



제품들은 소량씩 바로바로 만들어 먹는 것을 염두에 두었기 때문에 비교적 설탕량이 적게 들어갔다.

스펀지를 손으로 만졌을 때 그 폭신함과 입안에서 부드럽게 녹아드는 느낌은 설탕이 아니고서는 결코 만들어지지 않는다. 따라서 제품을 만들어 보기 전 사용되는 재료에 대한 정확한 지식 없이 개인 취향에 맞추서 설탕량을 조절하는 것은 그야말로 실패의 지름길임을 명심하자.

① 우리집은 단 걸 싫어해요!

설탕량이 적으면 계란의 기포가 꺼지고 전분만 익어서(호화) 제품이 주저 앉게 된다.

눈으로 보아서 설탕이 많지 않게 느껴지는 제품은 제과 쪽에서는 드물다. 제빵이라면 어떨까. '소량'의 설탕이 들어갈 경우 부드럽고 달콤한 제품 특유의 맛이 사라질 수도 있다.

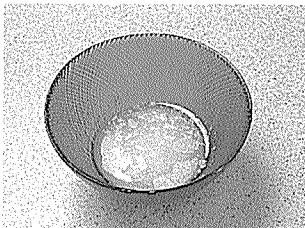
② 단 걸 너무 좋아해요, 설탕을 더 넣으면 안 될까요?

대체로 나이 드신 분들은 달게 먹는 것을 좋아한다. 또한 대부분의 미식가는 후식에 있어서의 달콤함을 찬양하기도 한다.

그러나 제품을 만들 때 설탕량이 지나치면 반죽 표면의 수분이 증발해서 설탕이 과포화 상태가 되어 겉은 두껍고 딱딱 하면서 속은 제대로 익지 않게 된다. 이것 또한 입 안에서 사르르 녹아드는 부드러움과는 한참 거리가 멀다. 더 당도를 높이고 싶다면 분당을 제품이 식은 후에 뿌리던가 초콜릿을 바르던가 다른 방법을 찾을 것을 권하고 싶다.

4. 마가린(혹은 버터)을 녹여서 넣는 이유는?

계란 기포를 올린 후에 마가린(혹은 버터)을 덩어리인 채로 넣는다면 이를 달리 섞을 방법이 없을 것이다. 마가린(혹은 버터)은 제품의 풍미(맛과 향)를 증대시키고 반죽도중에 생기는 밀가루의 글루텐을 분산시켜서 부드러운 식감을 형성한다. 유지가 반죽 속에 들어가면 눈에 보이지 않는 피막을 형성해서 수분의 증발을 막아 촉촉한 식감을 만들어 준다.



버터를 중탕으로 녹인 것.

5. 나파주란 무엇인가?

제과에 있어서 나파주의 가장 큰 역할은 보습(保濕)효과이다. 만일 과일 위에 나파주를 바르지 않는다면 서너 시간 후에는 건조되어 과일이 마르고 그 형태와 맛을 유지할 수 없다.

또한 파운드 같은 제품에도 바르는데 공기를 차단하여 촉촉한 식감을 유지시켜 준다. 나파주가 없다면 몇시간 지나지 않아서 마르고 버석버석해서 본래의 맛을 잃게 된다. 나파주

를 가정에서 만들려면 살구와 사과를 24시간 이상 끓인 다음 과일에 들어있는 천연 펙틴을 추출하기 위해 고운 면포로 걸러내야 얻을 수 있다. 그러나 살구는 5,6월에 잠깐 나오므로 실질적으로 항상 만들기는 어렵다. 따라서 제품화돼 있는 것을 재료상에서 구입해 사용하면 무난하다.

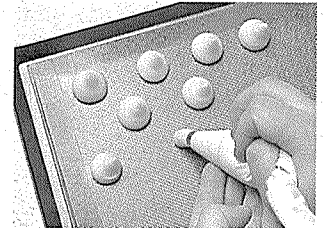
펙틴은 일종의 응고제로서 열을 가하면 액상이 되는데 30~40%의 수분을 첨가해 함께 끓여서 식기전에 붓으로 바른다. 식으면 다시 굳어서 피막을 형성하여 공기를 차단하는 것이다.

종종 나파주 대응으로 살구잼(사과잼)과 물엿을 섞어서 쓰기도 하는데 펙틴의 양이 적어서 완전한 보습효과는 기대하기 힘들고 제품에 스며들기 때문에 당도가 높아진다는 점을 염두에 두고 사용하는 것이 좋다. 좋은 나파주는 광택이 나고 시각적인 즐거움도 동반하며 특유의 은은한 과일향이 제품의 풍미를 한층 높여준다.

6. 베이킹파우더나 이스트를 넣지 않았는데도 슈가 부푸는 이유

밀가루를 가열하면 단백질은 응고되어 탄력을 잃고 전분 성분은 호화되는데 호화된 전분에 열을 가하면 수증기가 생겨서 그 수증기의 압력에 의해서 슈 기포질이 팽창(증기압에 의한 팽창)된다.

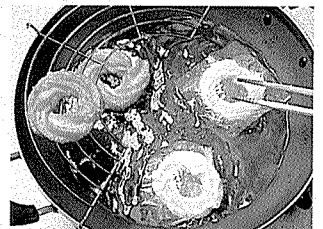
전분의 호화를 위해서는 충분한 가열이 그 전제 조건이며 대부분의 반죽의 실패 원인은 가열 부족에서 온다.



오븐에 넣기 전 찰주머니로 오븐팬에 짜준 슈반죽

7. 구운 후(혹은 튀긴 후)에 슈가 가라앉는다

밀가루 단백질이 응고된 후에 수분이 건조되지 않고 남아 있으면 가라앉는 원인이 된다. 충분히 익혀서 건조시키는 것이 중요하다.



충분히 익히면 반죽이 기름에 둥둥 뜬다.

8. 슈 반죽에 유지(마가린/버터)를 넣는 이유

유지는 대부분의 성분이 지방이므로 호화된 반죽에 섞이면 밀가루의 글루텐과 전분이 결합되는 것을 막아준다. 따라서 전분을 미세하게 분산시키므로 클러스트화가 되어 얇은 막을 형성해 식감이 바삭 바삭 해진다.