

버터의 결정성

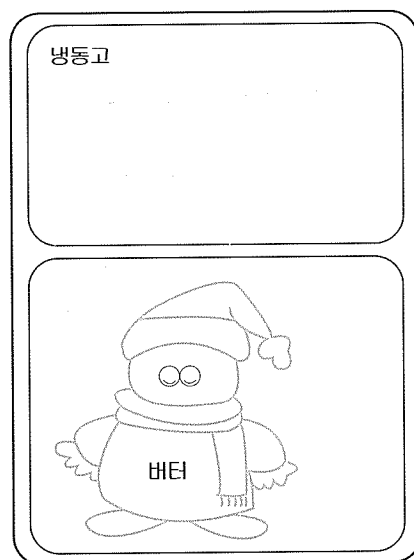
버터의 온도관리가 나쁘면 식감이 나쁘다.

버터는 과자를 만드는데 있어서 가장 중요한 고형유지의 하나라고 할 수 있다. 이유는 버터가 갖는 여러 가지 특성이 과자의 특징적인 형상과 식감을 결정짓는 경우가 대단히 많기 때문이다. 예를 들면 접기를 하는 반죽이 깨끗한 층으로 구워지는 것은 버터의 가소성을 이용한 것이고, 쿠키가 바삭바삭 부서지기 쉬운 것은 버터의 쇼트닝성을 이용한 것이다. 다만, 어느 것이든 버터의 특성을 충분히 살리기 위해서는 좋은 상태로 보존된 것을 쓰지 않으면 안된다.

왜냐하면 버터가 되는 고형유지에는 각각 여러 종류의 결정형이 있어서, 이 결정형의 차이에 따라 유지 전체의 성질이 크게 변해버리기 때문이다. 이 유지의 결정형은 온도 변화에 따라서 크게 영향을 받는다.

버터의 경우 가장 안정된 결정형은 β 형이라 불리우는 형이다. 그러므로 공장에서 버터를 제조할 때는 꼭 숙성을 시켜서 결정전체가 가장 안정된 β 형으로 고정되도록 조정한다.

다만, 제조되는 시점에서 품질이 높은 버터라도 보존하는 온도관리가 나쁘거나 작업중에 온도를 지나치게 높여 버리면 애써서 조정해 놓은 결정이 다시 불안정한 결정으로 되돌아가 버린다. 그 결과 버터의 조직이 거칠게 되고 식감이 나빠지는 것이다. 다시 말하면 이와 같은 상태로 된 버터는 이미 고형유지로서의 특성을 거의 발휘할 수 없게 된다. 그러므로 버터를 보존할 때에는 온도 관리를 충분히 해서 온도가 지나치게 높지 않도록 주의해야 한다. 보통 5°C 이하의 저온에서 저장하지만 장기 보존하는 경우에는 냉장보다 오히려 냉동쪽이 안정적으로 품질을 보존할 수 있다. [21]



버터를 장기간 보관할 때는
냉동고에서 보관한다.