

## 먹거리에 부는 시원한 녹색 바람 대나무 잎

옛날부터 대나무 잎은 살균과 항염 등의 효과가 있는 천연보존제로서 가치를 인정받고 있다. 멧잎가루를 넣어 제품을 만들면 각종 세균의 침투를 막아 제품의 보존성이 좋아진다. 선명한 녹색을 띠면서 다른 재료의 맛과 향을 전혀 해치지 않아 요즘 녹차, 클로렐라와 함께 '초록' 선두주자로 손꼽히는 대나무 잎. 녹색 바람을 일으키고 있는 대나무 잎을 살펴보자.

제품 개발 · (주)로소 성심당 김중호 계장 | 자료 제공 · (주)대나무건강나라 061)3838-000 |

글 · 김미선 기자 | 사진 · 이성우

조선시대 선비들은 여름이면 대숲을 찾아 그 속을 일렁이는 바람 소리를 즐겼다. 조용히 눈을 감고 사각사각 부딪히는 대 이파리의 소리를 듣고 있으면 온갖 번뇌와 집착이 어느덧 사라져 대숲은 지금도 정신 수양을 위한 장(場)으로 인기를 모으고 있다.

대나무 잎의 장점을 보고, 듣고, 느끼는 것 밖에 또 있다. 풋풋한 향과 더불어 살짝 달달한 맛을 지닌 대나무 잎은 요즘 들어 훌륭한 식재료로서 각광받고 있다. 먹거리로 대나무 잎을 찾는 이들은 그것이 지닌 정화(淨化)의 이미지뿐만 아니라 영양학적으로 우수한 기능에 주목한다.

대나무 잎은 성질이 차서 심장의 열을 다스리는 데 효과를 보인다. 심장에 열이 차면 가슴이 답답하고 불편하며, 헛바늘이 돋고 혀가 갈라지는 증상을 보이기도 하는데, 이럴 때는 대나무 잎차를 달여 먹으면 특히 좋다. 또 식이섬유가 많아 변비나 각종 대장질환에도 많이 쓰이고 있다.

대나무 잎은 살균과 항염 등의 효과가 있는 천연보존제로서도 가치를 인정받고 있다. 멧잎가루를 넣어 빵이나 면류를 만들면 각종 세균이나 미생물의 오염을 막아줘 제품의 보존성이 좋아진다. 밀가루 양의 1%만 배합해도 제품에 선명한 녹색을 띄게 할 뿐 아니라 함께 배합되는 다른 재료의 맛과 향을 전혀 해치지 않아 녹차, 클로렐라와 함께 초록 계열 천연 색소의 선두주자로 꼽히고 있다.

대나무 잎으로 빵을 만들어 고객으로부터 좋은 반응을 얻고 있다는 대전 성심당의 김중호 계장은 "대나무 잎은 녹차에 비해 맑고 선명한 녹색을 띄기 때문에 제품의 색깔이 훨씬 좋다"고 칭찬한다. 제과에 접목할 때 특별한 적성은 없으며, 고객 취향에 따라 밀가루 양의 3~10%를 자유롭게 배합하면 된다. B



## 대나무 잎 케이크

### 반죽 / 재료 중량(g)

무염버터 800 설탕 400 계란 320 생크림 267 꿀 134 물엿 200  
박력분 267 강력분 267 베이킹 파우더 11 아몬드 파우더 320 댓잎가루 70  
노른자 320 럼 150 잣 200 팔배기 200

### 토포핑물 / 재료 중량(g)

노른자 10개 우유 20  
노른자와 우유를 섞는다.

### 만드는 법

- 1\_ 무염버터와 설탕을 섞은 다음 계란을 3~4회 나누어 섞는다.
- 2\_ 생크림, 꿀, 물엿을 중량으로 섞은 다음 ①에 조금씩 넣는다.
- 3\_ ②에 체친 가루재료, 노른자, 럼, 잣, 팔배기를 차례대로 섞어준다.
- 4\_ ③을 60cm×40cm 철판 2개에 나눠 팬닝해 '토포핑물'을 발라준다.
- 5\_ 윗불 170°C, 밑불 160°C에서 25~30분 정도 구워낸다.
- 6\_ ⑤가 식으면 꿀을 발라 2장을 샌드한 다음 6cm×6.5cm 크기로 재단한다.

## 대나무 잎 치즈 롤 페이스트리

### 반죽 / 재료 중량(g)

강력분 800 중력분 200 설탕 150 버터 150 소금 20 댓잎가루 80  
슬라이스 치즈 10장 냉동 개량제 10 생이스트 50 우유 300 계란 7개  
롤인용 버터 300

### 충진물 / 롤치즈 500g

### 토포핑물 / 버터 100g 연유 100g

버터와 연유를 휘퍼로 섞어준다.

### 만드는 법

- 1\_ 슬라이스 치즈와 롤인용 버터를 제외한 모든 재료를 저속으로 2분, 중속으로 5분 정도 믹싱하다가 90% 정도 발전했을 때 슬라이스 치즈를 넣고 반죽을 마무리한다.
- 2\_ 냉동고에서 30분 동안 휴지시킨 다음 롤인용 버터를 두께 2.25mm, 폭 30cm로 3절 3회 밀어 편다(매 접기마다 30분간 냉동 휴지).
- 3\_ ② 위에 롤치즈를 뿌려 돌돌 만 다음 3cm 너비로 재단한다.
- 4\_ 미니 원형틀에 6개씩 팬닝한 다음 30°C, 습도 75%에서 40분 동안 2차 발효 시킨다.
- 5\_ 215°C로 예열한 오븐에 스팀을 2회 주입한 다음 155°C로 온도를 내려 30분 동안 굽는다.
- 6\_ ⑥가 식으면 윗면에 '토포핑물'을 발라 마무리한다.

