



건조과일 더욱 맛나게 쓰려면

단단하게 마른 상태의 건조과일을 반죽에 넣으면 반죽의 수분을 흡수해 빵이 딱딱해질 수 있다. 뿐만 아니라 전처리 과정에서 설탕이 지나치게 많이 들어가면 고객은 과일의 맛과 향보다 단맛을 먼저 느끼게 된다. 이처럼 건조과일의 특성에 맞게 전처리를 하고 궁합이 맞는 리큐르를 배합해 과일 본래의 맛을 끌어올리는 것이 전처리의 관건이다.

건조과일은 생과일의 수분을 건조시킨 것으로 생과일에 비해 가볍고 단단하며 맛과 향이 농축돼 있다. 생과일은 수분을 많이 함유하고 있기 때문에 과육이 물러서 빵이나 과자에 배합했을 때 향이나 맛이 건조과일에 비해 오히려 떨어질 수도 있다. 생과일을 제과에 사용하면 과일의 풍미를 제대로 내기 어렵고 열을 가하면 원래의 조직이 물러져 버리거나 과일 속 수분이 빠져나와 빵의 식감이 떨어지기도 한다. 반면 건조과일은 빵이나 과자 반죽에 배합해 오븐에 구워도 모양이 전혀 변하지 않고 과일 고유의 맛이 잘 드러나는 장점이 있다. 또 럼이나 브랜드 등의 리큐르에 담그는 전처리 과정을 거치면 건조과일의 풍미를 독특하게 연출할 수 있다는 점도 특징이다.

건조과일을 전처리하는 이유는 건조과일에 수분을 공급해 씹을 때 조직감을 좋게 하고 과일이 지닌 고유의 풍미를 충분히 되살아나도록 하며 오븐에 구울 때 반죽의 수분이 건조과일로 이동하는 것을 최소화해 제품의 노화를 더디게하기 위함이다.

천연과일을 설탕시럽에 절여 말린 건조 블루베리·크랜베리·체리·산딸기·딸기 등은 전처리 없이 사용해도 상관없지만 전처리를 거치면 과일의 풍미가 훨씬 깊어진다. 또 시럽에 담그는 과정 없이 그대로 건조시키는 무화과나 프룬은 럼이나 적포도주에 담갔다 사용하면 맛과 향이 더욱 살아난다. 건포도의 경우 물이나 럼에 담갔다 사용하면 식감을 증가시키기 위해 살짝 찌서 사용하면 통통하고 부드러운 식감을 얻을 수 있다. 소금을 넣어 보존성을 높인 유기농 건조 토마토의 경우 미지근한 물에 3시간 정도 충분히 담갔다 사용하면 짠맛도 빠지고 붉은 색상도 한결 도드라진다.

건조 과일의 또 다른 종류로 껍질만 벗겨 과일 껍질을 설탕에 당절임한 다음 건조시킨 펠(Peel)을 들 수 있다. 오렌지와 레몬과 같은 과일은 과육에 수분이 많아 즙을 내 사용하는 것이 좋고 제품에 넣으면 특유의 맛과 향이 변질되기 쉽지만, 껍질에 오히려 영양 성분이 집중돼있고 과일 특유의 향이 강해 주로 당절임해 사용한다. 과일 껍질을 당절임한 펠 종류로는 파파야 다이스·오렌지 펠·레몬 펠 등이 있으며, 오렌지·레몬·쥬카메론·블랙체리 등의 껍질을 혼합해 만든 믹스드 프루츠도 많이 쓰인다. 요즘 들어 우리의 전통 건조과일인 대추와 꽃감을 제품에 활용하는 제과인도 늘고 있다.

보존 기간이 길어 냉장 보관하면 사용하고 싶을 때 필요한 분량만 사용할 수 있는 점도 건조과일이 갖는 장점이다. 빛이 드는 곳에 놓아두었다가 수분이 날아가 단단해져버린 건조과일은 오렌지주스나 사과주스 등에 담갔다 사용하면 본래의 질감을 되살릴 수 있고 풍미도 한결 좋아진다.

숨겨진 전처리 노하우 by 박영태 기술지도위원

Know-how 1 시럽 끓이기를 반복해 전처리하면 너무 달지 않으면서 건조과일의 알갱이가 으개지지도 않고 오래 두고 쓸 수 있다. 설탕과 물을 5:2 비율로 섞어 끓인 시럽에 건조과일을 잠길 만큼만 넣어 다시 끓인다. 하루 지나 건조과일은 건져 내고 시럽만 끓이다가 다시 건져 낸 건조과일을 넣고 끓인 다음 45°C 까지 식혀 시럽 양의 1/5 정도의 트리플 섹을 넣고 냉장 보관한다. 당도는 시럽을 끓이는 횟수로 조절한다.

Know-how 2 건조과일을 담가 끓이고 남은 시럽은 케이크 시럽으로 활용하면 좀 더 과일의 맛에 충실한 과자를 만들 수 있다.

Know-how 3 전처리로 건조과일에 수분을 더하면 부드러운 식감을 살릴 수는 있지만 과일 본래의 향이 떨어질 수 있으므로 건조과일과 어울리는 리큐르를 배합해야 과일 고유의 풍미를 살릴 수 있다.

적포도주 → 크랜베리, 무화과, 프룬, 건포도
럼 → 건포도, 살구 / 오렌지 술 → 블루베리



전처리의 기본 네 가지



술에 담가 숙성

건조 과일은 럼에 담가 짧게는 12시간 길게는 6개월 동안 숙성시켜 파운드케이크 등의 반죽에 배합한다.

건포도 1,000g
오렌지 필 100g
레몬 필 100g
믹스드 프루츠 1,000g
럼 940g

How to make

- 1 건포도를 30분 정도 물에 담가 먼지와 불순물을 제거한 다음 체에 거른다.
- 2 씻은 건포도, 오렌지 필, 레몬 필, 믹스드 프루츠를 함께 섞고 럼을 부어준다.
- 3 완전히 밀봉한 다음 12시간~6개월 동안 실온 또는 냉장고에서 숙성시킨다.



수증기로 찌기

크랜베리와 건포도는 스팀을 주면서 살짝 찌면 알맹이가 통통해지고 부드러운 식감을 얻을 수 있다. 찐 건포도는 럼에 담갔다가 빵 반죽에 넣거나 쓰임새에 따라 리큐르와 섞어 구움과자에 사용한다.

건포도 1,000g
찜통
면보자기
물

How to make

- 1 건포도를 30°C의 물에 담가 먼지와 불순물을 제거한 다음 체에 거른다.
- 2 물을 받친 찜통에 면보자기를 깔고 ①을 올려 20~30분 정도 찐다.
- 3 식힌 다음 통에 넣어 밀봉해 실온에 두고 사용한다.



시럽에 담그기

무화과는 깨끗이 씻어 반으로 갈라 시럽에 담가두고 구움과자 장식용으로 사용하거나 잘게 썰어 빵, 구움과자, 타르트 반죽에 넣어준다.

무화과 1,000g
물 450g
설탕 150g
물엿 130g
적포도주 350g

How to make

- 1 무화과는 꼭지를 떼 다음 물에 여러 번 씻어 불순물을 제거한다.
- 2 씻은 무화과를 제외한 모든 재료를 한데 넣고 끓인다.
- 3 ②의 시럽이 뜨거울 때 무화과가 잠길 만한 높이로 붓고 완전히 식으면 적포도주를 넣어 냉장 보관한다.



소금간 없애기

유기농 건조 토마토는 소금에 절여 보존 기능을 높였으므로 물에 불린 다음 물기를 빼고 빵에 넣는다.

건조토마토 1,000g
물

How to make

- 1 건조 토마토 양의 3배 정도의 물을 붓고 3시간 정도 담가둔다.
- 2 체에 거른 다음 마른 행주로 꼼꼼하게 닦아 사용한다.