

유제품의 효과와 사용시 수분량의 차이

유제품은 빵에 어떤 역할을 할까요?

옛부터 빵생지를 반죽할 때 물 대신 우유를 사용하는 것은 빵의 풍미를 좋게 하기 위해서인 것으로 알려져 있다. 오늘날에도 우유 외에 탈지분유, 전지분유, 연유 등의 유제품이 빵생지에 배합되고 있다.

빵이나 빵생지에 있어서 이들 유제품의 효용은 첫째, 유당에 의한 빵 크러스트의 색깔개선에 있다. 유당에 포함되어 있는

당질의 캐러멜화와 메이라드 반응에 의해 생기는 누른 색깔과 색소가 빵표면의 색깔을 더욱 진한 다갈색으로 한다. 두번째로 들 수 있는 것은, 고형분(유당, 유지방, 단백질 등) 가열시 발생하는 화합물이 내놓는 단맛과 풍미로, 이것이 소위 밀크플레이버나 유취로 연결되기 때문이다.

실제 빵을 만드는데 크러스트의 색깔 개선만을 구하고자 한다면 소량의 첨가로 충분하겠지만 빵의 풍미나 맛의 향상을 위해서는 어느정도의 양이 필요하다.

그러면 어느정도의 양이 필요할까. 관능 테스트를 한 결과 사람의 미각으로 확실하게 인식할 수 있는 밀가루양 대비로, 유제품의 첨가량은 ①시판우유로는 물의 양과 동일하며 ②탈지분유나 전지분유로는 약 6-7% ③가당연유일 경우는 5% 전후가 된다.

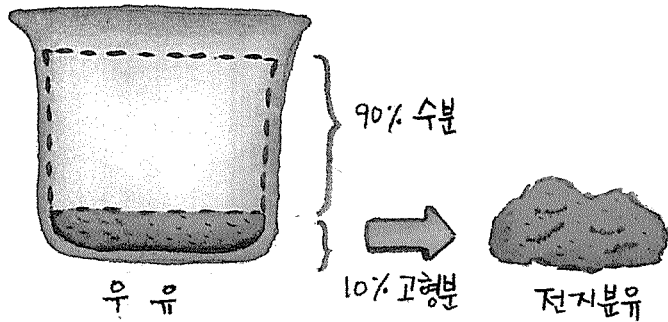
이들 숫자에서 나타나는 하나의 공통점은 각각의 유제품 고형분의 중량이 같다는 것이다. 원래 우유(전지분유) 속에는 약 10%가 고형분(단백질, 유지방, 유당 등)이 차지하고 있으며 이들 고형분이 빵의 맛이나 풍미에 영향을 미친다.

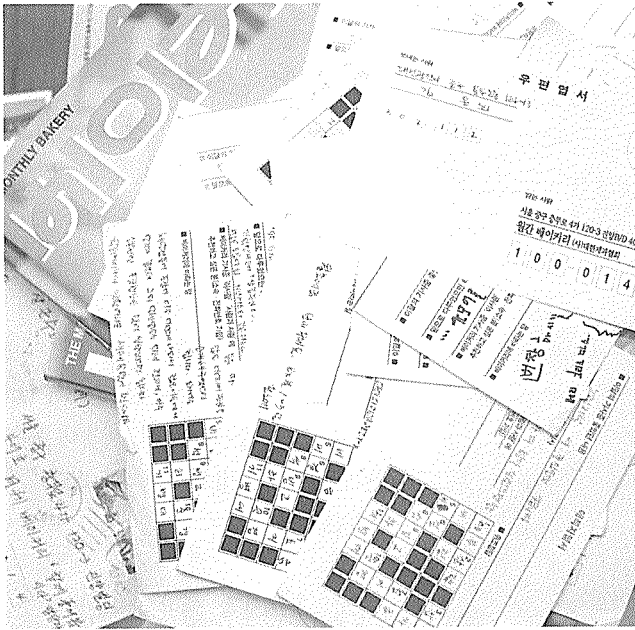
그래서 유제품을 빵생지에 첨가할 경우에는, 항상 그속에 포함되어 있는 고형분의 중량이 문제가 된다. 즉, 우유를 밀가루 대비 70% 사용한 경우 약 7%가 고형분으로 나머지는 전부 수분이다. 그러므로 이것은 밀가루 대비로 전지분유 7%, 수도물 63%를 사용하는 것과 같아진다.

우유나 분유를 넣으면 빵생지가 수축하는 이유는?

밀가루를 반죽할 때 물 대신 우유나 분유를 넣으면 수축하는 현상이 일어나는데 이것은 생지의 수분량이 부족하기 때문이다. 앞에서 설명한 것과 같이 우유의 약 10%는 고형분(유당, 유지방, 단백질 등)이므로 같은 용적이라도 물과 우유가 갖는 수분량은 동일하지 않다. 따라서 물대신 우유로 대체해 배합할 경우에는 물의 양보다 약 10%가 넘는 우유를 사용해야만 한다.

또한 분유를 사용한 생지와 사용하지 않은 생지는 같은 수분량을 사용했다 해도 빵생지의 부드러움이 분명히 다르게 나타난다. 분유가 들어간 생지쪽이 덜 부드러운데 그것은 건조시킨 분유가 생지속의 수분을 흡수하기 때문이다. 그러기 때문에 분유를 배합하는 경우에는 수분량을 증가시켜야 한다. 그 양은 배합한 분유의 절반량의 수분을 추가하면 된다. [21]





손쉬운 점포꾸미기, 점포이전시 고려사항 다루었으면

2월호 화이트데이를 겨냥한 상품 포장연출법이 마음에 들었다. 경쟁이 치열한 만큼 독특한 포장은 소비자에게 호감을 얻기에 충분하기 때문이다.

바라고 싶은 것은 여성독자가 남성보다 상대적으로 잡지를 많이 구독하는 만큼 여성이 손쉽게 점포를 꾸밀 수 있는 방법을 게재했으면 한다.

우리 부부는 가게를 시작한 지 얼마되진 않았지만, 누구나 그러하듯이 현재의 위치에서 자리를 잡아 다른 곳으로 이전해 점포를 확대하고픈 꿈을 갖고 있다. 점포를 이전할 때 무엇을 염두해 두어야 하는지를 알려주었으면 한다.

조순남/전남 동광양시 광영동 775-3
목우APT상가 영국제과



월간 베이커리가 사람을 찾아드립니다

지금은 헤어져 소식을 알 수 없는 옛 동료... 찾고 싶은 사람의 이름, 나이, 같이 일했던 곳, 고향 등의 내용을 독자 염서에 적어 보내 주시면 지면에 게재해 만날 수 있는 기회를 마련하겠습니다. 염서를 보내실 때 꼭 전화번호나 주소 등 연락처를 기입하십시오.

여러분의 조그마한 관심이 <월간 베이커리>를 더욱 풍요롭게 합니다.

<가루마당>은 독자들의 마당입니다. 기사에 대한 의견과 비판을 비롯해 제과업계에 하고 싶은 말 등 무엇이든 환영합니다. 형식은 글, 만화, 사진 등 다양한 참가 방법이 있습니다. 본지에 붙어있는 우편엽서를 이용하면 더욱 간편합니다.

보내실 때는 성명과 주소, 직장과 집의 전화번호를 정확히 써 주십시오.

원고가 채택된 분께는 월간 베이커리가 정성스럽게 마련한 소정의 사은품을 드립니다.

☎ 100-014 서울시 중구 충무로4가 120-3 진양빌딩 407호 월간 베이커리 가루마당 담당자 앞

<팩스>(02)271-1822 <전화번호>277-8321/2, 277-0702

1월호 상품포장 연출법 시의적절 매일 다양한 포장법 게재했으면

지난 1월호에서 제일 눈길을 끌었던 것은 상품 포장 연출법이였다. 발렌타인데이를 앞두고 많은 걱정이 되었는데 포장법 뿐만 아니라, 특히 포장재료와 가격 등도 실려 있어 여러모로 도움이 되었다. 요즘 들어 제과업계에서 포장에 대한 관심이 점차 높아지고 있는 가운데 실린 상품 포장 연출법은 시의적절했다고 생각한다.

당부하고 싶은 것은 발렌타인데이 등 특정 행사에 국한되지 않고 매일 과자나 빵을 효율적으로 포장할 수 있는 내용을 계속 연재해 주었으면 하는 것이다.

이태원/경북 김천시 부곡동
425-12 고려제과

제품기사에 제주시 주의할 점 세밀히 언급해 실패하는 일 없도록

지난 1월호 새해경기분석과 전망은 시의적절한 취재였다.

바라고 싶은 것은 유명 제과점의 각종 행사를 자세히 다루어 주었으면 한다.

한가지 지적하자면 기획상품, 우리집 인기제품 등에 제품 제조시 주의할 점을 세심하게 언급해 주어 실패하는 일이 없도록 해야 하는데 그 부분이 다소 미흡한 것 같다.

최 인/인천광역시 남동구 만수2동
68-11 그린비제과점

제과점 결재관행 시사하는 바 커

기획특집 '우리나라 냉동생지 어디까지 와있나'를 통해 냉동생지에 대한 이해를 넓힐 수 있었다.

베이커리광장의 '제과점 결재관행', 베이커리뉴스의 '제과점 결재관행 달라져야'의 두 기사가 시사하는 바가 크다고 본다.

앞으로 원가와 결재에 관한 집중적이고 심층적인 취재를 부탁한다.

최미혜/부산광역시 남구 용호2동
495-34 안데르센제과점

독자에게

이태원님과 조순남님이 상품 포장연출법을 통해 많은 도움을 얻으셨다니 다행입니다.

지금껏 제과업계는 기술세미나를 자주 실시하는 등 기술향상을 위한 노력을 게을리하지 않아 제품수준이 크게 향상된 것이 사실입니다.

그러나 포장기술은 다른 업종에 비해 떨어지고 있습니다. 이런 문제점을 감안, 본지는 지난해 12월호부터 상품포장법을 다루었고 독자들의 호응도 높았습니다. 독자들의 성원에 따라 본지는 계절에 맞는 상품포장법을 계속 연재할 예정입니다. 앞으로도 많은 도움이 되었으면 합니다.

최미혜님이 느끼신 바와같이 현재 제과점의 결재관행은 분명 개선되어야 할 문제입니다. 본지는 일선 취재를 통해 지금의 결재관행이 원가상승을 유도하고 있다는 점을 지적했습니다. 앞으로 본지는 문제제기 수준을 넘어 결재관행에 대해 사례별로 심층적으로 취재할 것입니다.

독자 여러분의 다양한 의견, 고맙습니다.