

부드럽고 풍부한 향을 키우는
저온 숙성빵

Q 저온 숙성빵이 무엇인지 정확한 개념이 잘 잡히지 않아요. 일반적으로 빵을 만들 때 26~35°C 사이에서 발효하는데 저온 숙성빵은 어느 정도 온도에서 몇 시간 발효하나요? 또 저온 숙성빵은 무엇인가요?

A 저온 숙성빵은 스트레이트법으로 만드는 일반적인 빵보다 낮은 온도에서 반죽이 충분히 숙성되도록 시간을 충분히 주는 것을 말합니다. 일반적으로 빵의 반죽, 발효, 성형, 굽기에 걸리는 시간은 적어도 3시간 이상이 소요됩니다. 저온으로 발효할 경우 발효시간은 일반빵과 비교해 더 많이 걸리며, 바게트·호밀빵 등의 유럽빵은 대표적인 저온 숙성빵이라고 할 수 있습니다. 유럽 빵이 아닌 반죽도 저온에서 8시간 이상 오랜 시간 숙성시키면 빵의 맛과 향을 향상시킬 수 있습니다. 이때 발효는 실온에서 하거나 저온 숙성고를 사용하기도 합니다. 저온 숙성고의 온도 범위는 1~15°C 이내며 반죽을 저온 발효시키는 시점은 반죽·분할·성형 후로 나눌 수 있습니다.

저온 숙성빵은 버터, 마가린 등 유지가 충분히 산화분해되면서 빵의 향을 결정하는데 가장 중요한 구성물질인 각종 카보닐 화합물이 풍부해져 빵의 풍미가 좋아집니다. 또한 반죽 온도를 낮추면 반죽에 수분량이 많아져 빵의 식감이 부드러워지고 노화가 늦어지기도 합니다. 저온 숙성고를 갖추고 있다면 하루 중 아무 때나 신선한 빵을 생산할 수 있다는 장점도 있습니다. 도음말_(주)신라명과 김인술 부장

Q '발효'와 '숙성' 그리고 '저온 발효빵'과 '저온 숙성빵'은 같은 개념인가요?

A 발효(發酵, Fermentation)는 효모(이스트)가 빵 반죽 속에서 당을 분해하면서 알코올과 탄산가스를 만들어내는 과정이라고 할 수 있습니다. 숙성(熟成, Aging)은 반죽 속의 단백질, 탄수화물 등에 효소, 미생물, 염류 등의 활동으로 빵 특유의 맛과 향을 내게 만드는 것입니다. 숙성은 발효를 통해 이뤄지는 것이지요. 저온 발효빵과 저온 숙성빵은 같은 뜻입니다. 정해진 시간에 빵을 만들기 위해서는 적절한 온도·습도·배합을 지켜야 맛있는 빵이 됩니다. '저온 숙성빵'은 발효를 낮은 온도로 오랜 시간 동안 하는 것을 뜻하며, 스트레이트법에 비해 비용이 많이 들고 생산성도 떨어지지만 맛과 향이 뛰어난 제품으로 고객에게 다가갈 수 있다는 점에서 기존의 빵과 차별화됩니다. 도음말_(사)대한제과협회 오병호 기술분과위원

Q 저온 숙성빵이 맛있다고 해서 저희 제과점도 만들어 보고 싶습니다. 저희처럼 작은 제과점에서도 응용하려면 어떤 제품부터 시작해보면 좋을까요?

A 저온 숙성빵은 스트레이트법처럼 높은 온도에서 짧은 시간에 발효하는 빵보다 맛은 좋습니다. 다만 소규모 제과점에서는 시간과 공간의 비효율성으로 인해 생산성이 낮아진다는 단점이 있습니다. 고객에게 차별화된 제품을 제공하기 위해 저온 숙성빵을 시도하고 싶으시다면 속결이 부드러우면서 빵 고유의 풍미를 느낄 수 있는 저온 숙성빵의 장점을 살려 설탕, 유지, 계란이 적게 들어간 식빵, 바게트 등 저배합빵을 권해 드리고 싶습니다.

Next Issue

다음달 Q&A 제빵편의 주제는 '유기농빵'입니다. 독자엽서 상의 질문이 채택되신 분께는 소정의 상품을 드립니다.

담당_김진미 기자

재료의 맛과 향 살리는 필수 아이템 제과용 주류

Q 제과용으로 사용하는 주류는 이루 다 헤아릴 수 없을 만큼 종류가 많고 복잡해요. 다양한 종류의 주류를 적재적소에 활용할 수 있는 방법을 알고 싶습니다.

A 양주는 양조주, 증류주, 혼성주 크게 3가지로 나뉩니다. 제과에 많이 쓰이는 리큐르는 양조주나 증류주에 향초나 약초, 과일 추출액 등을 섞고 설탕이나 감미료, 색소를 첨가시켜 제조한 혼성주를 말합니다. 모든 종류의 과일 소재와 두루 잘 어울리는 술로는 브랜디와 위스키, 럼을 비롯해 다양한 종류의 과일을 이용한 리큐르가 있습니다. 이밖에도 너츠류, 카카오 등의 견과류나 살구, 복숭아 등 핵과류 과일의 씨를 이용한 리큐르, 열대과일을 이용한 리큐르, 커피나 홍차를 이용한 리큐르, 향초나 꽃을 이용한 향초계 리큐르 등 리큐르는 재료에 따라 여러 가지로 나뉩니다. 리큐르를 사용할 때는 원칙적으로 과자의 중심 소재와 재료를 가미한 리큐르를 넣어 만들면 전체의 맛과 향의 조화가 잘 어울립니다. 또한 무스, 바바루아 등에 풍미를 내거나 크림류에 향을 낼 때에는 럼을 섞어 사용하면 향을 한층 부드럽게 합니다. 구움과자, 아이스크림, 데코레이션용 등 모든 과자에 전반적으로 두루 쓰이는 리큐르를 정리해보면 사용한 재료에 따라 과실계는 오렌지 큐라소, 너츠·종자계는 바닐라 리큐르, 향초계는 아니스를 원료로 한 아니제트 리큐르가 좋습니다.

Q 사실 우리 제과점에서는 쓰임새가 많지 않아서 다양한 리큐르를 갖추고 있지 못합니다. 이 과자 저 과자에 두루 쓸 수 있는 양주가 있다면 소개해주세요.

A 과일 소재에는 브랜디, 아몬드처럼 너츠 소재에는 키르쉬가 잘 어울립니다. 럼 또한 과자에 쓰는 술로 비교적 무난하게 사용할 수 있습니다. 생크림처럼 향이 연한 크림에는 화이트 럼, 농후한 맛의 버터크림이나 바바루아 크림에는 다크 럼이 잘 어울립니다. 여름철에 많이 만드는 젤리는 다른 재료를 섞지 않으면 향이 없어 자칫 맛이 심심해질 수도 있는데 와인을 활용하면 향을 살릴 수 있습니다.

Q 스톨렌에 넣는 건조 과일을 오랜 기간 담가둘 때 사용하는 주류로는 무엇이 좋을까요? 과일을 담글 때 리큐르의 적당한 사용량도 알고 싶습니다.

A 건조 과일과 가장 어울리는 술은 브랜디입니다. 브랜디에 담가둔 건조 과일을 반죽에 사용하면 알코올에 들어있는 살균력으로 장기간 두어도 과일이 상하지 않고 과일의 맛과 향은 더욱 풍부해집니다. 이때 주류의 양은 담글 과일의 양의 60~70% 정도면 살균력이 가장 강하고 그 이상이거나 이하이면 살균력이 떨어집니다. 예를 들어 건조과일 1kg에 브랜디 600~700g을 절여두는 것이 살균력이 가장 좋습니다. 재료 자체의 맛과 향이 풍부하지 않을 때 재료의 맛을 살리고 특징있는 향을 내기 위해 사용하는 리큐르는 장기간 숙성이 필요한 반죽에 넣는 건조 과일을 미리 절여둘 때 사용하면 효과적입니다.

Next Issue

다음달 Q&A 제과편의 주제는 '겔화제'입니다. 독자엽서 상의 질문이 채택되신 분께는 소정의 상품을 드립니다.

담당_박소희 기자

매장을 살리는 빛의 예술

매장 조명

Q 최근 고급스러운 카페나 제과점에 가면 은은하고 부드러운 분위기가 느껴집니다. 우리 제과점과 사용하는 매장 조명에서 차이가 나는 걸까요? 무엇이 다른지 궁금합니다.

A 분위기가 은은하면서 부드러웠다면 간접조명을 잘 활용한 경우입니다. 간접조명은 조명의 빛이 천장이나 벽에 반사되어 은은하게 나오게 하는 방법을 말합니다. 빛이 직접적으로 눈에 비추지 않기 때문에 눈이 편해서 긴장감이 줄어들고 실내 분위기가 차분하고 편안하게 표현되는 효과가 있습니다. 용량이 큰 전구를 많이 사용하지 않아도 최대한의 조명 효과를 낼 수 있어 에너지 효율도 높습니다. 그러나 간접 조명은 벽이나 천장을 설계할 때 조명 설치 공간을 미리 확보해야하는 어려움도 있습니다. 간접 조명만으로는 제품이 잘 보여야하는 제과점의 매장을 표현하기 힘들기 때문에 천정이나 벽면에는 간접조명을 사용하고 제품진열 장소에는 조명을 따로 설치해 직접 비추주는 것이 좋습니다. 도움말_DS 김성순 대표

Q 제품에 할로겐 램프로 스포트라이트를 주고 있습니다. 그런데 조명에서 열이 너무 많이 발생해 제품이 상하고 그렇다고 없애면 제품이 돋보이지 않는데 해결할 방법이 없을까요?

A 램프의 종류에 따라 다르겠지만 보통 제품을 램프에 가까이 두는 것은 좋지 않습니다. 램프에서 나오는 열이 제품을 마르게 하고 생화학적 반응을 일으켜 빨리 변질시키기 때문입니다. 이를 해결하려면 스포트라이트에 사용하는 할로겐 램프를 열이 적게 나는 LED 램프로 교체하거나 스포트라이트를 없애고 매장에 사용하는 일반 형광등을 베이커리 전용 램프로 바꾸어 제품의 색을 살리는 방법이 있습니다. LED 램프는 기존 할로겐 램프의 단점을 보완해서 나온 제품으로 열 발생률이 적을 뿐만 아니라 수명도 길고 여러 가지 색상을 선택해서 사용할 수 있는 장점이 있습니다. 할로겐 램프를 사용하던 장소에 안정기나 조명장비 교체 없이 바로 사용할 수 있어 편리합니다. 도움말_금호전기(주)

Q 매장에 사용하는 조명 기구가 많아 전기 요금이 많이 나오는 편입니다. 전기 요금을 절약할 수 있는 방법을 알고 싶습니다.

A 전력 소모가 적은 U-lamp를 천정에 달아 전체적으로 밝기를 조정하고 필요한 부분에만 할로겐 램프 등을 사용해 조명 기구의 수를 줄이는 것이 좋습니다. 램프 효율이 높은 절전형 조명을 구입하는 것도 한 방법입니다. 램프 효율이란 사용전력에 대비해서 방출하는 빛의 양을 말하는 것으로 숫자가 높을수록 경제적인 램프입니다. 최근에는 여러 종류의 절전형 램프들이 많이 나와서 쉽게 구입할 수 있습니다. 또 램프를 사용할 때 안정기를 함께 사용하면 절전 효과를 누릴 수 있습니다. 안정기는 램프가 켜질 때 높은 전압이 필요한데 높은 전압을 안정적으로 제공하고 켜진 후에는 일정한 밝기를 유지해주는 역할을 합니다. 안정기를 사용하면 발광 효과가 높아지고 빛의 손실도 막아 35% 정도의 절전 효과를 얻을 수 있습니다. 도움말_DS 김성순 대표

다음달 Q&A 인테리어 · 기계
편의 주제는 '쇼케이스'입니다.
독자엽서 상의 질문이 채택되신
분께는 소정의 상품을 드립니다.

담당_김영주 기자

해마다 5월은 종합 소득세 신고기간

종합 소득세 ②

Q 인근에 프랜차이즈 제과점이 들어서면서 지난해 말부터 매출이 절반으로 줄었습니다. 작년엔 납부한 세금액을 기준으로 소득세 중간예납 고지서가 나왔는데 그대로 납부해야 합니까?

A 아닙니다. 사업 실적이 부진할 경우 '중간예납추계액'을 신고할 수 있습니다. 원래 중간예납이란 5월에 소득세를 한번에 납부하려면 부담이 크기 때문에 11월에 일부를 먼저 납부하도록 한 제도로 전년도 납부액 또는 납부 예정액의 1/2을 납세자에게 미리 고지해 11월 30일까지 납부토록 하는 것입니다. 중간예납 대상기간(1.1~6.30)의 중간예납추계액이 전년도 중간예납 기준금액의 30%에 못 미치는 경우 중간예납추계액을 관할 세무서에 신고·납부할 수 있습니다. 신고는 11월 한달 동안 납세지 관할 세무서장에게 하되 중간예납추계액을 산출한 근거를 밝힐 수 있는 서류를 첨부해야 합니다. 중간예납추계액 신고를 하면 당초 고지된 중간예납세액은 없었던 것으로 간주하고 신고내용에 따라 다시 중간예납세액을 결정하게 됩니다.

Q 종합소득세를 내려고 목돈을 준비해놨는데 급히 쓸 데가 생겨서 당장 세금을 완납하기가 어려울 것 같습니다. 방법이 없을까요?

A 소득세 납부액이나 중간예납세액이 1천만 원을 넘을 경우 세액의 일부를 나눠 낼 수 있는데, 이를 '분납'이라고 합니다. 중간예납고지를 받은 경우에는 소득세중간예납세액분납신청서를 제출하면 되고 그렇지 않은 경우 종합소득세 확정신고서에 기재하면 됩니다. 납부할 세액이 1천만 원 초과 2천만 원 이하일 때는 1천만 원을 초과하는 금액, 2천만 원을 초과할 때는 납부할 세액의 50% 이내의 금액을 분납할 수 있고 납부기한으로부터 45일 안에 나눠 내면 됩니다. 예를 들어 납부할 세액이 1천 5백만 원인 경우 당초 납부기한 내 1천만 원을 납부한 다음 45일 이내에 5백만 원을 추가로 납부하면 되는 것이지요. 소득세를 자진으로 신고·납부하면 가장 세액공제, 중소기업특별세액감면 등을 받을 수 있는 반면 자진신고·납부를 하지 않으면 실고불성실가산세와 납부불성실가산세를 부담해야 한다는 사실도 잊지 마세요.

Q 지난해 5월 종합소득세를 신고할 때 잊지도 않은 매출 500만 원을 실수로 신고했습니다. 그만큼 세금을 더 냈을 텐데 지금이라도 정정할 수 있을까요?

A 경정청구를 하시면 됩니다. 경정은 납세의무자가 신고한 내용 또는 과세관청이 결정한 내용에 오류가 있을 때 세무서장 또는 지방국세청장이 이를 시정하는 것입니다. 경정청구는 이미 신고·결정·경정된 과세표준 및 세액이 과다한 경우 이를 정정해 요구하는 사업자의 청구를 말합니다. 경정청구는 법정신고기한이 지난 다음 3년 안에 관할세무서장에게 '과세표준및세액결정(경정)청구서'를 작성해 제출하면 됩니다. 한편 실제보다 적게 신고했다면 수정신고를 해야 하는데 세무서에서 결정 또는 경정하기 전까지 관할 세무서장에게 신고해야 합니다. 종합소득세 확정 신고를 기한 내 하지 않았다면 수정신고를 할 수 없죠. 법정신고기간이 지난 후 6개월 안에 수정신고를 하고 나머지 금액을 추가로 납부하면 신고불성실가산세가 반으로 줄어듭니다.

Next Issue

다음달 Q&A 세무&법률편은 무더운 여름철을 맞아 '여름철 식품위생 관리'에 관한 질문을 받습니다.

담당_정슬이 기자