

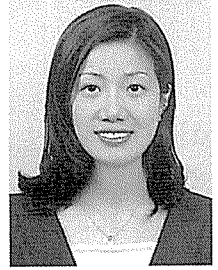
아하! 그렇구나



제과에 쓰이는堅果의 대표 주자



아몬드 Almond



글 · 김현숙

현재 '쿠키모리' 운영 (☎ 02-544-5067)

견과(너츠, Nuts)는 단단한 과피와 각정이에 싸여 있는 나무열매로 전분, 지방, 단백질을 포함한 고(高)열량의 식품이다. 또한 칼륨, 철, 나트륨 등 무기질과 비타민 B1, B2도 함유하고 있어 최근 들어서는 건강식품으로도 인기가 있다. 아몬드를 비롯해 호두, 헤이즐넛 등등 그 종류도 다양한 너츠는 쿠키, 케이크, 빵, 초콜릿 등 제과에 있어서 특히 더 다양하게 사용되는, 양과자의 세계에서 빼놓을 수 없는 중요한 소재이다. 이번에는 너츠의 대표 주자라 할 수 있으며, 제과에서 활용도가 제일 높은 아몬드(Almond)에 대해서 자세히 살펴보자.

I. 아몬드 이야기

아몬드는 장미과에 속하며, 8~10m까지 자라는 낙엽수의 일종이다. 그 중 우리가 식용으로 사용하고 있는 아몬드는 과육이 아닌 종자, 즉 껍질 중앙의 배아 부분. 이 배아에는 50% 이상의 지방이 함유되어 있어 불포화지방산, 인지질인 레시틴이 풍부할 뿐 아니라 미네랄, 비타민 E와 함께 아몬드 특유의 고소한 맛을 내는 성분도 들어있다.

아몬드의 기원은 고대 로마시대부터. 이후 17세기에 유럽으로, 18세기에 미국으로 전해지면서 널리 알려지기 시작했다. 아몬드에는 스위트 아몬드와 비터 아몬드 두 종류가 있는데, 이중 식용으로 사용하고 있는 것은 스위트 아몬드이다. 비터 아몬드는 인체에 유해한 성분을 함유하고 있어 식용으로는 사용할 수 없고, 에센스 등을 추출해 약용으로 사용되고 있다. 아몬드는 주로 미국, 스페인, 이탈리아, 오스트리아, 중국에서 생산되며, 이중 세계 최대의 생산지는 미국 캘리포니아로 한국에 수입되는 대부분이 캘리포니아산(産)이다. 생산량 2위를 차지하는 스페인산(産) 아몬드는 품질이나 향이 좋아 최상품으로 손꼽히고 있다.

II. 제과에서의 아몬드 쓰임새

제과 품목 중에는 아몬드를 부재료로 사용한 제품을 많이 찾아볼 수 있다. 오페라 등에 사용되는 시트인 비스퀴 조콩드는 설탕과 아몬드 파우더를 1:1로 섞어 만든 탕 푸르 탕(Tant Pour Tant, T.P.T)을 사용하며, 아몬드를 캐러멜화해서 페이스트로 만든 프랄리네는 버터 크림과 섞어 제조하는 프랄리네 크림이나 아이스크림 등에 사용되고 있다. 또한, 유럽의 제과점에서 흔히 볼 수 있는 마지팬 세공 또한 아몬드와 설탕을 갈아 만든 페이스트이다.

이렇게 아몬드는 그 자체로, 혹은 슬라이스, 파우더 상태로 만들어져 사용되거나 프랄리네, 마지팬 등으로 가공되어 부재료로서 제과에 많이 활용되고 있다. 제누아즈 등의 반죽에 아몬드 소재를 활용함으로써 시트에 풍미를 주고, 촉촉함을 더할 수 있어 고급 제품 제조 시 아몬드를 많이 사용하기도 한다. 그러나 아몬드는 같은 부재료로 사용된다 해도 아몬드 자체를 그대로 사용하는가, 건조를 시키는가, 또는 로스트를 하는가 등 전처리 방법에 따라서도 풍미가 달라진다.

Ⅲ. 아몬드의 전처리 방법

① Shelling : 껍질 벗기기

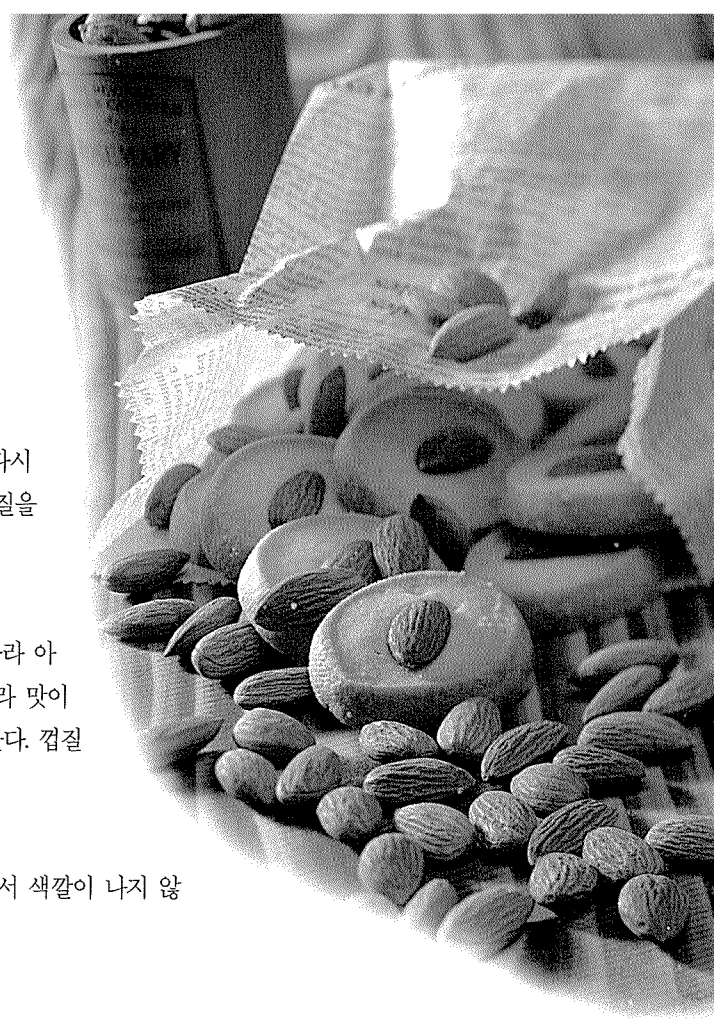
전처리 방법 중 하나로 냄비에 물을 끓인 후 아몬드를 껍질 채 넣고 다시 끓인다. 이것을 체에 받쳐 수분기를 제거한 후 손으로 껍질을 벗긴다. 껍질을 벗긴 후에는 껍질의 떫은 맛을 없애기 위해 살짝 씻어서 댄다.

② Roasting : 로스트하기

아몬드를 160~170°C 오븐에서 타지 않게 굽는데, 이처럼 로스트함에 따라 아몬드 특유의 비린 맛을 없애고 고소한 향을 낼 수 있다. 굽는 정도에 따라 맛이 나 향에도 차이가 많이 나므로 굽는 색깔은 용도나 취향에 따라 조정한다. 껍질을 로스트하면 조금 쓴 맛이 나므로 껍질을 벗기고 굽는 경우도 있다.

③ Drying : 건조시키기

70°C 정도의 온도에서 하루 밤 정도 건조를 시킨다. 건조란 낮은 온도에서 색깔이 나지 않게 중심부까지 건조시키는 것을 말한다.



Ⅳ. 아몬드를 가공해 만든 부재료

아몬드의 부재료는 설탕을 더해 만든 것이 대부분. 이렇게 심플한 조합에도 그 종류는 풍부하다. 크게 아몬드로 만든 파우더와 아몬드를 설탕으로 가공한 후 롤러로 갈아만든 페이스트로 나눌 수 있다.

① 탕 푸르 탕(Tant Pour Tant)

기본적으로 아몬드와 설탕을 1:1로 섞어 파우더 상태로 만든 것이 탕 푸르 탕(T.P.T)이다. 보통 시트에 많이 사용되는데, 대표적인 것으로는 오페라에 많이 쓰이는 비스퀴 조콩드가 있다. 롤러가 없으면 아몬드 파우더와 분당을 1:1로 섞어서 활용하면 된다. 아몬드의 로스트 정도나 껍질의 유무, 전처리 방법에 따라 풍미가 달라진다.

② 파트 다망드(Pâte d'amandes, 마지팬)

우리가 흔히 쓰는 마지팬. 아몬드 중량 2배 이상의 설탕을 117°C까지 끓인 후 아몬드를 넣고, 결정화시킨 설탕을 입혀 롤러로 갈아 페이스트 상태로 만든 것. 오스트리아 빈이나 독일 과자 제품에 많이 쓰이고, 유럽에서는 색소를 착색하여 마지팬 세공용으로 사용한다.

③ 파트 다망드 크류(Pâte d'amandes Crue, 로마지팬)

크류(Crue)는 생(生)이라는 의미를 지닌다. 껍질을 벗긴 생아몬드와 설탕을 1:1로 섞어 페이스트로 만든 것이 파트 다망드 크류. 여기에 흰자를 소량 섞어 반죽이 뭉쳐지도록 만든다. 빵 드 젠느(Pain de Genes)를 비롯한 구움 과자를 제조할 때나 파트 다망드 크류 자체를 짜서 굽는 프티 푸르 등에 사용한다.

④ 프랄리네(Praliné)

로스트한 너츠를 캐러멜화한 시럽에 넣어 가열한 후 롤러에 갈아 페이스트 상태로 만든 것. 너츠의 속까지 열을 가하므로 고소한 맛이 배가된다. 이런 고소한 맛을 살려 다양한 크림에 섞어 많이 사용하는데, 버터 크림에 프랄리네를 넣어 만든 파리 브레스트가 대표적인 제품이다.

⑤ 누가틴(Nougatine)

캐러멜 상태로 끓인 시럽에 아몬드 분태나 슬라이스를 넣고 섞어 얇게 밀어편 것. 여러 형태로 잘라 제품의 장식물로 쓰거나 크로캉 부슈 등 대형 공예 과자용으로 널리 사용한다. 이밖에도 봉봉 오 쇼콜라 센터로 활용하거나 그 자체를 먹기도 한다.