

부드럽고 담백한 맛의 영국 전통 과자 스콘

일본에서 오래전부터 제과점 실속 아이템으로 자리 잡은 구움과자는 풍부한 맛과 향으로 선물 아이템으로 각광받고 있다. <베이커리>는 지난해부터 일본제과교육의 중심 '동경제과학교'와 함께 구움과자의 기본을 다져보고 있다. 그 두 번째 주자로 홍차와 찻떡궁합을 이루는 영국의 대표적인 구움과자 '스콘'을 소개한다. 글_박소희 기자·사진_동경제과학교

영국 스코틀랜드에서 탄생한 스콘은 티타임에 홍차와 함께 빠지지 않는 메뉴로 무척 대중적인 정통 구움과자다. 밀가루, 버터, 설탕, 베이킹 파우더, 우유, 계란을 주재료로 만든 반죽을 구워낸 과자로 껍질은 바삭하고 가운데로 갈수록 부드러운 식감과 담백한 맛이 특징이다. 영국에서는 스콘의 담백한 맛을 보완하기 위해 잼, 크림, 버터, 레몬 등을 곁들여 먹는 것이 일반적이다.

미국에서 '핫 비스킷'이라고 불리는 스콘은 그라뉴당보다 일반 설탕을 넣어 만들면 뒷맛이 깔끔하다. 버터를 섞을 때는 지나치게 부드럽게 풀어 넣으면 씹히는 식감이 줄어들 수 있는 까닭에 차가운 상태에서 넣어줘야 한다. 계란이나 우유를 넣은 다음 반죽을 너무 많이 하면 구워냈을 때 딱딱해지는 단점이 있어 전체적으로 가볍게 섞어 주는 정도가 좋다.

스콘 반죽은 밀어 편 다음에 틀로 찍어내는 것이 일반적이지만 손으로 모양을 만들거나 일정한 두께로 밀어 펴 재단하기도 한다. 특별한 충전물이 없는 스콘은 반죽에 다양한 재료를 섞어 만들어 맛을 살릴 수 있다. 견과류나 건조과일은 물론 체다 치즈, 홍차, 오렌지 마멀레이드 등 각종 재료를 넣어 식감에 포인트를 주면 스콘의 맛이 한층 살아난다.

학교법인 동경제과학교

동경 다카다노바바에 위치한 동경제과학교는 1954년 개교한 이래 실력 있는 제과제빵 기술인들을 배출해온 일본 제과기술의 요람이다. 엄격한 수업진행 방식과 기초부터 전문가 과정까지 잘 짜인 커리큘럼으로 이름났으며, 동경제과학교를 졸업한 한국 제과인들도 국내외에서 활발한 활동을 펼치고 있다.

문의_동경제과학교 한국인내소 병설 교우회 02)508-7496



맛있는 스콘 만들기

설탕 *** 입자가 굵은 그라뉴당 보다 일반 설탕을 사용해 구우면 스콘의 뒷맛이 깔끔하다.

버터 *** 버터는 분쇄기에 갈기 전까지 냉장고에 보관해준다. 버터가 녹아내려 부드러운 상태일 때 반죽에 섞으면 씹히는 식감이 줄어들 수 있으므로 주의한다.

반죽하기 *** 우유나 액체재료를 가루재료와 섞을 때에는 반죽을 지나치게 섞지 않는다. 반죽을 지나치게 믹싱하면 구운 다음 반죽이 딱딱해지므로 전체적으로 섞일 정도로만 가볍게 섞는다.

성형하기 *** 반죽을 두껍게 밀어 펴 원하는 크기의 틀로 찍어내는 것이 일반적이지만 손으로 모양을 만들거나 적당한 크기로 재단해 원하는 모양으로 만들어도 된다.

스콘에 맛 입히기

바나나 *** 바나나칩을 분쇄기에 가볍게 갈아 반죽에 넣고 바나나 파우더, 바나나 향을 섞으면 바나나 특유의 달콤한 맛을 제대로 살릴 수 있다.

홍차 *** 홍차 잎을 잘게 부숴 반죽에 섞으면 홍차의 그윽한 맛과 향이 살아난다.

건조 과일 *** 건조 프룬은 따뜻한 물에 넣었다가 물기를 깔끔하게 제거해 적당한 크기로 잘라 사용한다. 건조 무화과, 건조 살구 등을 섞으면 새콤달콤한 맛은 물론 영양도 좋다.

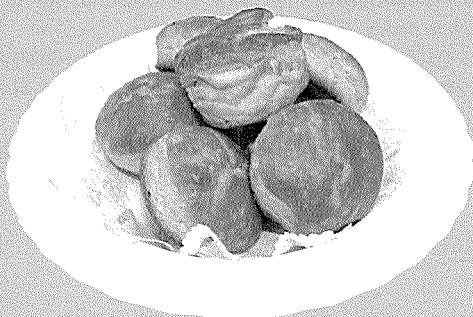
스콘 Scone

반죽

Ingredients 강력분 300g 베이킹 파우더 10g 소금 3g 황설탕 30g 버터 90g 우유a 200g 요구르트 20g 우유b 적당량

How to make

- 1 한데 체친 가루재료, 깎뚝썰기한 버터를 분쇄기에 간다.
- 2 ①에 우유a, 요구르트를 섞고 30분 이상 냉장휴지시킨다.
- 3 ②를 1.5cm 두께로 밀어 펴고 지름 5cm 원형 세르클로 찍어낸 다음 철판에 팬닝한다.
- 4 우유b를 바르고 실온에서 15분 동안 휴지시킨 다음 200°C에서 20분 동안 굽는다.



바나나 스콘

Ingredients 강력분 300g 베이킹 파우더 10g 소금 3g 황설탕 60g 검은깨 조금 바나나칩 100g 버터 90g 우유a 200g 요구르트 20g 바나나 파우더 3g 바나나향 적당량 우유b 적당량

How to make

- 1 바나나 칩을 분쇄기에 갈아 준비하고 한데 체친 가루재료, 검은깨, 깎뚝썰기한 버터를 섞어 분쇄기에 간다.
- 2 ①에 우유a, 요구르트, 바나나 파우더, 바나나향을 섞고 30분 이상 냉장휴지시킨다.
- 3 1.5cm 두께로 밀어 펴고 4.5cm 크기의 정삼각형으로 재단한 다음 철판에 팬닝한다
- 4 우유b를 바르고 실온에서 15분 동안 휴지시킨 다음 200°C에서 20분 동안 굽는다.

홍차 무화과 스콘

반죽

Ingredients 강력분 300g 베이킹 파우더 10g 소금 3g 설탕 60g 홍차가루 5g 버터 90g *반건조 무화과 50g *건조 프룬 30g 살구향 적당량 우유a 200g 요구르트 20g 우유b 적당량 *건조 프룬은 따뜻한 물에 불려 물기를 제거한 다음 식히고, 반건조 무화과는 7mm 두께로 슬라이스한다.

How to make

- 1 한데 체친 가루재료, 깎뚝썰기한 버터, 분쇄기에 갈아둔 홍차가루를 분쇄기에 간다.
- 2 ①에 우유a, 요구르트, 살구향을 섞고 건조 프룬, 반건조 무화과를 혼합한 다음 30분 이상 냉장휴지시킨다.
- 3 1.5cm 두께로 밀어 펴고 삼각형으로 재단한 다음 철판에 팬닝한다.
- 4 우유b를 바르고 실온에서 15분 동안 휴지시킨 다음 200°C에서 20분 동안 굽는다.

Chef 아라이 오사무

동경제과학교 양과자과 아라이

오사무(新井 修)강사는 동경제과학교

양과자과를 졸업하고 (주)간다영양연구소,

(주)나카무라야, 서양킨자호텔,

동경전일공호텔 등에서 현장경험을

쌓았다. 2003년부터는 동경제과학교에서

양과자 전반에 관한 수업을 담당하고 있다. '재팬케이코쇼 · 동경

1991' 에서 대형공예과자부문 은상을, '1992년도 동일본작품전' 에서

동상을 수상한 실력파 강사다.

