

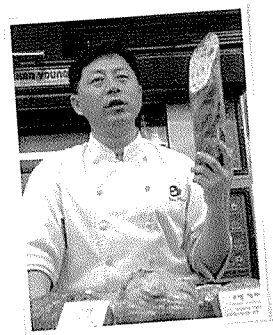
베이크플러스 유럽빵 세미나

유럽빵의 기본 지식 마스터

(주)베이크플러스는 지난 3월 9일과 10일 이틀 동안 자사 세미나실에서 특급호텔과 레스토랑 웨프들을 대상으로 유럽빵 특별 세미나를 열었다. 첫날에는 유럽빵에 관한 이론을 정리하고 둘째 날은 유럽빵 제품을 실연해 참가한 제과인들이 이론을 바탕으로 기술을 발전시키는 유익한 시간을 가졌다. 진행_김영주, 정솔이 기자·사진_주현진·제품 실연_김웅일, 정창섭, 장유진, 김영훈

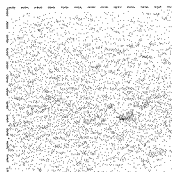
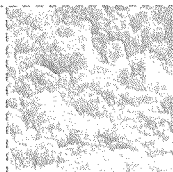
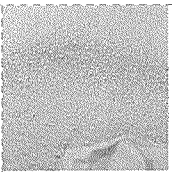
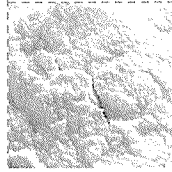
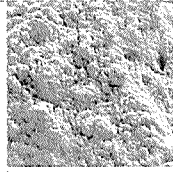
프랑스, 독일을 중심으로 발달한 유럽빵은 대체로 하드류에 속한다. 유럽 내에서도 북으로 갈수록 색이 어두운 것이 특징이며 조상 대대로 내려온 전통에 따라 각각 독창적인 빵들을 발전시켰다. 유럽빵은 1차 발효한 반죽을 성형한 다음 2차 발효시켜 구워내는데 나라별로 발효 방법에 차이가 있다. 제품 욕심이 남달라 유럽을 돌아보며 유럽빵을 직접 배워온 (주)베이크플러스 김웅일 사장은 해박한 지식으로 제과인들의 궁금증을 풀어줬다. 유럽빵을 만들 때 없었던 안 될 다섯 가지 기본 재료와 유럽빵의 대표주자인 프랑스빵, 독일빵, 이탈리아빵에 대해 배워본다.

※ 유럽빵을 만드는 레시피는 베이크플러스 홈페이지 www.bakeplus.com을 참고.

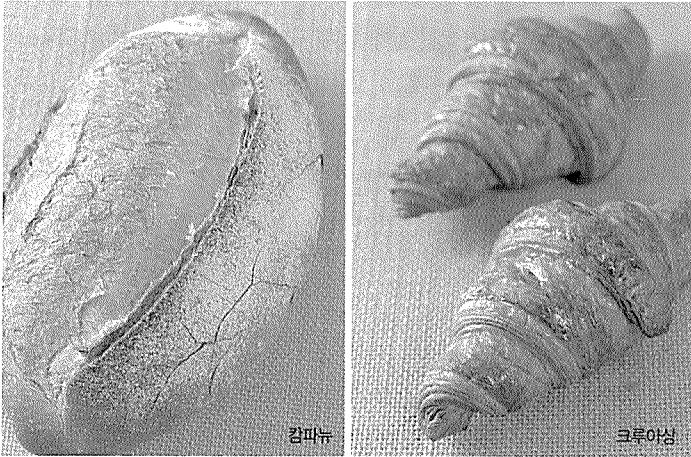


Chef 김웅일

유럽빵의 기본재료

 <p>몰트(Malt) 최초로 쓰인 자연 계량제. 빵을 구성하는 기본재료로 밀가루, 물, 소금, 이스트에 빵의 맛을 더욱 좋게 하기 위해 넣는다. 맥아, 보리, 조, 콩 등의 곡류를 잘게 썰어 발아통에서 발아시킨 다음 건조시켜 볶거나 가루를 만든다. 설탕 대신 이용되는 몰트는 발효를 촉진해 발효 시간을 단축하고 불름과 표면색은 물론 맛, 향도 개선시킨다.</p>	 <p>소금(Salt) 소금은 반죽의 글루텐이 효소에 의해 약해지는 것을 지연시켜 글루텐을 강화해 탄력 있는 빵을 만드는 데 꼭 필요하다. 소금은 빵의 형태를 유지하고 맛을 향상시키며 반죽의 발효 속도를 늦추고 결이 고운 빵을 만드는데 한몫 한다. 또 겹질색이 빨리 갈색으로 변하게 돕는다. 소금은 빵을 촉촉하게 만들어 보존성도 좋게 만드는 역할도 한다.</p>	 <p>이스트(Yeast) 이스트는 빵을 만드는 데 쓰이는 미생물로 반죽을 팽창시키고 빵의 풍미를 결정하는 재료이다. 이스트를 배양, 압착해 성형한 생이스트는 발효력이 매우 뛰어나며 프랑스빵처럼 저배합으로 만드는 빵에는 드라이이스트가 많이 사용된다. 빵 크기가 클수록 이스트 함량은 적어야 한다. 온도에 따라 이스트의 활동이 달라지는데 30~38°C가 가장 활발하게 활동하는 적정 온도이다.</p>
 <p>밀가루(Flour) 반죽을 이루는 기본재료로 유럽의 밀가루는 국내 밀가루와 약간 다르다. 유럽 밀가루는 강도가 약해서 발효 시간이 조금 길어지면 처지는 성질이 있어 적어도 12시간에서 96시간까지 발효시키는 장기발효법이 발달했다. 장기 발효를 하면 이스트가 충분히 활동을 하면서 산이 나오고 그 산이 밀가루에 있는 단백질질을 잘 엉키게 해서 반죽에 힘을 주게 된다. 프랑스 밀가루는 부드러운 편이어서 모양을 잘 잡기 위해 국내산 밀가루와 섞어 쓰면 좋다.</p>	 <p>호밀가루(Rye flour) 유럽의 북쪽에서는 주로 호밀이 많이 재배된 까닭에 호밀 가루는 독일이나 스칸디나비아 반도에서 주재료로 많이 쓰였다. 글루텐을 형성하지 못하는 호밀 가루는 잘 부풀지 않아서 밀가루를 섞어 반죽해야 하며 신맛이 들어가야 빵을 만들 수 있다. 이때문에 생겨난 것이 바로 사워 도우로 사워 도우가 있어야 호밀빵의 고유한 맛과 향이 살아난다. 회분 함량에 따라 밀가루 대비 30~40%까지 섞어 사용할 수 있다.</p>	<p>자연 효모 밀가루나 호밀가루를 야생 효모와 유산균으로 발효시킨 것. 자연 효모를 만들 때는 온도, 시간, 반죽의 점도 등이 중요하며 많은 시간과 노동력이 든다. 자연 효모 반죽은 전체 재료를 섞은 다음 부피가 4시간 동안 3배로 늘면 발효가 잘 된 것. 자연 효모 제품은 반죽이 끈적거리지 않고 빵 겹질이 얇다. 또 빵의 색이 밝고 달콤한 신맛이 난다. 자연 효모에서 얻은 세균은 유산균과 초산균으로 나뉘는데 유산균과 초산균이 3:1의 비율일 때 빵이 가장 맛있다. 따뜻하면 유산이 늘어나고 서늘하면 초산이 늘어나므로 발효 온도가 중요하다.</p>

유럽빵의 종류



캄파뉴

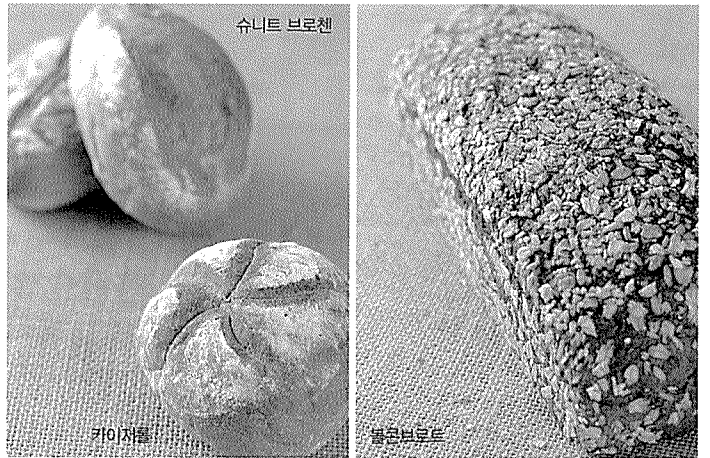
크루아상

딱딱한 껍질 속 부드러운 프랑스빵

바삭바삭하고 황금빛이 감도는 프랑스빵은 고대 로마의 전통을 이었다. 프랑스의 상징 가운데 하나가 된 바게트는 딱딱하고 바삭한 껍질과 부드럽고 폭신한 속살이 특징이다. 바게트의 맛은 적당한 이스트와 반죽을 치대는 시간, 적절한 발효 포인트와 빵 만드는 사람의 기술에 의해 좌우된다. 이스트가 아닌 천연효모로 만들어진 시골풍의 빵 '빵 드 캄파뉴(Pain de campagne)'와 '르뱅(Levains)' 또한 프랑스인들이 즐겨 먹는 빵으로 꼽힌다. 유자가 많이 함유된 부드러운 빵으로는 헝가리에서 전해진 초승달 모양의 '크루아상(Croissant)'과 버터와 달걀을 듬뿍 넣은 '브리오슈(Brioche)'가 대표적이다. 프랑스빵은 대체로 갓 구운 빵이 제 맛이고 껍질이 눅눅해 지면 맛과 풍미가 떨어지므로 통풍이 잘되는 곳에 보관해야 한다.

호밀빵의 명가(名家) 독일빵

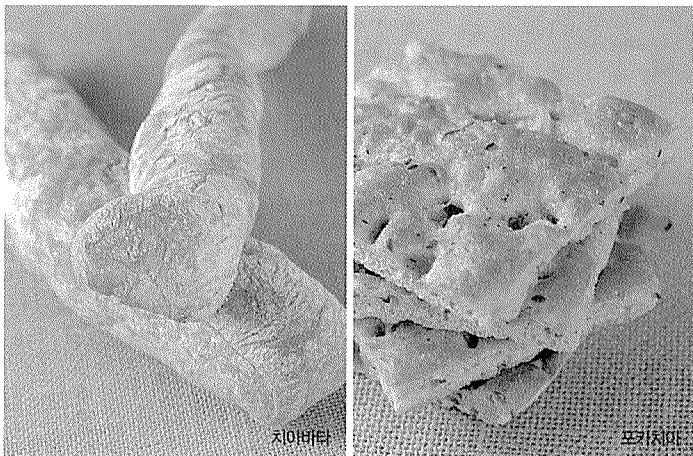
밀을 재배하기 어려운 추운 지방에서는 예로부터 호밀가루를 이용한 빵을 발전시켜왔다. 대체로 프랑스빵보다 짧고 통통하며 묵직한 편이다. 일반적으로 호밀 함량에 따라서 바이첸 브로트, 바이첸 미슈 브로트, 로겐 브로트, 로겐 미슈 브로트로 나누며 호밀 외에도 귀리, 해바라기씨, 아마인씨 등 몸에 좋은 곡물이 많이 들어간다. 독일빵은 대체로 수직으로 칼집을 내 성형하는데, 잘 구워진 호밀빵은 빵 껍질에 금이 가고 향미가 뛰어나며 절단성이 좋다. 독일빵 중에서 프랑스의 바게뜨 빵처럼 겉은 바삭하고 속은 부드러운 카이저롤(Kaiser, 왼쪽 사진 아래)과 슈니트 브로첸(Schnitt Brochen, 왼쪽 사진 위)은 칼집이난 부분이 잘 벌어져서 구워진 것이다. 호밀 사워종을 이용한 천연발효빵은 비교적 오래 두고 먹을 수 있다. 축제 때 많이 먹는 슈톨렌이나 프레첼도 대표적인 독일빵으로 꼽힌다.



슈니트 브로첸

카이저롤

밀겨브로트



치아바타

포카치아

맛깔스런 토핑이 올려진 이탈리아빵

지중해 연안의 풍부한 올리브나 올리브유를 이용한 이탈리아빵은 지역에 따라서 맛과 기법이 상당히 다르다. 북부의 빵은 맛이 가볍고 섬세한 반면 남부의 빵은 피자처럼 치즈와 야채로 듬뿍 채워진 것이 많다. 낫은 슬리퍼처럼 생겼다고 이름 붙여진 '치아바타'는 올리브유를 듬뿍 넣고 오래 치대서 반죽하는 천연 발효빵이다. '포카치아(focaccia)'나 '스피아나타 로마나(Spianata Romana)'는 손가락으로 반죽을 펴 발라 구워내 볼륨감과 입체감을 살린 빵으로 토마토 소스를 뺀 피자라고 볼 수 있다. 굽기전에 파프리카나 양송이, 양파, 올리브 등을 토핑하며 구운 후 손가락으로 눌린 부분은 열은 색, 다른 면은 황금색을 띤다. 이 외에도 나폴리의 감자노릇인 챔벨리나(Ciambelline)와 토리노지역 특산품인 허브향 나는 그리시니(Herb Grissini) 등 이탈리아 내에서도 지역에 따라 특색 있는 빵이 전해온다.