

빵이나 과자를 만들기 위해 필수적으로 필요한 재료는 소맥분과 설탕, 유지, 계란 등이다. 이 재료들은 반죽을 만드는 과정에서 각자의 역할을 수행함으로써 기술자의 도대로의 빵이나 과자를 만들어 낼 수 있다.

제과의 부재료라 함은 이를 기초로한 다양한 맛과 형태의 창출면에서 받아들여질 수 있다. 각종 향신료를 첨가할 경우 그에 따른 향을냄으로써 상품의 마지막 가치를 완성시켜준다. 소맥분과 설탕, 유지, 계란 등이 제품의 전반적인 맛과 부피, 즉 촉촉한가, 부드러운가, 달콤한가, 폭신한가등을 결정한다면 견과류나 기타 첨가가능한 부재료는 이런 상품의 마지막 맛의 포인트를 결정한다.

본지가 구성한 특선제품의 3가지 재료 중 치즈의 경우 소프트하면서도 치즈만이 갖는 특유의 향과 맛을 제품에 반영한다. 호두는 다소 딱딱하기는 하지만 고소하기 때문에 반죽에 직접 넣어 사용하거나 토핑, 혹은 데커레이션에 많이 이용된다. 아몬드 는 단백질 식품임과 동시에 특유의 고소함이 있어 많이 애용되는 재료이다. 제과 뿐만이

아니라 일반 식품으로 더 많이 알려져 있다. 이와같이 재료를 이용한 상품은 원재료에 의존하여 단순한 상품을 만드는 것보다 한번의 공정을 더 필요로 한다. 첨가부재료에 대한 인식이 바뀌면서 좀 더 쉬운 공정으로 이를 이용할 수 있는 방법들이 모색되고 있다. 작업성을 위한 기술적인 연구도 이루어지고 있다. 그렇다면 이와같은 재료의 원론적인 연구 또한 불가피할 것이다. 어떤 것인가, 어떤 기능을 갖는가, 어떤 역할을 하는가 등을 완전하게 이해한다면 재료이용과 활용에 더 큰 진보를 얻을 수 있을 것이다.

발효 속성을 가진 단백질 식품 치즈 (CHEESE)

우유로 만들어진 유제품 중에 독특한 향과 맛을 가진 것이 치즈이다. 치즈는 우유에 응유효소인 린넷과 유산균을 넣고 카세인을 응고시킨 뒤 유청을 제거하고 숙성시켜 만든 고단백 식품이다.

사람에게 중요한 영양소인 단백질과 칼슘성분이 우유보다 10배가량이나 많아 영양식품으로 알려져 있기도 하다. 식품으로서 낮은 유즙농축형태를 취하고 있다

과자를 만드는

부재료 연구

Amond

Cheese

Walnut

보존성도 좋으며 소화흡수도 부드러워 사람의 입맛에 맞는 식품으로 정착되었다. 북미에서는 요리의 재료로써 혹은 그 자체가 이미 완성된 상품으로써 애용되고 있으며 치즈제조기술이 발달된 유럽에서는 이미 2천여종의 다양한 치즈가 개발되어 사람들에게 이용되고 있다.

치즈는 일반적으로 자연치즈(네추럴치즈)와 가공치즈(프로세스치즈)로 나뉘어진다. 네추럴치즈의 대표적인 것이 파메산치즈. 풍미가 좋으며 지방분이 적어 끈적거리지 않고 대량제조에 적합해 요리에 많이 이용된다. 특히 이를 분말화한 것은 우리가 즐겨먹는 피자의 시식용토평치즈로 많이 알려져 있다. 네추럴치즈의 종류는 많으나 제과용으로 가장 많이 쓰이는 것은 크림치즈, 버터 형태를 띄며 무스나 치즈케이크, 마들렌, 수플레 등에 많이 이용된다. 치즈를 먼저 밀대로 밀어 눌러 부드럽게 한 다음 우유와 와인을 넣고 약한불에서 가열하면서 원하는 굵기로 조절하여 사용한다. 지방산화를 막고 곰팡이 발생을 방지하기 위해 반드시 냉장으로 보관해야 한다. 곰팡이는 칼로 자른 절단면에서 발생하기 쉬운데 절단면은 소금물로 씻어 랩으로 싸 보관하는 것이 좋다.

이번의 특집제품으로 사용된 치즈는 황치즈분말로서 흰색의 치즈를 분말화하여 치즈향과 색소를 첨가하여 제과재료로 이용하기 쉽게 만든 것이다. 이를 이용할 경우 레몬의 껍질을 칼로 긁은 레몬 피를 첨가하는 것이 치즈이용제품의 핵심. 치즈로 인한 텁텁한 맛을 개운하게 해주는 역할을 한다.

향이좋은 아몬드 (ALMOND)

장미과의 벚나무에 속하는 아몬드는 양과자의 재료에서 가장 기본적인 과실중의 하나이다. 아몬드씨는 복숭아씨와 비슷하며 껍질 속에 얇은 종피를 씹은 평편한 종자를 식용한다. 아몬드에 함유된 탄수화물은 14%정도. 단백질도 많고 아미노산, 지방 등이 다량함유된 식품이다. 빈혈이나 임신부의 영양부족, 육아발육 등에 약용효과를 나타내기도 한다. 씨앗에서 껍질을 제거하여 갈색의 얇은 속껍질이 붙어있는 상태의 커널 아몬드나 슬라이스, 다이스트 등이 주

로 제과용으로 사용된다.

고소하고 영양가 높은 호두 (WALNUT)

솔로몬왕 시대에 페르시아의 호두가 동양에서 가장 훌륭하고 귀한 나무로 알려진 호두는 이탈리아를 중심으로 남구와 동구 및 인도지역에서 많이 생산되는 너트류. 요즈음은 제과용으로 캘리포니아산이 많이 보급되어 있는데 국내산보다 가격이 싸고 다량구매가 가능하기 때문

호두의 종류는 북미가 원산지인 검은 호두 (Black Walnut)와 하얀 호두 (White Walnut)가 있다. 호두는 유지 성분을 함유한 고소하고 풍미가 뛰어나 제과부재료로 많은 이용을 보이고 있는 식품이다.

그밖의 제과부재료용 너트류 (NUT)

피칸


호두과에 속함. 겉껍질은 호두보다 얇고 맛은 단 편. 식후에 그대로 먹거나 소금, 버터를 뿌려서 상품으로 만들기도 한다. 아이스크림 케이크, 빵, 캔디 등에 사용하며, 특히 피칸과이가 유명하다.

밤

밤은 전분이 주성분이며, 자당, 포도당, 비타민 B1, C가 많은 영양가 높고 맛있는 과실류. 병조림과 통조림으로 가공하는 경우가 많으며 프랑스의 마론그라세는 세계적인 제과품목이다.

피스타치오

그린아몬드라 불리는 피스타치오는 수확기에 열매의 겉껍질이 종횡으로 벌어져 마치 웃고 있는 모습으로 보이는 너트, 알루미넨, 병조림, 통조림 등으로 가공하여 판매하는데, 케이크나 페이스트리, 누가 아이스크림, 샤페트 등과 같은 양과자의 재료로 널리 이용된다. 인도에는 피스타치오 캔디가 많다. 그밖에도 하와이에서 많이 나는 마카다미아나 고급상품으로 만들 수 있는 잣 등이 있다.

이상에서 살펴본 다양한 제과부재료는 그 다양성을 상품으로 연결할 수 있는 방법을 찾을 때 비로소 그 가치를 발휘할 수 있다. 이하에서 보여주게 될 9가지의 제품은 우선 제조공정이 쉬울 뿐만 아니라 이미 제과점에서 상품으로 성공한 것들이다. 

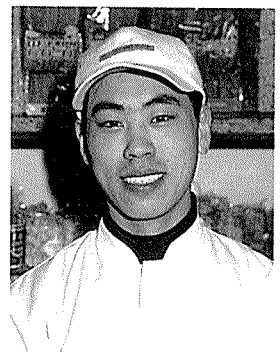
〈제품실연 해주신 분들〉



박하제 기술상무 (케익타운-경기도 평택)



문천식 공장장 (대일당-강원도 춘천)



강길복 공장장 (백합제과-서울 면목동)