다. 슈에 사용되는 크림처럼 커스터드크림이 묽으면 흐르는 경우가 있어 작업하기에 불편하고, 반대로 너무 되면 제품의 식감이 떨어지게 됩니다.

▲ **앙금빵** - 앙금빵에 사용되는 앙금은 반죽에 사용되는 설탕량과 앙금에 사용된 설탕량을 계산해 최종 제품의 단맛을 맞추어 사용해야 하고, 손으로도 뭉칠 수 있을 정도의 되기를 가지고 있어야 합니다. 냉장 보관한 앙금은 반죽의 온도보다 낮아 발효 과정에서 발효가 늦어지게 되므로 미리 냉장고에서 꺼내어 온도를 높여 사용해야 합니다. 또한 앙금량이 반죽에 비해 너무 많으면 2차 발효, 굽기시 반죽이 주저 않거나 구운 후 주저 않는 현상이 생깁니다.

▲ **소보로빵** - 소보로빵에 올리는 소보로는 무거운 비스킷 반죽으로 같은 양일 경우 빵 반죽보다 더 무거운 무게를 가지고 있습니다. 이 때문에 많은 양의 소보로를 토핑할 경우 빵 반죽면과 소보로면의 경계 부분의 소보로는 익지 않는 경우가 있으므로 주의해야 합니다.

■ 반죽의 되기는 어떻게 조절하여야 하나?

빵 반죽은 믹싱을 오래할수록 되기가 짙어집니다. 단과자빵류의 반죽은 소보로빵 < 앙금빵 < 크림빵순으로 되기가 짙어야 합니다. 소보로빵은 소보로를 토핑하기 때문에 토핑 무게를 지탱할 수 있도록 단과자빵류 중 믹싱을 가장 짧게 해 빵 반죽이 가장 되게 해야 합니다.

소보로빵 반죽을 되게 했다고 해도 토핑이 많으면 구운 후 토핑 무게에 의해 주저 않는 현상이 생깁니다. 따라서 소보로가 오븐에서 갈라질 정도로만 토핑하고, 2차 발효도 조금 덜 해 반죽의 힘이 있도록 해야 합니다. 또한 소보로빵은 소보로가 빵 반죽을 감싸고 있는 형태의 제품이므로 수분이 충분히 빠져 나가도록 굽기를 해야 합니다.

크림빵은 얇게 밀어편 후 크림을 충전하거나 구운 후 식혀 크림을 충전하는 제품입니다. 따라서 밀어편기 쉽도록 믹싱을 오래 해 단과자빵류 중 반죽이 가장 짙게 만들어야 합니다. 반죽 중간에 충전물이 있으므로 반죽과 충전물인 커스터드크림이 너무 떨어져 있지 않게 해 굽기시 반죽이 위로 많이 부풀지 않도록 해야 합니다. 단과자빵류 중 앙금빵은 반죽의 되기를 소보로빵과 앙금빵의 중간 정도가 되도록 믹싱하면 됩니다.

■ 한 배합으로 3제품을 만들 때 반죽 되기 조절

배합표 1가지로 3가지 제품을 만든다면 일반적으로 앙금빵의 배합을 사용해 이것으로 되기를 조절하기 위해 배합표의 물의 양을 줄이거나 늘리는 경우가 있습니다. 그러나 물의 양을 조절하는 방법은 믹싱, 1차 및 2차 발효, 굽기 등을 기술인이 잘 조절해야 하는 어려움이 따르게 됩니다.

따라서 물의 양을 조절하는 것보다 믹싱 시간을 조절하는 방법이 좋습니다. 즉, 한 배합으로 반죽을 하다가 소보로빵에 적당한 되기가 되었을 때 소보로빵용 반죽을 분리해 내고, 그 다음에는 앙금빵 반죽을, 마지막에는 크림빵 반죽을 분리해 내는 방식을 취하는 것입니다. 이렇게 반죽 되기를 맞춰 각각의 빵 반죽을 제조하면 충전물 및 토핑에 의해 제품이 주저앉는 것을 방지할 수 있으며 효율적으로 작업을 할 수 있습니다.

점포 사정상 한가지 배합으로 반죽해야 하기 때문에 반죽으로 맛을 다르게 할 수 없을 때는 토핑이나 충전물에 의해 구별이 되도록 하는 것도 좋습니다. 또 제품 특성상 각각의 제품 높이를 약간 다르게 하고, 토핑이나 충전물을 제대로 사용하는 것도 좋은 제품을 만드는 방법 중 하나입니다<그림 1, 2, 3 참조>.



그림 1 / 단과자빵은 크림빵 < 앙금빵 < 소보로빵 순으로 높이를 약간 다르게 제조하면 좋다



그림 2 / 크림빵과 앙금빵은 충전물이 가운데 있도록 하는 것이 좋다

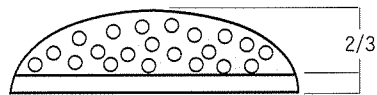


그림 3 / 소보로빵은 2차 발효 및 굽기시 반죽이 부풀기 때문에 소보로가 반죽을 2/3 정도 감쌀 정도로 토핑하는 것이 좋다