두드리면 열립니다

Q 가정에서 기계 없이 빵을 제조 할 수 있는 방법을 알고 싶습니다.

김미영/전주시 완산구 효자동 3가

A 집에서 기계 없이도 빵 제조가 가능하기는 합니다. 그러나 무척 힘이 들어 사실상 집에서 빵을 만들기란 어렵습니다. 그 이유는 빵 제조시 믹싱과 발효 과정이 있기 때문입니다. 이 가운데 가장 힘든 과정은 믹싱 부분입니다. 식빵의 경우만 하더라도 제품에 따라 차이가 있지만 4~10분가량 믹서기로 믹싱을 해야 합니다. 이를 믹서기 없이 손으로 주물러 반죽한다면 대단히 오랜 시간이 걸릴 뿐 아니라 힘이 들어 중간에 두손을 들고 말 것입니다.

발효 과정은 믹싱보다 쉽지만 오랜 시간이 걸리고 번거롭습니다. 발효 기계 없이 발효하는 방법은 '실온 발효법' 과 '간이 발효기 이용법' 이 있습니다. 실온 발효는 28~29℃의 실온에서 빵 반죽을 비닐로 덮어 놓아두는 것으로 1시간 이상이 걸립니다. 빵은 두번의 발효를 하고 20분간의 중간 발효를 하므로 실온 발효의 경우 발효만 2시간 30분 정도의 시간이 걸립니다. 이 방법은 여름에는 문제가 없으나 기온이 낮은 겨울과 봄, 가을에는 실내 온도를 높여 주거나 더 오랫동안 발효를 해야 하는 어려움이 있습니다.

'간이 발효기 이용' 방법은 옷걸이나 철사 등에 비닐을 씌워 통 형태(아랫 부분은 개방돼 있다)를 만든 뒤 밑부분에 끓는 물 그릇을 놓고 그 위에 체처럼 구멍이 있어 수증기가 닿을 수 있는 도구에 빵 반죽을 걸쳐 놓아 끓는 물에서 생기는 수증기로 발효시키는 것입니다. 이때는 물이 식지 않도록 뜨거운 물을 몇번 갈아 주거나 화기로 계속 열을 가해야 합니다. 이처럼 빵을 만드는 데 어려움이 많아 일부에서는 재료와 물만 넣으면 자동으로 빵이 만들어지는 카이젤 제빵기(☎839-3473)를 이용하기도 합니다.

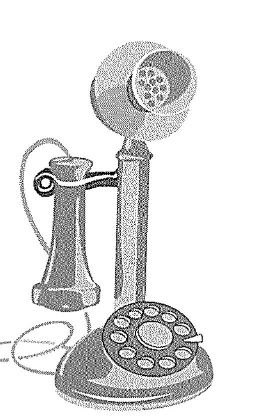
Q 가정용과 제과용 코코아의 차이점과 초컬릿 케이크 제조시 사용량이 궁금합니다.

허윤경/서울 송파구 거여동 현대1차 아파트

A 가정용과 제과용 코코아 가루는 틀립니다. 코코아 가루는 초컬릿의 원료인 카카오 빈을 볶아 빻은 후 카카오 버터(지방분)를 뺀 나머지로 만든 것 입니다. 이 가운데 '가정용 코코아 가루'는 코코아 가루 외에 설탕, 소금, 바닐린, 레시틴, 비타민 A, D_3, B_2 등이 함유돼 있으며 흔히 집에서 물에 타 먹는 용도로 사용되고 있습니다. 즉 코코아 가루에 물만 타면 음료로 마실 수 있도록 여러 가지 영양소와 맛을 내는 재료를 섞어 놓은 가공품 입니다. 이와 달리 제과 용도로 사용하는 코코아 가루는 다른 첨가물을 넣지 않은 것으로 케이크의 스펀지나 크림, 아이싱 용도로 사용되고 있습니다.

초컬릿케이크를 만들 때 코코아 가루 사용량은 스펀지의 경우 박력분을 100으로 기준했을 때 25% 정도입니다. 참고로 코코아 가루를 사용한 유럽식 초컬릿 케이크의 배합은 다음과 같습니다. <스펀지> 노른자 20개, 흰자 20개, 설탕 300g, 밀가루 400g, 전분 130g, 코코아가루 100g, 녹인 버터 130g입니다. 또한 스펀지 위에 바르는 <초컬릿 버터 크림>은 버터 500g, 설탕 500g, 물 250cc, 노른자 6개, 럼주 100cc, 커피 에센스 소량입니다.

이밖에 역시 스펀지 위에 바르는 <가나슈 크림>은 다크 초컬릿 750g, 생크림 500cc이고, <코팅용 초컬릿>은 코팅용 초컬릿 500g, 시럽(럼 300cc + 시럽 400cc) 입니다. 만드는 법은 구운 스펀지 위에 시럽을 바르고 '초컬릿 버터크림' 을 바릅니다. 그 위에 스펀지 한장을 얹고 '가나슈크림' 을 바르고 다시 스펀지 한장을 얹은 후 윗면에 '코팅용 초컬릿' 을 입히면 됩니다.



제과점 상담 참여 안내

본지는 독자 여러분에게 좀더 다가가는 잡지가 되기 위해 독자의 궁금 사항을 해결해 드리는 '제과 상담' 코너를 마련하고 있습니다. 제과 제빵전반에 대해 궁금한 사항을 독자 엽서를 통해 보내 주시면 친절히 안내해드리겠습니다.