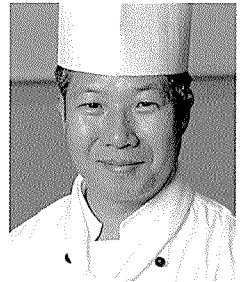


파트 피이테 Pâte Feuilletée



이은종

1969년 제과업계 입문, 서독제과 근무
 한국제과고등기술학교 수료
 프라자·그랜드하얏트 호텔 근무
 신라호텔 제과장 근무
 서울국제 요리경진대회 대상
 Cake house beata 근무
 현 민들레영토 베이커리 실장

양과자 기초 특강은 양과자의 용어부터 기본 배합, 제조 공정, 중요한 제조 포인트 등에 이르기까지 체계적인 이론을 집중 소개해 기술인들이 양과자 제조의 탄탄한 기본 다지기를 할 수 있는 기회를 제공합니다. 이번호에서는 '파트 피이테(Pâte Feuilletée)'에 대해 자세히 소개합니다.

<진행·강인옥 / 사진·안성철>

접기형 파이 반죽, 파트 피이테(Pâte Feuilletée). 불어로 피이타주(Feuilletage), 영어로 퍼프 페이스트리(Puff Pastry)라고도 불리운다. 삽입한 버터의 풍미가 바삭한 식감과 함께 퍼지는 것이 특징으로, 프랑스 과자 중에서도 맛과 향이 풍부한 반죽이다. 불어로 피유(Feuille)는 '나뭇잎'이라는 뜻으로, 파트 피이테를 구우면 나뭇잎이 겹겹이 쌓여 있는 듯 얇은 층이 무수히 생겨, 부서질 듯한 바삭함을 낸다.

버터를 싸서 밀대로 미는 작업을 반복해 제조하는 파트 피이테는 반죽 두께와 접기 횟수에 따라 과자의 볼륨감이 크게 달라지므로 제품과 그 용도에 맞게 조절하는 것이 좋다. 접는 방법으로는 3절, 4절 접기가 있는데, 전자는 반죽의 안정성이 높고, 후자는 구울 때 모양이 좋다. 접기 횟수가 적으면 층이 잘 부풀지 않고, 많으면 버터 층이 잘려지기도 한다. 또한, 고운 결은 버터와 반죽의 균기를 잘 맞춘 상태에서 밀기와 접

기를 반복해 완성되므로 버터가 녹지 않도록 주의해야 파이의 바삭함을 최대한 잘 살릴 수 있다.

파트 피이테 반죽을 이용한 과자로는 오를레앙 근처 도시 피티비에에서 500년 전부터 만들어져 내려왔다는 전통과자 피티비에(Pithiviers), 1,000개의 나뭇잎이라는 의미로 입안에서 바사삭 부서지는 파이 맛을 한껏 느낄 수 있는 밀피유(Mille-feuille), 파트 피이테 반죽에 설탕을 듬뿍 넣은 팔미에르(Palmiers) 등이 있다.

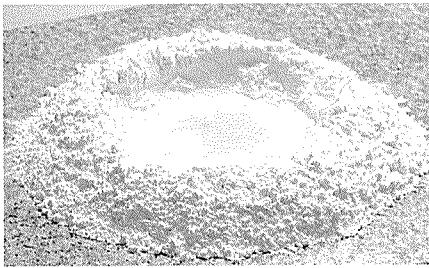
◎ 재료 중량(g)

강력분 1,000, 버터 50, 소금 10, 물 600, 롤인용 버터 900

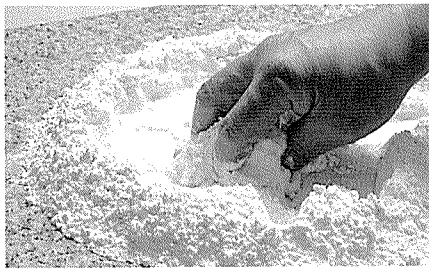
◎ 준비물

54cm×38cm 철판, 밀대, 덧가루(강력분), 비닐이나 랩

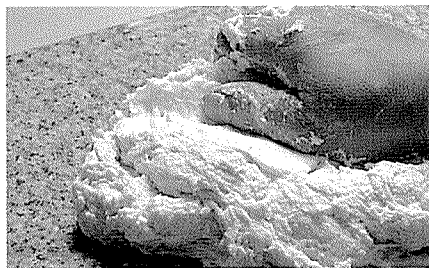
제조 공정



1. 체친 강력분을 대리석 위에 놓고 한가운데를 판 다음 그 안에 물 일부와 소금을 넣는다.



2. 밀가루를 조금씩 무너뜨려 가면서 반죽을 섞어간다.
☞ 반죽 상태를 보면서 나머지 물을 조금씩 넣는다.



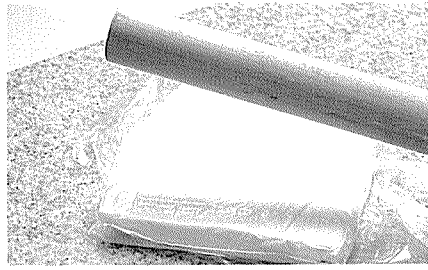
3. 골고루 수화가 되면 버터를 넣고 손바닥에 힘을 주어 누르듯이 치대며 반죽한다.
☞ 버터는 처음부터 밀가루와 섞기도 한다.
어느 정도 수화된 반죽을 테이블에 누르듯이 치대 밀가루와 물을 고루 섞이도록 한다.



4. 반죽이 어느 정도 뭉쳐지면 손으로 잡고 테이블 위에서 아래로 내려치듯 충분히 반죽해준다.
☞ 완성된 반죽은 한 덩어리로 뭉쳐져 탄력이 느껴지고, 작업대에 묻어나지 않는다.



5. 반죽을 비닐에 싼 후 냉장고에서 2~3시간 정도 휴지시킨다.



6. 롤인용 버터는 냉장고에서 꺼내 바로 비닐에 싼 후 밀대로 가볍게 두들겨 두께 1cm의 정방형이 되도록 만들고, 다시 냉장 보관한다.
☞ 버터의 굳기와 두께에 차이가 없도록 균일하게 만드는 것이 포인트. 깨끗한 정방형으로 만들어 표면을 평평히 고르게 한 후 냉장고에 보관한다.



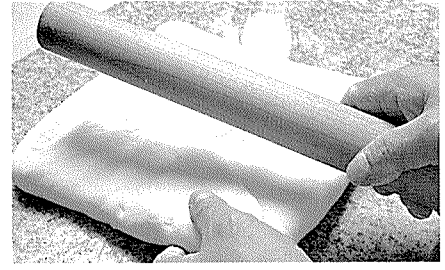
7. 테이블 위에 덧가루를 뿌리고 냉장 휴지시킨 반죽을 올린 후 롤인용 버터 크기의 2배 정도로 밀어편다.
☞ 반죽이 테이블에 들지 않도록 강력분을 덧가루로 사용하며 밀어편다.



8. 반죽 가운데 롤인용 버터를 얹는다.



9. 네면의 반죽을 감싼 후 버터가 반죽 밖으로 빠져나오지 않도록 가장자리를 잘 봉한다.



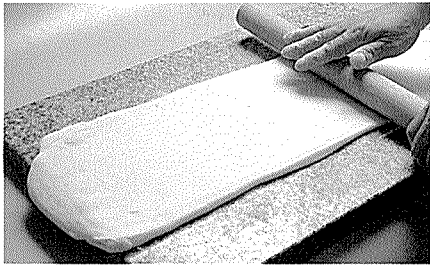
10. 밀대로 버터를 감싼 반죽을 가볍게 두드리 균일한 두께로 퍼준다.



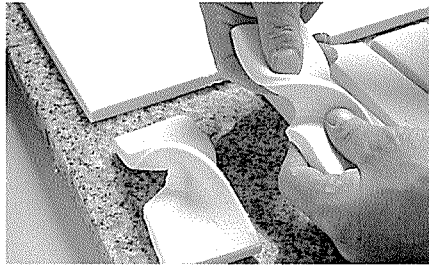
11. 반죽 가운데를 중심으로 안쪽에서 바깥쪽으로 좌우 고르게 밀어준다.
☞ 밀어낼 때 반죽과 버터 사이에 들어간 공기는 이쑤시개 등으로 짤러서 빼내야 반죽의 결을 골고루 잘 살릴 수 있다.
처음 버터를 감쌌을 때 크기를 기준으로 폭은 그대로, 길이는 3배 정도 밀어편면 적당하다.



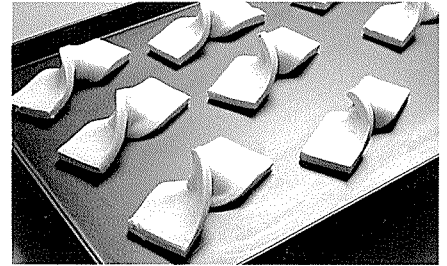
12. 덧가루를 털어낸 후 3등분해 가운데를 중심으로 3절 접기한다.



13. 반죽의 방향을 90°바꾼 후 밀대로 다시 밀어편다.



17. 가로, 세로 5cm×12cm로 재단한 후 양쪽을 잡고 한번 트위스트해 나비형으로 성형한다.

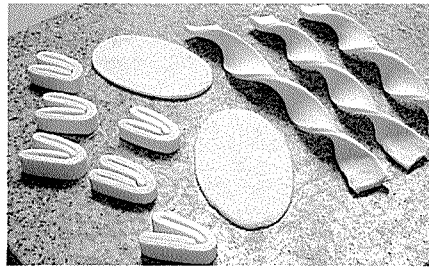


19. 철판에 팬닝해 윗불 180°C, 밑불 160°C에서 30~40분 정도 굽는다.



14. 반죽을 4등분해 좌우의 반죽을 중앙으로 접고, 다시 절반을 접은 후 냉장고에서 2~3시간 휴지시킨다.

※ 버터가 반죽 속에서 녹지 않도록 신속하게 밀어주고, 밀어 접기한 후에는 꼭 냉장 휴지시켜야 한다.



18. 길게 재단해 트위스트하거나, 설탕을 사용해 팔미에르, 리프 파이 등으로 성형하기도 한다.



20. 구워진 제품은 종잇장 같은 겹이 일정하게 잘 살아있다.

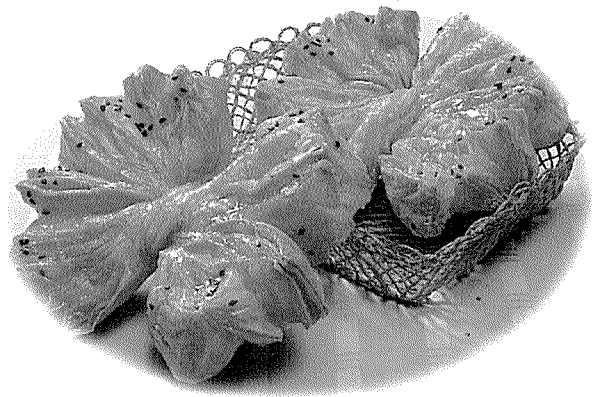


15. 밀대로 반죽을 가볍게 두드려 균일한 두께로 퍼준 후 ①에서 ④의 공정(3절 1회, 4절 1회 접기)을 다시 한번 반복해 냉장 휴지시킨다.

※ 3절(4절) 접기 후 다시 밀어편 때 반죽을 90° 회전시켜 밀어편는 것을 잊지 않아야 한다. 반죽 가장자리에 손가락으로 눌러 접은 횟수를 표시해두면 헛갈리지 않는다.



16. 반죽을 1cm 두께로 밀어편 후 가장자리를 잘라내 정리한다.



Chef's Advice

- ① 롤인용 버터는 냉장 보관한 후 사용하며, 반죽과 굳기가 같아야 반죽으로 감싸 밀어편 때 균일하게 늘어나므로 버터의 온도와 굳기는 반죽과 일정하게 맞춰야 한다.
- ② 반죽을 3절 또는 4절 접기한 후에는 반드시 냉장고에서 충분히 휴지시킨다. 그런 후에 다시 밀어편고 접는 작업을 해나가야 반죽을 밀었을 때 잘 늘어나고 구웠을 때 수축되지 않는다. 반죽을 냉동시킬 때는 마지막 접기를 남긴 상태에서 냉동 보관한다.
- ③ 밀대로 반죽을 밀어편 때는 손의 힘을 항상 일정하게 주어야 반죽을 균일하게 늘릴 수 있다.