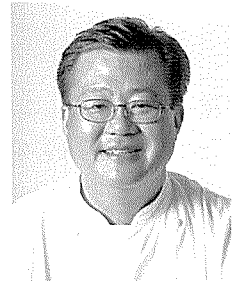


이것이 알고 싶다 - 제과편

# 마지팬(Marzipan)의 종류와 쓰임새 ①



조준형 / 제품컨설턴트

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

**Q** 마지팬에도 여러 종류가 있고 각각 활용도를 달리한다 들었습니다. 마지팬에 관한 구체적인 정보 부탁드립니다.

**A** 마지팬(Marzipan)의 정의  
아몬드와 설탕을 혼합해 잘게 분쇄한 후 대리석 롤러를 이용해 페이스트 상태로 만든 제품으로 불어로는 파트 다망드(Pâte d'amand), 독어로 마지팬(Marzipan)이라고 합니다. 제과 재료로 널리 사용되고 있는 마지팬은 주로 반죽의 내용물 혹은 공예 장식물을 만드는 데 활용합니다.

## 마지팬의 종류와 제조 공정

마지팬의 종류는 크게 독일식과 프랑스식 2가지로 분류합니다. 각각의 제조 공정을 살펴보면,

### ■ 독일식 마지팬 - 마지팬(Marzipan)

독일식 마지팬은 로마세(Rohmasse)라고 불리기도 하며 제과 부재료로 가장 널리 쓰입니다. 아몬드와 설탕의 기본 혼합비는 「아몬드 : 설탕 = 2 : 1」입니다.

재료 중량(g) / 껍질 채 물에 불린 아몬드 1,000, 설탕 500  
만드는 법

1. 아몬드를 데쳐 껍질을 벗긴 후 물에 담가 두었다가 체로 건져 둔다.  
why? 건조된 아몬드를 분쇄해 롤러에 통과시키면 유지가 흘러나올 수 있다.
2. ①에 설탕 1/2을 섞은 후 대리석 롤러에 통과시켜 어느 정도 잘게 분쇄한다.
3. ②에 나머지 설탕을 섞은 후 부드러운 페이스트 상태가 될 때까지 롤러에 3~4차례 통과시켜 완성한다.

### ■ 프랑스식 마지팬 - 파트 다망드(Pâte d'amand)

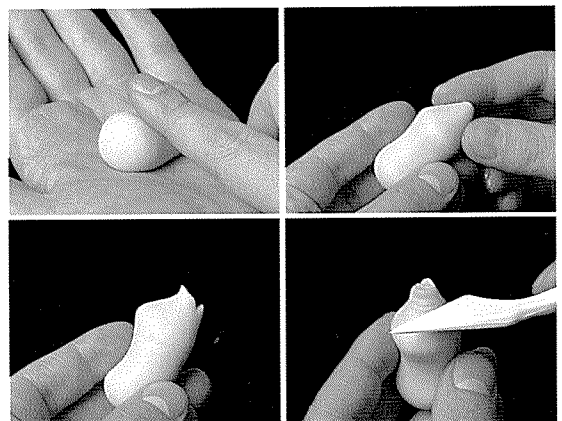
독일식 마지팬에 비해 아몬드와 설탕의 결합이 훨씬 치밀해 결이 곱고 색깔이 희기 때문에 착향과 착색이 필요한 공예시 작업이 수월합니다.

재료 중량(g) / 껍질 벗긴 아몬드 500, 설탕 900, 물 300, 물엿 100  
만드는 법

1. 아몬드를 대리석 롤러에 수차례 통과시켜 분말 상태로 만들어 준다.
2. 설탕과 물을 끓인 후 물엿을 넣고 졸여 청을 잡는다.  
※ 시럽 온도 : 반죽용 118°C / 공예용 122°C / 초콜릿 센터용 125°C
3. ①을 믹서에 넣고 ②를 조금씩 넣으면서 축으로 골고루 혼합한다.

## 공예용 마지팬을 사용할 때는 ...

- ① 단단하거나 건조 상태의 마지팬은 설탕 시럽 혹은 리큐르를 혼합해 반죽을 부드럽게 풀어준 후 사용한다.
- ② 진 반죽의 경우 분당을 혼합해가며 되기를 조절한다.
- ③ 반죽이 손에 묻을 때는 콘스타치를 활용한다.
- ④ 아몬드 대신 호두나 헤이즐넛을 사용해 반죽을 만들어 사용할 수 있다.
- ⑤ 마지팬에 착색을 할 경우 색소를 물이나 술에 녹여 소량의 마지팬에 착색한 후 전체 반죽과 혼합한다.
- ⑥ 흰색을 표현할 때는 화이트 풍당을 반죽에 적당량 혼합해 사용한다.
- ⑦ 완성한 제품에 광택을 입히려면 식용 왁스 혹은 카카오 버터를 녹여 발리준다.



이것이 알고 싶다 - 제빵편

# 사워 도우(Sour Dough)의 쓰임새와 제조법



이재홍  
제과 기능장 / 베이킹 TV대표



왜 호밀빵을 만들 땐 항상 사워 도우(Sour Dough)를 사용해야 하나요?  
사워 도우의 역할과 제조 방법에 대해 알려주세요.



## 사워 도우의 정의 및 역할

'사워 도우(Sour Dough)'의 사전적 의미를 그대로 풀어보면 '신(Sour) 반죽(Dough)'이라는 뜻입니다. 빵 반죽을 오래 방치해두면 반죽 자체의 첨가 재료와 믹싱 중에 함유된 공기 속의 미생물의 활동으로 산미(酸味)를 띠게 됩니다. 이러한 신맛의 주성분은 젖산균과 초산균이며, 사워 도우에는 여러 종류의 박테리아와 자연에 서식하는 이스트가 혼재해 있습니다.

사워 도우는 근대의 발효법이 확립되기 이전에 사용하던 최초의 발효 방법입니다. 지금도 독일의 호밀빵, 이탈리아의 파네토네와 같은 빵을 만들 때 유기산과 풍미를 생성하기 위한 발효법으로 활용되고 있습니다.

특히 호밀빵 제조시에는 반드시 사워 도우 혹은 유기산을 사용해야 하는데, 이는 호밀 중에 함유된 알파 - 아밀리아제의 활성을 산을 생성시킴으로써 억제하기 때문입니다. 뿐만 아니라 호밀 가루는 밀가루에 비해 글루텐을 생성하는 글루테닌의 성분량이 극히 적은데 반해 글리아딘의 양은 많아 반죽이 질어지기 쉽고, 글루텐 형성을 저해하고 반죽에 껌과 같은 끈기를 부여하는 펜토산이 다량 함유돼 있습니다. 따라서 호밀을 사용할 때는 미리 유산균을 생성시켜 둔 사워 도우를 사용하면 젖산의 단백질 개량에 의해 글루텐 결합이 향상돼 펜토산이 변성하기 때문에 껌 같은 성질을 억제함으로써 빵의 부피를 증가시킬 수 있는 것입니다.

※「월간 베이커리」 1997년 6월호 p.41을 참조하면 사워 도우에 관한 보다 자세한 정보를 구할 수 있습니다.

## ■ 사워 도우 제조 방법

사워 도우 제조시에는 반드시 반죽에 쓰이는 물의 양과 반죽 온도, 휴지 시간에 주의를 기울여야 하며 사워 도우의 양을 항상 일정하게 사용해야 합니다.

<표> 전통적인 사워 도우 제조법

종	배합률(%)	조건
1번종	호밀가루 100 물 100	26°C에서 24시간, pH 6.3
2번종	1번종 100 호밀가루 100 물 100	26°C에서 24시간, pH 4.7
3번종	2번종 100 호밀가루 100 물 100	26°C에서 24시간, pH 4.2
4번종	3번종 100 호밀가루 100 물 100	26°C에서 24시간, pH 4.1
5번종	4번종 100 호밀가루 100 물 100	26°C에서 24시간, pH 3.9

## ■ 사워 도우 브레드 제조법

### 재료 중량(g)

사워 도우 1,000, 강력분 1,250, 물 900, 소금 40, 생이스트 30  
만드는 법

1. 전 재료를 저속 2분, 고속 20분간 믹싱한 후 5분간 휴지시킨다.
2. ①을 450g씩 분할해 고무마 형태로 성형한다.
3. ②를 철판에 팬닝하고 건조한 상태에서 40분간 2차 발효한다.
4. 오븐에 스팀을 주입하고 250°C에서 40~45분간 구워낸다.

