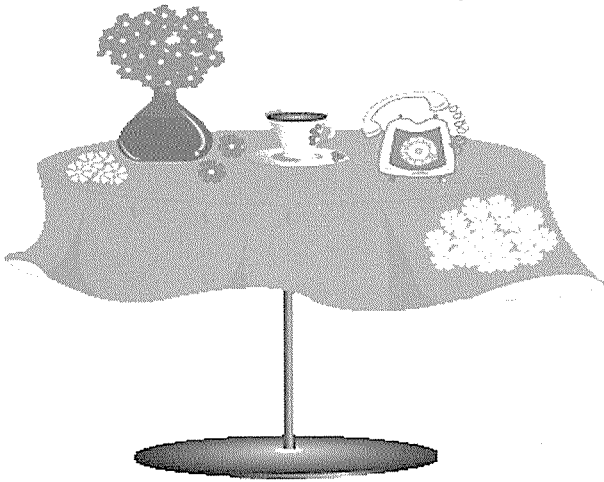


두드리면 열립니다



Q 제과제빵용 양주에 대해서 가르쳐 주세요.

이운주/ 서울시 동대문구 휘경동 동성빌라

A 제과 제빵 제품을 만들 때 사용하는 술은 제품의 특유한 향과 맛을 내는 데 쓰입니다. 따라서 술을 사용하지 않은 제품과 사용한 제품 사이에는 맛과 향에서 큰 차이가 있습니다. 일례로 ‘술을 잘 이용하는 사람이 뛰어난 기술자’란 말이 있을 정도입니다.

현재 가장 일반적으로 많이 사용하는 술의 종류는 정종이나 럼주, 브랜디 등입니다. 이밖에 케이크나 양과자, 디저트류를 만들 때 특유의 향과 맛을 내기 위해 양주를 사용하는데 이때 가장 많이 쓰이는 술은 쿠엥트로, 그랑마니에, 키르슈, 럼, 브랜디 등이 있습니다.

양주는 사용하고 싶어도 값이 비싸 사용을 꺼리는 경우가 있으나 값싼 술을 이용해 비슷한 효과를 내는 방법이 있습니다. 럼주를 사용하고자 할 경우 비싼 럼주가 없으면 국산 술인 칩터큐나 경우에 따라 소주, 국산 드라이진, 마패 브랜디, 매실주, 사과주, 오가피주 등을 사용하면 됩니다.

양주는 주로 양과자에 많이 사용되기 때문에 초콜릿 제품이나 일반 케이크 및 무스케이크의 시트 반죽이나 무스크림, 생크림, 버터크림 등 크림류와 시럽에 사용하고 있습니다.

양주의 구입처는 수입 주류 도매 상가에서 구할 수 있습니다. 문의하신 분의 경우 거주지가 서울이므로 남대문 시장의 주류 전문 상점을 이용하시면 되고 제과 제빵용 양주만을 전문적으로 취급하는 곳으로 서울 대치동에 제과제빵종합상가

내에 동신리큐르(전화 561-4704)란 곳이 있으니 참고 바랍니다. 이운주씨께서는 본지가 보유하고 있는 35여가지의 양주 제품과 사용 용도가 기록된 자료를 우편 발송해 드리겠습니다.

Q 여름철 바게트의 반죽 요령이 궁금해요.

손미숙/부산 동래구 명장 2동 협진 태양아파트

A 바게트를 잘 만드려면 정확한 제조 공정이 관건입니다. 특히 많은 점포가 공정을 제대로 지키지 못해 실패하고 있습니다. 바게트를 만들 때 첫단계인 반죽은 발효와도 관계가 있어 중요합니다. 일반적으로 바게트를 제조시 반죽을 마쳤을 때 온도를 26℃에 맞춰야 하며 이럴 경우 반죽이 좀 차갑다는 느낌이 들어야 합니다. 이런 이유는 발효 공정시 반죽 온도가 28℃를 넘지 않아야 반죽이 지치지 않는데 이를 위해선 전 단계인 반죽에서 온도가 25~26℃가 되어야 하기 때문입니다.

그러나 제과점에서는 공장의 내부 온도가 30℃ 가량되기 때문에 바게트 반죽 온도 관리에 어려움이 많습니다. 이때 가장 많이 사용하는 방법이 바게트 제조시 사용하는 물을 차게 해 온도를 맞추는 것이 가장 일반적입니다. 특히 여름철은 온도가 더 높기 때문에 얼음물을 이용하기도 합니다.

온도를 맞추는 것 이외의 중요한 점은 믹서기로 저속 3분, 중속 8분 믹싱하며 반죽의 상태가 식빵을 만들 때와 비교해 85% 정도까지만 믹싱해야 합니다. 이밖에 여름철은 온도가 높아 발효가 잘 되므로 사용 재료 중 이스트의 양을 평소보다 약간 줄여야 하는 점도 여름철의 바게트 반죽 요령입니다. 자세한 바게트의 배합과 제조 공정, 제조시 주의점은 본지 1996년 7월호 66쪽에 게재돼 있으니 참고바라며 자료가 필요하시면 협조해 드리겠습니다.

한편, 문의하신 분은 일반 독자인 것 같으니 참고로 좋은 바게트 고르는 요령을 알려드리겠습니다. 좋은 바게트는 첫째 전체적으로 고른 색상을 띠며 볼륨이 크고 모양도 균일합니다. 둘째 겹질이 얇고 바삭바삭하며 구수한 맛과 향이 납니다. 셋째 바게트를 잘랐을 때 벌집같은 기공이 있고 조직이 부드럽습니다.

제과점 상담 참여 안내

본지는 독자 여러분께 좀 더 가까이 다가가는 잡지가 되기 위해 독자의 궁금한 사항을 해결해 드리는 ‘제과점 상담실’코너를 마련하고 있습니다. 제과 전반에 대한 의문 사항을 독자엽서에 적어 보내 주시면 자세하게 상담해 드리겠습니다.