

생산 현장에서는 원하는 대로 제품이 나오지 않거나 궁금한 점이 많이 생기게 마련이다. '테크닉 상담실'을 통해 이러한 기술적 문제에 대한 전문가의 컨설팅을 받아 본다.



이재홍  
제과 기능장 / 베이킹 TV대표

# 이것이 알고 싶다 - 제빵편 페이스트리의 층을 곱고 균일하게 만들려면

**Q** 페이스트리 같이 층이 있는 반죽을 만들 때 곱고 고운 층을 만드는 방법에 대해 알려주세요.

**A** 페이스트리와 같이 층을 형성하는 제품은 초보자에게 매우 어려운 제품입니다. 일단 반죽 상태부터 일반 빵과 차이가 있으며, 온도 관리에도 세심한 주의를 기울여야 하는 제품이지요. 하지만 페이스트리 제품에 있어서 무엇보다 중요한 것은 바로 밀어 펴기 기술입니다. 능숙한 밀대 사용이 고운 층을 가진 제품을 만드는 데 있어 필수이므로 이를 위해 많은 노력이 필요로 합니다. 따라서 보다 정확하고 효과적인 작업을 위해 손으로 미는 것보다 기계를 사용하는 것이 바람직하다고 볼 수 있습니다. 이번 호에서는 고운 층을 만들기 위한 반죽 상태의 조절에 대해 설명 드리겠습니다.

## 1. 반죽 상태

층을 이루는 제품의 공통점은 롤인용(충전용) 유지를 반죽으로 싼 후 밀어 펴기를 여러 번 반복하는 것입니다. 이때 손으로 작업을 진행할 것인가 파이 롤러를 사용할 것인가에 따라 반죽 상태에 차이를 주어 미상해야 합니다.

### ① 손으로 밀어 펴기

손으로 밀어 펴기 작업을 할 때는 반죽에 글루텐이 약간만 형성된 시점에서 미상을 완료해야 합니다. 글루텐이 많이 형성되면 층 형성이 뚜렷하게 나타나는 장점은 있지만 손으로 밀어 펼 때 힘이 너무 많이 드는 어려움이 있습니다.

밀대로 밀어 펴기를 할 때에도 반죽의 글루텐은 계속 형성되고 있는 상태이기 때문에 밀어 펴기 횟수가 증가할수록 반죽은 더 강해지며, 휴지시간을 더 늘려야 작업하기가 쉬워집니다. 손으로 밀어 펴기를 진행하면 층의 두께가 일정하지 못하거나 유지와 반죽이 서로 결합돼 층이 형성되지 않는 현상이 나타날 수 있으므로 주의해야 합니다.

### ② 파이 롤러로 밀어 펴기

파이 롤러를 사용할 때는 손으로 작업하는 것보다 시간이 덜 들기 때문에 손으로 밀어 펼 때의 반죽보다 미상을 오래해 글루텐을 형성시켜 뚜렷한 층을 만들 필요가 있습니다. 따라서 층을 이루는 제품을 만들 때 파이 롤러를 사용하는 것이 손으로 밀어 펴는 것 보다 뚜렷한 층을 얻을 수 있고 결의 두께도 일정하게 나타낼 수 있는 효율적인 방법이 될 것입니다.

## 2. 반죽 온도

롤인용 유지를 싼 때 반죽 온도에 의해 유지가 녹아 내리지 않도록 반죽 온도는 충분히 낮아야 합니다.

특히 더운 여름철에는 이스트가 사용된 반죽을 밀어 펴기 하는 과정에서 발효가 급속히 일어나 부푼 반죽이 롤인용 유지보다 더 많이 밀려나게 됩니다. 따라서 반죽 온도를 낮춰 이스트의 활동성을 떨어뜨림으로써 반죽이 급속히 부푸는 것을 억제해야 합니다.

마가린을 롤인용 유지로 사용할 때는 밀어 펴기 도중 녹는 것을 방지하기 위해 냉장고에서 휴지 시간을 주어 반죽 온도를 낮추는 과정을 반복해야 했습니다. 그러나 요즘은 융점이 높은 롤인용 유지가 별도로 생산되고 있으며, 이것을 사용하면 휴지 과정을 여러 번 거치거나 오래 휴지시킬 필요가 없습니다. 층이 보다 확실하게 형성되는 장점도 있습니다.

## 3. 반죽 되기

반죽의 되기와 롤인용 유지의 되기가 같으면 밀어 펴기시 반죽과 유지가 같이 밀려 고른 층을 형성하게 됩니다. 그러나 반죽이 롤인용 유지보다 질게 되면 롤인용 유지보다 반죽이 더 밀려나가 가장 자리는 롤인용 유지가 없는 반죽 상태가 돼, 이것을 안으로 접어 다시 밀어 펴기를 하면 고른 층을 기대할 수 없게 됩니다. 반대로 롤인용 유지보다 반죽 상태가 되면 밀어 펴기시 롤인용 유지가 더 많이 밀려나 반죽 사이로 새어 나오게 됩니다. 롤인용 유지가 반죽보다 단단한 상태일 때는 밀대로 두드려 반죽의 되기와 같은 상태로 만든 후 반죽으로 싸야 하며, 반죽 상태가 유지보다 질다면 냉장고에서 반죽을 휴지시켜 되기를 조절해 사용해야 합니다.

## 4. 반죽 휴지

미상이 완료된 직후 바로 롤인용 유지를 싸서 밀어 펴기를 하게 되면 반죽이 단단한 상태이므로 밀어 펴기가 어렵습니다. 따라서 미상이 끝난 반죽은 일단 냉장고에서 휴지 과정을 거쳐 반죽이 숙성돼야 부드러워져 밀어 펴기가 쉽습니다. 휴지시킬 때는 반죽을 되도록 얇게 해 반죽의 겉과 속의 온도 편차가 크지 않도록 하고, 반죽량에 따라 휴지 시간을 조절합니다. 작업장의 온도는 반죽의 온도에 영향을 미치므로 일정한 온도를 유지하지 못하는 작업장의 경우 여름에는 겨울보다 냉장 휴지 시간을 더 오래 주어야 합니다.

휴지 과정을 생략하면 반죽이 쉽게 밀어 퍼지지 않고, 반드시 최종 휴지 과정까지 거쳐야만 제품 크기가 줄어들지 않습니다.