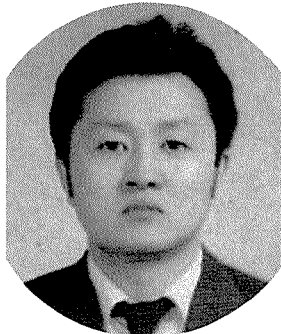


식사대용으로 각광받는 호주의 퍼프페이스트리

다음은 현재 호주의 *Colts Bskery*의 웨프로 있는
장익재통신원이 호주베이클사의 협조를 받아 취재한 글이다.
내용중에 우리말로 번역이 힘든 부분은 영문을 사용했으며,
배합중의 일부재료는 호주베이클의 프리믹스 제품을 그대로 게재했으나
'새로운 제품에 대한 제안'이라는 뜻에서
독자들의 이해를 구하는 바이다.



호주 통신원 장익재

우리나라의 퍼프페이스트리는 주로 단제품만 있으나 호주에서 주식으로서 식빵다음 많이 소비되는 퍼프페이스트리는 달지 않고, 야채 등을 섞은 우리나라의 고로케와 비슷한 유형의 식사대용 페이스트리로서 아침이나 점심에 많이 소비되고 있다.

팔미어, 스틱 등 단맛의 퍼프페이스트리는 이미 우리나라에서도 프랜차이즈 체인업체나 일반 제과점에서는 많이 하고 있으나 최근의 소비패턴을 볼 때 호주의 퍼프페이스트리는 식사대용 품목으로서의 개발 가능성이 높은 제품이라고 할 수 있다.

퍼프페이스트리(SAVORY) 제품 판매현황

현 호주내에서 퍼프페이스트리(SAVORY) 제품을 대중적으로 팔고 있는 곳은 빵집과 과자점 뿐만아니라 커피숍, 샌드위치점, 구내매점, 카페테리아 등에서 널리 선호하며 판매되어지고 있다.

★여기서 SAVORY라함은 야채등과 섞은 우리나라 고로케와 비슷한 유형의 식사대용 페이스트리를 말한다.

판매장소	취급 품목
커피숍	1. 소시지를 2. 파이(SAVORY를 겸한 여러가지 파이 등 : 미트파이) 3. 키쉬로랑 4. Vols-Av-vent ※파이와 키쉬로랑의 패밀리 사이즈는 젊은 층에서는 콜라와 같이 저녁으로 대용되고 있다.
샌드위치점, 구내매점, 카페테리아 등	아침, 점심, 간식시간 등에 마이크로 오븐에 넣어 상기제품을 손쉽게 데워서 판매하고 있다.
수퍼마켓	냉동된 상태로 판매하고 있음.



퍼프페이스트리 파이 제품소개

제품군	사진	제품 명칭	규 격
퍼프페이스트리 파이 (SAVORY) 달지않고 식사 대응가능품목	①	카레치킨파이,	규격은 일반(사각, 스몰) 규격과 패밀리 사이즈가 있고, ■일반규격은 커피숍, 샌드위치점, 구내 매점 등에서 아침, 점심, 간식시간 어느 때나 식사대용으로 이용되고 있으며, ■패밀리사이즈는 젊은세대들에게 저녁 대용으로 콜라와 함께 애용되어지고 있다.
	②	야채고기파이,	
	③	고기파이,	
	④	고기와 내장파이,	
	⑤	소시지롤,	
	⑥	키쉬로랑,	
	⑦	Vals-Av-vent,	
	⑧	페이스트리	

퍼프페이스트리 제품 구성 (반죽, 충전물)

제품명	반죽구성		충전물
	바닥	뚜껑	
파이	카레치킨파이	크러스트반죽, 퍼프페이스트리반죽	카레맛치킨믹스
	야채고기파이	" "	고기와 야채를 섞은 믹스
	고기파이	" "	고기믹스
	스테이크와 내장파이	" "	steak+kidney pie filling, 감자후레이크
소시지롤	퍼프페이스트리 반죽		고기야채를 섞은 믹스
키쉬로랑	크러스트 반죽,	퍼프페이스트리 반죽	
Vals-Av-vent	퍼프페이스트리 반죽		고기와 양고기
페이스트리	"		완두콩과 고기

퍼프페이스트리 제품의 반죽(종류, 제법) 및 접지

먼저 퍼프페이스트리 제품의 기본이 되는 반죽과 접지부터 소개코저 한다.

① 퍼프페이스트리 반죽 종류 및 제법

*유지함량에 따라 다음과 같이 3가지 유형의 반죽이 있으며 용도에 따라 각기 사용되어짐

*3/4페이스트리 배합률

반죽종류	밀가루대 유지함량 비율	명칭	사용처	특징
A	밀가루2000g : 유지1500g	3/4페이스트리 (Three-quarter pastry)	비싼제품	Puff상태가 높다
B	밀가루2000g : 유지1000g	1/2페이스트리 (HALF pastry)	일반제품	
C	밀가루2000g : 유지 500g	1/4페이스트리 (Quarter pastry)	가격이 낮은 제품	Puff상태가 낮다

*제조공정

물	1300g	※Roll - in - fat는 버터를 사용할수 있다. Rollex Nuggets(베이클라) 제품은 용점이 52℃이고 고기(육류)와 야채로 구성되어 있다. 작업성에 있어서는 버터와 대조적이다.
소금	30g	
밀가루	2,400g	
유지	1,800g	

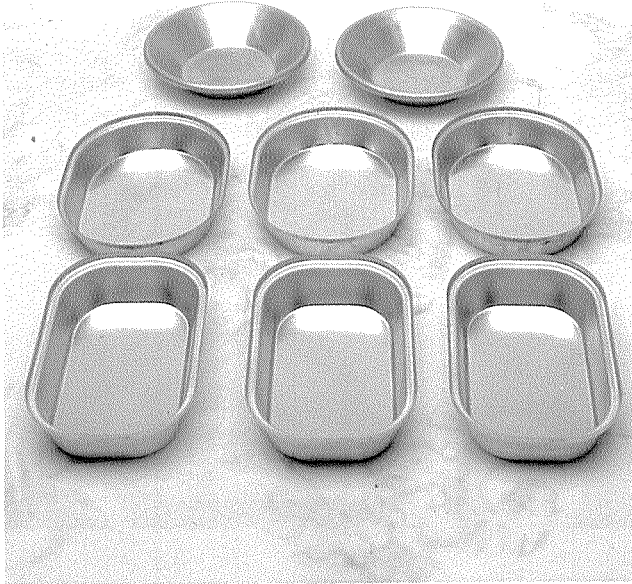
1. 믹싱방법 - 일반제법과 동일,
2. 2.5배 접어 밀어펴기,

3. 휴지,
4. 최종밀어퍼기후 성형.

*특기사항

1. 밀가루 특성에 따라 물량을 맞추되 질지 않게 한다.
2. 유지투입후 휴지.
3. Over Mixing하지 말것.
4. 휴지 중 비닐등을 이용 Cover해 둘 것.
5. 오븐온도:230℃

② 퍼프페이스트리 바닥반죽



*바닥반죽배합

1	유지 밀가루	2,400g 4,000g	※STARCEL PIE BOTTOM FATV(베이클라 제품)의 사용은 안전성에 있어서 중단.
2	물	3,000g	
3	밀가루	4000	※글루텐 함량 90~11%

*제조방법

1. 가볍게 섞일때까지 폭을 이용해 낮은 속도로 믹싱한다.
2. 물을 넣고 완전히 섞여 믹싱볼이 깨끗해 질때까지만 믹싱.

*바닥반죽에 있어 유지의 역할

버터는 파이바닥반죽에는 적합치 않고 특별한 쇼팅으로 구성되어 있는 유지의 사용은 작업성에 별무리가 없고 작업장온도와의 관계가 없이 대량작업이나 밀어퍼기를 하는데도 상당히 좋으며, 식감에 있어서도 우수하고, 파이 내용물의 과다수분으로 인한 파이의 깨지기 쉬운것을 감안하여 만들어진 것이다.

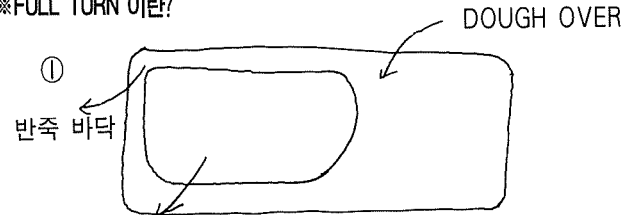
“STARCEL PIE BOTTOM FAT”는 상기사항에 적합한 유지로서 추천되어 질 수 있다.

③ 접지(Laminating)

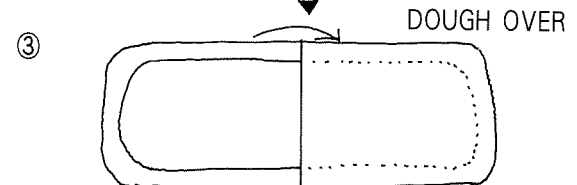
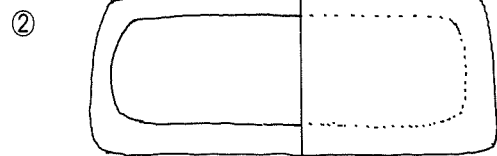
1. 스카치 방법 (Scatish Method),
2. 후렌치 방법 (French Method) 등으로 크게 나눌수 있다

2×½ = 1 Full turn,		
3×½ = 1 1/2 Full turn	휴지	
4×½ = 2 Full turn		Scatish Method
5×½ = 2 1/2 Full turn	휴지	
6×½ = 3 Full turn		후렌치 방법 (1200 LAYER 이상 형성)

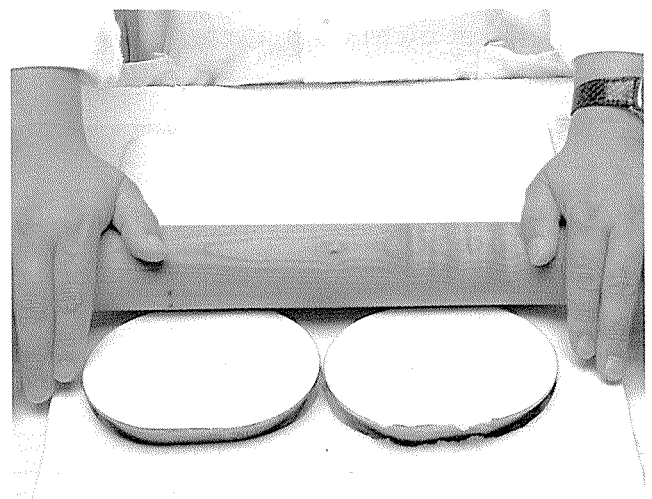
※FULL TURN 이란?



또는 PATRY FAT



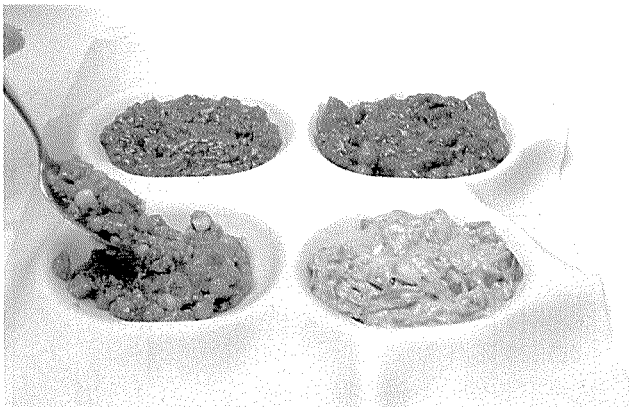
⑤ ④번을 밀어퍼기후 다시 ①②③을 거쳐 ④번까지의 완료상태를 1Full turn이라고 함.



퍼프페이스트리 충전물

충전물 종류	배합	제법																																				
카레치킨 파이	<table border="0"> <tr> <td>그룹</td> <td>재료</td> <td>kg</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>물</td> <td>1,150</td> </tr> <tr> <td></td> <td>FINO MEAT PIE SEASONING</td> <td>.040</td> </tr> <tr> <td></td> <td>닭</td> <td>1,000</td> </tr> <tr> <td></td> <td>카레파우더</td> <td>.040</td> </tr> <tr> <td></td> <td>당근슬라이스 한 것</td> <td>.050</td> </tr> <tr> <td></td> <td>완두콩</td> <td>.040</td> </tr> <tr> <td></td> <td>파우더</td> <td>.025</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>전분</td> <td>.075</td> </tr> <tr> <td></td> <td>물</td> <td>.400</td> </tr> <tr> <td></td> <td>분유</td> <td>.225</td> </tr> <tr> <td></td> <td>총중량</td> <td>3,145</td> </tr> </table>	그룹	재료	kg	1	물	1,150		FINO MEAT PIE SEASONING	.040		닭	1,000		카레파우더	.040		당근슬라이스 한 것	.050		완두콩	.040		파우더	.025	2	전분	.075		물	.400		분유	.225		총중량	3,145	<ol style="list-style-type: none"> 1. 미트 파이시소닝 과 카레파우더를 치킨에 묻혀 센불에서 재 빨리 볶아낸다. 2. 그룹에2를 잘 섞어준다. 3. 그룹2가 끓을때 그룹1을 끓이기 시작한다. 4. 2가지가 끓이면서 잘 섞어준다 5. 3-5분정도 계속 끓인다
그룹	재료	kg																																				
1	물	1,150																																				
	FINO MEAT PIE SEASONING	.040																																				
	닭	1,000																																				
	카레파우더	.040																																				
	당근슬라이스 한 것	.050																																				
	완두콩	.040																																				
	파우더	.025																																				
2	전분	.075																																				
	물	.400																																				
	분유	.225																																				
	총중량	3,145																																				
야채와 고기파이	<table border="0"> <tr> <td>그룹</td> <td>재료</td> <td>kg</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>같은소고기</td> <td>1,000</td> </tr> <tr> <td></td> <td>FINO MEAT PIE SEASONING</td> <td>.065</td> </tr> <tr> <td></td> <td>물</td> <td>1,250</td> </tr> <tr> <td></td> <td>전분</td> <td>.100</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>물</td> <td>.250</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Mixed vegetable (frozen)</td> <td>2,000</td> </tr> <tr> <td></td> <td>총중량</td> <td>4,665</td> </tr> </table>	그룹	재료	kg	1	같은소고기	1,000		FINO MEAT PIE SEASONING	.065		물	1,250		전분	.100	2	물	.250	3	Mixed vegetable (frozen)	2,000		총중량	4,665	<ol style="list-style-type: none"> 1. 그룹2의 전부와 물을 잘 섞어준다 2. 그룹3을 소금을 가미해 끓인다 3. 끓인후 물을 제거한다 4. 그룹3을 완전히 끓인후 그룹1을 끓인다 5. 그룹2를 섞는다 6. 끓을때까지 계속 저어준다 7. 5분정도 계속 끓인다 												
그룹	재료	kg																																				
1	같은소고기	1,000																																				
	FINO MEAT PIE SEASONING	.065																																				
	물	1,250																																				
	전분	.100																																				
2	물	.250																																				
3	Mixed vegetable (frozen)	2,000																																				
	총중량	4,665																																				
고기파이	<table border="0"> <tr> <td>그룹</td> <td>재료</td> <td>kg</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>같은소고기</td> <td>1,000</td> </tr> <tr> <td></td> <td>FINO MEAT PIE SEASONING</td> <td>.065</td> </tr> <tr> <td></td> <td>물</td> <td>1,250</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>전분</td> <td>.100</td> </tr> <tr> <td></td> <td>물</td> <td>.250</td> </tr> <tr> <td></td> <td>총중량</td> <td>2,665</td> </tr> </table>	그룹	재료	kg	1	같은소고기	1,000		FINO MEAT PIE SEASONING	.065		물	1,250	2	전분	.100		물	.250		총중량	2,665	<ol style="list-style-type: none"> 1. 그룹2의 전분과 물을 잘 섞어준다 2. 그룹2를 끓인후 그룹1을 끓인다 3. 두가지를 섞어 끓을때까지 섞어준다 4. 5분정도 계속 끓인다 															
그룹	재료	kg																																				
1	같은소고기	1,000																																				
	FINO MEAT PIE SEASONING	.065																																				
	물	1,250																																				
2	전분	.100																																				
	물	.250																																				
	총중량	2,665																																				
STEAK & KIDNEY PIE FILLING	<table border="0"> <tr> <td>그룹</td> <td>재료</td> <td>kg</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>같은소고기</td> <td>1,000</td> </tr> <tr> <td></td> <td>FINO MEAT PIE SEASONING</td> <td>.065</td> </tr> <tr> <td></td> <td>물</td> <td>1,250</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>전분</td> <td>.100</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>양,소파위의 콩팥</td> <td>.250</td> </tr> <tr> <td></td> <td>양파</td> <td>2,500</td> </tr> <tr> <td></td> <td>총중량</td> <td>5,165</td> </tr> </table>	그룹	재료	kg	1	같은소고기	1,000		FINO MEAT PIE SEASONING	.065		물	1,250	2	전분	.100	3	양,소파위의 콩팥	.250		양파	2,500		총중량	5,165	<ol style="list-style-type: none"> 1. 그룹2의 전분과 물을 잘 섞어준다 2. 그룹3에 작은양의 기름을 섞는다 3. 그룹3을 완전히 끓인후 그룹1을 끓인다 4. 그룹2를 더한다 5. 두가지를 섞어 끓을때까지 계속 저어준다 6. 5분정도 계속 끓여준다 												
그룹	재료	kg																																				
1	같은소고기	1,000																																				
	FINO MEAT PIE SEASONING	.065																																				
	물	1,250																																				
2	전분	.100																																				
3	양,소파위의 콩팥	.250																																				
	양파	2,500																																				
	총중량	5,165																																				
감자후레이크		<ol style="list-style-type: none"> 1. 감자후레이크 1kg에 예정된 물을 동시에 넣고(뜨거운물 3.3 : 찬물 1 eg 1,000cc : 300cc 2. 믹싱볼에서 섞어준다 ※감자후레이크에 상기 비율로 물이 투입되었을 때 호화시킬수 있는 온도 60~70℃가 유지된다 3. 찰주머니를 이용하여 파이위에 성형후 굽는다 																																				
소시지를	<table border="0"> <tr> <td>그룹</td> <td>재료</td> <td>kg</td> </tr> <tr> <td></td> <td>BAKELS SAUASGE ROLL MIX</td> <td>0.700</td> </tr> <tr> <td></td> <td>같은소고기</td> <td>1.000</td> </tr> <tr> <td></td> <td>물</td> <td>1.300</td> </tr> <tr> <td></td> <td>총중량</td> <td>3.000</td> </tr> </table>	그룹	재료	kg		BAKELS SAUASGE ROLL MIX	0.700		같은소고기	1.000		물	1.300		총중량	3.000	<ol style="list-style-type: none"> 1. 믹싱볼에서 전재료를 넣고 잘 섞는다 2. 준비된 퍼프페이스트리 반죽위에 여러가지 모양으로 분할한다 3. 반죽을 접고 떨어지지 않도록 눌러준다 4. 요구되는 길이대로 잘라준다 5. 계란칠을 한다 																					
그룹	재료	kg																																				
	BAKELS SAUASGE ROLL MIX	0.700																																				
	같은소고기	1.000																																				
	물	1.300																																				
	총중량	3.000																																				

키쉬로랑	<table border="0"> <tr> <td>그룹</td> <td>재료</td> <td>kg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>BAKELS QUICHE MIX</td> <td>1,000</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>물</td> <td>1,700</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>물</td> <td>2,000</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>총중량</td> <td>4,700</td> <td></td> </tr> </table>	그룹	재료	kg		1	BAKELS QUICHE MIX	1,000			물	1,700		2	물	2,000			총중량	4,700		<ol style="list-style-type: none"> 1.믹싱볼에 그룹1을 넣고 2.잘섞일때까지 낮은속도로 돌린다 3.잘섞일때까지 중간속도로 2-3분간 더 돌려준다 4.그룹2의 물을 투입한다 5.원하는 퍼포페이스트리 반죽위에 찢주머니를 분할한다 6.210℃에서 구워준다 												
그룹	재료	kg																																
1	BAKELS QUICHE MIX	1,000																																
	물	1,700																																
2	물	2,000																																
	총중량	4,700																																
고기와 양송이 파이	<table border="0"> <tr> <td>그룹</td> <td>재료</td> <td>kg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>갈은소고기</td> <td>1,000</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>FINO MEAT PIE SEASONING</td> <td>.065</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>물</td> <td>1.250</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>전분</td> <td>.100</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>물</td> <td>.250</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>큰 양송이</td> <td>1,250</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>총중량</td> <td>3,915</td> <td></td> </tr> </table>	그룹	재료	kg		1	갈은소고기	1,000			FINO MEAT PIE SEASONING	.065			물	1.250		2	전분	.100			물	.250		3	큰 양송이	1,250			총중량	3,915		<ol style="list-style-type: none"> 1.그룹2의 전분과 물을 잘 섞어준다 2.그룹3에 작은양의 기름을 부어 섞은후 파이향신료를 넣고 다시 섞어 준다 3.그룹1을 끓인다. 그룹3이 끓을때 그룹2를 더한다 4.두가지 완전히 끓을때까지 섞어준다 5.5분간 계속 끓여준다
그룹	재료	kg																																
1	갈은소고기	1,000																																
	FINO MEAT PIE SEASONING	.065																																
	물	1.250																																
2	전분	.100																																
	물	.250																																
3	큰 양송이	1,250																																
	총중량	3,915																																
원두콩과 고기 파이	<table border="0"> <tr> <td>그룹</td> <td>재료</td> <td>kg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>갈은소고기</td> <td>1,000</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>FINO MEAT PIE SEASONING</td> <td>.065</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>물</td> <td>1.250</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>CLO FLO</td> <td>.100</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>물</td> <td>.250</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>완두콩</td> <td>1,500</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>총중량</td> <td>4,165</td> <td></td> </tr> </table>	그룹	재료	kg		1	갈은소고기	1,000			FINO MEAT PIE SEASONING	.065			물	1.250		2	CLO FLO	.100			물	.250		3	완두콩	1,500			총중량	4,165		<ol style="list-style-type: none"> 1.그룹2의 전분과 물을 잘 섞어준다 2.그룹3을 끓인후 소금을 약간 뿌린다 3.그룹1을 끓인다. 그룹3이 완전히 끓을때 그룹 2를 더한다 4.2가지가 완전히 끓을때까지 계속 섞어준다 5.5분간 계속 끓여준다
그룹	재료	kg																																
1	갈은소고기	1,000																																
	FINO MEAT PIE SEASONING	.065																																
	물	1.250																																
2	CLO FLO	.100																																
	물	.250																																
3	완두콩	1,500																																
	총중량	4,165																																



***FINO MEAT PIE SEASONING (향신료)**

고기를 이용한 파이 제조시 고기의 맛을 한층 더하기 위해 향신료 및 조미료를 섞은 일종의 조미료 프리믹스. 향신료의 투입목적은 풍미와 맛을 위함이다. 향신료를 각기 자기나름대로의 특성대로 제조가 용이하다. 그러나 일정한 맛을 유지하기 위해선 완제품 사용도 좋을듯 싶다

***COL FLO(전분)**

modified starch(waxy maize)의 일종으로써 filling물의 물성에 가장 중요한 역할을 하고 있다. 파이를 먹을때 필링물이 쉽게 분리되지 않는것이 가장 큰 장점이며 냉동, 해동을 약 7~8회 반복을 해도 물성에는 전혀 차질이 없는 것이 또 하나의 장점이다. 일반 전분을 사용해도 되나, 고기파이제품의 특징을 살리려면 이 제품을 사용하는 것이 무엇보다 중요하다고 생각되어진다.

***BAKELS SAUSACTE ROLL MIX**

소시지롤의 유래는 영국에서 유래되었으며 호주에서 더욱더 실용화된 제품이다. Mixtore의 개념은 고기와 빵 그리고 spices한 것을 동시에 같이 먹을수 있는 것이며, 또한 뜨겁게 해서 먹을수 있는 것도 있다.

이번 취재에 협조해 주신 분들.

호주베이클사

◇Dr. Bob Orth (Managing Director) - 기획

◇Ted Munley (National Sales manager) - 자료협조

◇John Caudwell (Bakery Technologist) - 제품사진

