

파이 반죽의 수축을 방지하는 방법은?

크로와상과 데니쉬 페이스트리를 성형할 때 반죽이 수축하여 모양과 크기가 변하는 경우가 많다. 어떻게 하면 이런 수축을 방지할 수 있을까?


크로와상이나 데니쉬 페이스트리와 같은 접기형 파이반죽의 대부분은 밀어펴기와 휴지시키기 공정을 반복한 후 최종적으로 3mm정도의 얇은 두께로 밀어 펴 여러 가지 원하는 모양으로 자르게 된다.

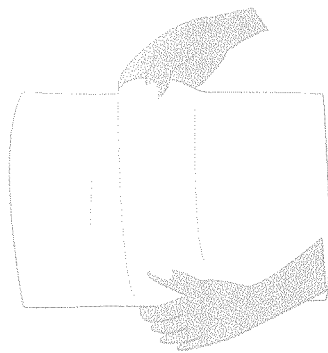
이 때 생지가 수축되고 변형되는 것은 마지막으로 생지를 밀어 펴는 단계에서 늘어졌던 글루텐이 원래의 상태로 돌아가려 하기 때문이다. 이것은 잡아당긴 스프링이 처음 상태로 돌아가려는 현상과 같은 원리이다.

이와 같은 현상이 파이 롤러를 사용한 것인지 밀대로 밀어 편 것인지 하는 도구 차이에 있다고 생각하는 이들도 있지만 실제로는 그렇지 않다. 밀어 펴는 도구와 반죽의 글루텐이 잡아 당겨지는 것과는 아무런 관계가 없다.

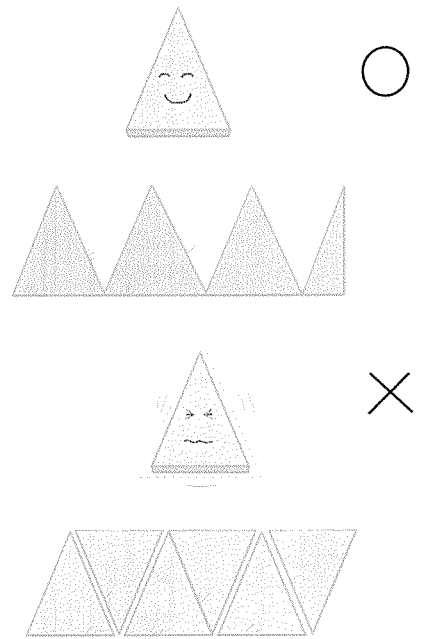
단지 늘어나 있는 글루텐을 그대로 자르기 때문에 그 이후에 수축현상이 일어나고 반죽의 모양이 변형되는 것이다.

이러한 수축을 방지하기 위해서는 반죽을 밀어 펴 자르기 직전에 반죽을 작업대로부터 조금씩 들어 올려주듯 느슨하게 하는 작업을 하면 된다. 이렇게 하면 반죽 속의 글루텐이 자연스럽게 원래의 상태로 돌아가 자른 후에도 수축되지 않는다.

성형한 반죽이 변형하면 원제품도 원하는 모양을 얻을 수 없게 된다. 따라서 성형하기 전에는 반드시 생지를 '느슨하게 하는 작업'을 꼭 해주어야 한다. 



〈그림1〉 반죽을 자르기 전에 반드시 반죽을 작업대에서 살짝 들어 올려주는 작업을 해야한다.



〈그림2〉 미리 글루텐이 원래의 상태로 돌아가도록 하지 않으면 자른 후 반죽이 수축한다.