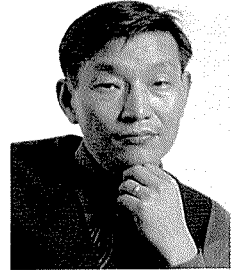


생산 현장에서는 원하는 대로 제품이 나오지 않거나 궁금한 점이 많이 생기게 마련이다. '테크닉 상담실'을 통해 이러한 기술적 문제에 대한 전문가의 컨설팅을 받아 본다.



이재홍
제과 기능장 / 베이킹 TV대표

이것이 알고 싶다 - 제과편

초콜릿 레이어 케이크의 꺼짐 현상을 방지하려면

Q 똑같이 100% 믹싱을 했는데 화이트 레이어 케이크는 아무 문제가 없는데 초콜릿 레이어 케이크는 왜 윗면이 푹 가라앉나요?

A 화이트 레이어 케이크는 밀가루를 100%로 보았을 때 58%의 물이 섞여집니다. 이에 비해 초콜릿 레이어 케이크는 90%의 물을 사용합니다. 배합에서의 물은 오븐에서 구워낼 때 증기로 변해 제품의 볼륨을 키우는 역할을 하는데, 초콜릿 레이어 케이크는 계란의 믹싱이 100%인 상태에서 물의 양 또한 많기 때문에 굽기 단계에서 제품 속 기공이 너무 커져 구조가 약해 가라앉는 것입니다.

화이트 레이어 케이크는 흰자만 사용해 거품을 올리기 때문에 노른자와 흰자를 함께 사용하는 초콜릿 레이어 케이크에 비해 거품 구조가 커 부피가 큽니다. 이는 계란을 사용할 경우 노른자의 지방 성분이 거품 형성을 저해하기 때문에 흰자만 사용하는 것에 비해 거품이 잘 일어나지 않기 때문에 발생하는 현상입니다. 따라서 초콜릿 레이어 케이크를 구울 때는 화이트 레이어 케이크보다 더 '낮은' 온도에서 더 '오래' 구워야 냉각시 윗면이 주저앉지 않습니다.

또한 초콜릿 레이어 케이크는 초콜릿이 다량 함유돼 있어 굽기시 완성된 제품의 색깔 정도를 확실하게 인지하기 어렵습니다. 때문에 완전히 익지 않은 상태에서 오븐에서 꺼낸 경우에도 제품의 윗면이 가라앉을 수 있습니다. 초콜릿 레이어 케이크는 장갑을 끼지 않고 맨손으로 확인합니다. 그런데 윗면이 완전히 익지 않은 상태에서 손을 대면 손의 온도로 인해 제품의 온도가 내려가 손가락 자국이 남게 될 수 있으며, 더 심한 경우는 그 부분이 가라앉을 수도 있습니다. 손자국에 의한 무너짐을 해결하

기 위해서는 제품이 익은 정도를 확인할 때 손 대신 이쑤시개와 같은 가는 나무 꼬치를 사용하는 것이 좋습니다. 이쑤시개를 제품의 윗면 중앙에서 아래로 찔렀다 뺐을 때 나뭇결에 반죽이 묻어나면 제품이 완전히 익지 않은 것입니다.

제품의 윗부분이 터지는 경우도 종종 발생하는데, 이는 오븐의 열 조절을 잘못해 생기는 현상입니다. 윗불·밑불의 온도가 기준치보다 높게 조정된 경우 속의 반죽이 채 부풀기 전에 윗면이 지나치게 빨리 익으면서 단단하게 굳어져 터짐 현상이 발생합니다. 그러나 오븐 온도는 점포마다 제각각인 경우가 많으므로 온도에 의한 방법보다 굽기 시간 조절을 잘 하는 것이 훌륭한 초콜릿 레이어 케이크를 만드는 관건이라 할 수 있습니다. 반죽을 100% 믹싱해도 초콜릿 레이어 케이크는 주저앉을 수 있습니다. 이는 믹싱 조건보다 오븐 굽기 시에 주저앉음을 유발하는 요인이 더 많이 발생하기 때문입니다. 따라서 오븐 사용에 더 주의를 기울여야 할 것으로 보입니다.

