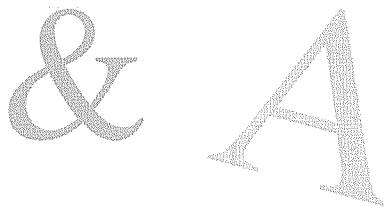
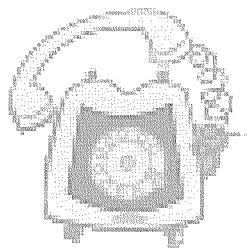


두께가 연결 됩니다



후렌치 파이의 결이 잘 퍼지지 않습니다. 이를 해결하는 방법과 올바른 반죽법, 굽는 온도, 시간 등을 알고 싶습니다.

오승철/대전 유성구 점인동

문의하신 분은 결이 잘 퍼지지 않는다고 하셨는데 어떤 작업 조건과 제조 공정으로 작업을 했는지 상황을 자세하게 제시하지 않아 실패의 원인을 정확히 파악할 수 없군요. 앞으로 제품 제조에 대해 문의하실 분들은 작업 조건과 제조 공정을 정확히 적어 문의하시기 바랍니다.

따라서 일반적으로 파이의 제조시 실패하는 원인을 말씀 드리겠습니다. 흔히 파이 제조시 범하기 쉬운 실수는 온도를 유지하지 못하는 경우입니다. 즉 작업 온도를 늘 18℃로 유지해야 합니다. 그러므로 반죽시 사용하는 물도 냉수를 사용해 반죽 온도가 높지 않도록 하고 또 반죽을 믹싱한 후 접기 작업에 들어가기 전에도 냉장고에 넣어 30분 정도 놓아 두어야 합니다.

그 다음의 공정으로 롤인용 유지를 반죽에 싸서 접기를 하고 밀어펴는 작업을 몇차례 반복하게 되는데 이때마다 냉장고에 넣어 두었다가 다시 접고 밀어펴는 식으로 작업해야 합니다. 이처럼 파이는 제조시 반죽의 온도가 낮아야 롤인용 유지가 반죽에 스며들지 않게 돼 구울 때 결이 잘 일어나게 됩니다. 이밖에 결이 잘 일어나기 위해서는 접고 밀어펴 때 또는 성형시에도 반죽의 두께가 일정해야 고르게 부풀니다.

이밖의 결이 잘 생기게 하기 위해서는 유지의 사용이 중요한데 버터나 롤인용 마가린을 사용하면 됩니다. 그리고 파이칼로 반죽을 자를 때 절단면을 깨끗하게 자르고 제품에 계란 물칠을 할 때도 옆면의 절단면에 묻지 않도록 해야 구울 때 잘 부풀어 결이 좋게 됩니다. 파이의 굽는 온도는 유지가 일시에 녹아 결이 잘 일어나도록 200℃의 고온에서 굽고 굽는 시간은 제품이 구워지는 상태로 가능하면 됩니다.

건포도의 전처리 요령과 고로케에 육류를 사용할 때 비린내가 나지 않게 하는 방법은 무엇인가요?

허윤경/서울 송파구 거여동 현대1차아파트

건포도를 제품 제조시 그대로 사용하면 건조된 상태이기 때문에 완제품을 먹을 때 딱딱하여 식감이 좋지 못하게 됩니다. 또 빵 제조시 전처리를 하지 않았을 경우 건포도가 빵에 있는 수분을 흡수, 빵 제품을 건조시키는 역할을 하게 해 노화가 빨리 진행되게 하며 제품을 수축시키기도 합니다.

따라서 건포도를 물이나 술에 담궈 놓아 전처리하는 것은 미리 수분을 보충해 부드럽게 만들어 줌으로써 씹히는 식감을 좋게 하고 제품의 수축과 노화를 방지하게 합니다. 건포도의 전처리에는 보통 물과 럼주를 많이 이용합니다. 특히 물을 이용해 전처리하는 것보다 럼주를 이용하면 럼주 자체의 향이 좋기 때문에 제품의 풍미를 더욱 좋게 할 수 있습니다.

사용 방법은 건포도가 어느 정도 부드러운 상태면 적은 양의 럼주에 담궈 골고루 술이 묻게 하고 딱딱한 상태면 많은 양의 럼주에 담궈 놓으면 됩니다. 보통 담궈 놓는 기간은 1주일 정도가 적당한데 오래 담궈 놓으면 제조시 발효를 지연시키므로 유의해야 합니다. 단 럼주를 사용할 때 알콜 성분이 날아가지 않도록 밀폐된 용기를 이용하는 것이 좋습니다.

고로케에 돼지고기 등 육류를 사용하면 비린내가 날 수 있습니다. 요리에서 육류의 비린내가 나는 것을 파나 마늘 등 자극성 있는 양념을 사용해 해결하듯 고로케 제조시에도 향신료를 사용하면 됩니다. 이때 사용하는 향신료로 '넛메그' 약간 넣는 것이 좋은 방법입니다. 단 넛메그를 많이 사용하지 않는 것이 좋습니다. 이외에 후추를 사용해도 됩니다. 이들 향신료의 사용량은 요리에서 양념을 적당하게 넣어 간을 맞추는 것처럼 고로케의 내용물 제조시 맛을 보아가며 조절하면 됩니다. 참고로 고로케의 정확한 명칭은 '크로켓'입니다.

제과점 상담 참여 안내

본지는 독자 여러분에게 좀 더 다가가는 접지가 되기 위해 독자의 궁금 사항을 해결해 드리는 '제과 상담' 코너를 마련하고 있습니다. 제과 전반에 대해 궁금 사항을 독자 엽서를 통해 의견을 보내 주시면 안내해드리겠습니다.