

밤시럽 사용으로 원가를 절감한다

설탕·우유·계란 절감 방법

밤 시럽을 밀가루 양 대비 10~15% 사용하면 설탕, 우유, 계란을 절감할 수 있다.
이번호에는 빵 부문 제품의 원가절감 방법과 배합표 제시와 함께 과자류 부문 제품의 원가절감 방법 및 배합표를 소개한다.

글·이석원 (신림·영등포부녀교실 제빵강사)

지난 호에서 밤 시럽을 사용하면 설탕과 우유·물을 줄일 수 있음을 제시했다. 밤 시럽은 제과점에서 제품에 따라 사용하는 밀가루양 대비 15%이내에 사용해야 하며, 이를 토대로 밤시럽 양의 33%인 설탕과 90% 분량의 우유·물을 줄일 수 있음을 알 수 있었다.

대신 밤 시럽이 들어가면 발효가 연장되므로 원래 이스트 양보다 25%를 증가시켜야 한다고 설명했다. 처음 읽는 독자를 위해 밤 시럽 사용법을 다시 소개하고 이에 따른 몇 제품의 배합표와 함께 이번 호에는 과자류의 밤 시럽 사용법을 제시한다.

빵류의 밤시럽 사용법 해설

빵류 밤시럽 사용 배합 계산표

- ① 밤 시럽은 밀가루 대비 15% 이내 사용
밤시럽 사용량 밀가루양의 15%만큼 사용
- ② 설탕은 밤시럽 사용량의 33%를 줄일 수 있음
실제 설탕 사용량 원래 배합의 설탕 양 - 밤시럽 사용량의 33%만큼 설탕 양
- ③ 우유·물은 밤시럽 사용량의 90%를 줄일 수 있음
실제 우유·물 사용량 원래 배합의 우유·물 양 - 밤시럽 사용량의 90%만큼 우유·물의 양
- ④ 이스트는 원래 배합보다 25% 증가시켜야 한다.
실제 이스트 사용량 원래 배합의 이스트량 + 원래 이스트량의 25%
- ⑤ 밤 냄새 제거위한 밤향 추가는 밀가루 대비 1%를 첨가한다.
실제 밤향 사용량 밀가루양 1%만큼 밤향 사용

다음에 제시되는 배합표는 원래 보통 사용하는 배합과 비교한 밤 시럽 사용시 배합표이다. 어떻게 수정되는지 위의

계산법과 제시된 배합표를 참고하기 바란다.

배합표에서 보듯 밤시럽을 사용하면 당도와 수분량을 줄일 수 있다. 그런데 제시한 배합표 중 식빵과 모닝빵에서는 설탕과 우유 또는 물을 줄였고, 소보로 토핑에는 설탕은 줄였으나 우유를 사용하지 않아 계란에서 수분 양을 줄였음을 밝혀둔다.

밤식빵

원래 배합		밤시럽 사용배합		
강력분	900g(100%)	강력분	900g(100%)	
중력분	100g	중력분	100g	
		밤시럽	100g(10%)	밀가루 1,000g의 10%는 100g
설탕	100g	설탕	67g	밤시럽 100g의 33%만큼 설탕 감소 100-33=67g
소금	20g	소금	20g	
계란	150g	계란	150g	
우유·물	450g	우유·물	360g	밤시럽 100g의 90% 줄이므로 450-90=360g
마아가린	150g	마아가린	150g	
이스트	40g	이스트	50g	원래 40g보다 25% 증가시켜야 하므로 40+10=50g
조각밤	300g	조각밤	300g	
		밤향	10g	밀가루 1,000g의 1%인 10g

소보로 토핑

원래 배합		밤시럽 사용배합		
중력분	800g(100%)	중력분	800g(100%)	
콘스터치	200g	콘스터치	200g	
		밤시럽	100g(10%)	밀가루 1,000g의 10%인 100g
설탕	800g	설탕	767g	밤시럽 100g의 33%만큼 설탕량이 감소 800-33=767g
계란	200g	계란	100g	밤시럽 100g만큼 줄여 200-100=100g
마아가린	450g	마아가린	450g	
소금	10g	소금	10g	
		밤향	10g	밀가루 1,000g의 1%인 10g

※밤시럽을 사용하면 원래 배합에서 설탕과 우유 또는 물을 줄여야 하는데 소보로 토핑에는 우유·물이 들어가지 않으므로 설탕을 줄이고 없는 우유대신 계란에서 수분량만큼 계란을 줄임

모닝빵

원래 배합		밤시럽 사용배합		
강력분	1,000g	강력분	1,000g	
		밤시럽	100g(10%)	
설탕	150g	설탕	117g	밀가루 1,000g의 10%인 100g
소금	20g	소금	20g	밤시럽 100g의 33%만큼 설탕 감소. 150-33=117g
계란	100g	계란	100g	
이스트	40g	이스트	50g	원래 40g보다 25% 증가시켜야 하므로 40+10=50g
마아가린	60g	마아가린	60g	
물	450g	물	360g	밤시럽 100g의 90% 줄이므로 450-90=360g
개량제	10g	개량제	10g	
		밤향	10g	밀가루 1,000g의 1%인 10g



과자류의 밤시럽 사용법 해설

과자류도 빵류와 마찬가지로 밤시럽 사용 방법 원리는 같다. 즉 밤 시럽이 추가되면 원래 배합보다 당도와 수분량이

늘어나기 때문에 그 양만큼 원래 배합의 설탕과 우유·물 또는 계란양을 수정하면 된다. 설탕은 대부분 다 사용하기 때문에 공통적으로 줄이고 우유·물·계란 중 단가가 높은 것을 줄이면 된다.

과자류 역시 밤 시럽 사용량은 밀가루 대비 15% 이내에 사용해야 하며, 통상 과자류는 10%이내에 사용하는 것이 좋다. 이외에 설탕과 우유, 베이킹 파우더, 밤향 사용량 계산법은 앞에서 제시한 빵류의 밤 시럽 사용 배합 계산법과 동일하다. 단 과자류 제품의 밤시럽 사용 배합표 중 우유나 물 대신 계란에서 수분량 만큼 줄인 것이 있는데 이때 계란 감소량은 밤 시럽 사용량과 같게 줄이면 별 문제가 없다.

파운드케이크

원래 배합		밤시럽 사용배합		
박력분	1,000g	박력분	1,000g	: 밀가루 1,000g의 10%인 100g
마아가린	900g	밤시럽	100g(10%)	
설탕	900g	마아가린	900g	밤시럽 100g의 33%만큼 설탕 감소 900-33=867g
소금	10g	설탕	867g	밤시럽 100g 만큼 줄여 900-100=800g
계란	900g	소금	10g	
유화제	30g	계란	800	원래 20g보다 25% 증가. 20+5(25%)=25g
분유	20g	유화제	30g	
베이킹파우더	20g	분유	20g	
물	200g	베이킹파우더	25g	
		물	200g	

밤틀 케이크

원래 배합		밤시럽 사용배합		
박력분	1,000g	박력분	1,000g	밀가루 1,000g의 10%인 100g
계란	1750g	밤시럽	100g(10%)	
설탕	1100g	계란	1650g	밤시럽 100g만큼 줄여 1750-100=1650g
유화제	50g	설탕	1067g	밤시럽 100g의 33%만큼 설탕 감소 1100-33=1067g
물엿	200g	유화제	50g	밀가루 1,000g의 1%인 10g
식용유	100g	물엿	200g	
우유	200g	식용유	100g	
소금	10g	우유	200g	
조각밤	300g	소금	10g	
		조각밤	300g	
		밤향	10g	

밤 만주

원래 배합		밤시럽 사용배합		
박력분	1,000g	박력분	1,000g	밀가루 1,000g의 10%인 100g
계란	400g	밤시럽	100g(10%)	
설탕	600g	계란	300g	밤시럽 100g만큼 줄여 400-100=300g
소금	10g	설탕	563g	밤시럽 100g의 33%만큼 설탕 감소 600-33=563g
마아가린	100g	소금	10g	원래 30g보다 25%증가. 30+8(25%)=38g
베이킹파우더	30g	마아가린	100g	
		베이킹파우더	100g	
		밤향	10g	밀가루 1,000g의 1%인 10g

과자류 밤시럽 사용 배합 계산표

- ① 밤 시럽 사용량은 밀가루 대비의 10%이내가 좋다.
- ② 실제 설탕사용량 계산은 앞의 빵류 계산법과 동일
- ③ 실제 계란 사용량=원래 배합계란량-밤시럽과 동일 중량의 계란양
- ④ 실제 베이킹파우더의 사용량=원래 배합의 베이킹 파우더 양보다 25% 증가시켜 사용
- ⑤ 실제 밤향 사용량 계산은 앞의 빵류 계산법과 동일

앞에서 제시한 배합표에는 밀가루양의 모두 1,000g을 기준으로 되어 있다. 이는 계산의 편의를 위한 것일 뿐이다. 각 제품에서는 원래 보통 사용하는 배합표를 근거로 밤시럽 사용 배합표를 계산할 때는 자신이 사용하는 밀가루 양(예 1,500g, 1,800g, 2,200g이든 상관없음)을 기준으로 10%나 15%의 밤시럽 사용량을 계산해내고 이 밤시럽량에 따라 제시한 방법대로 설탕·우유 계산량을 계산하면 된다는 것을 잊지말기 바란다. ☞