

신개념의 냉동생지 ‘파베이크’ 등장

하드계 빵에 적합, 볼륨 · 노화가 걸림돌

■ 취재/박종선 sunpark@mbakery.co.kr

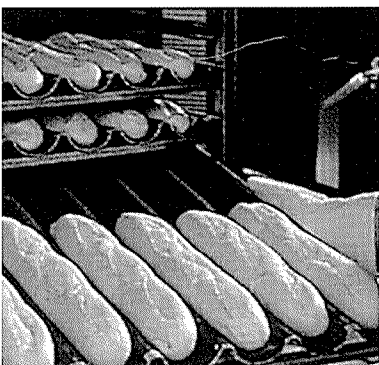
크라운베이커리와 파리크라상이 9월 5일과 6일 신개념의 파베이크(Parbaked) 냉동 생지를 선보임으로써 냉동 생지 기술 경쟁이 가속화되고 있다. 물론 파베이크 냉동 생지는 크라운베이커리가 4년전부터 생산해 국내에서 처음 소개되는 것은 아니다. 하지만 크라운베이커리의 경우 이번에 품질 향상과 유통 방식을 바꿨고, 파리크라상은 처음으로 개발·생산함으로써 본격적인 파베이크 시대의 개막을 알렸다.

이들 업체가 일차적으로 선보인 제품은 바게트 한 품목에 불과하다. 그러나 파베이크는 냉동 생지의 제조 공정상 최상위 단계인 제품이라는 점에서 국내 냉동 생지 기술의 발전상을 가늠할 수 있어 시사하는 바가 크다. 또한 이들 업체가 이번 파베이크 제품 출시를 계기로 제과점을 대표하는 이미지 제품인 바게트의 차별화를 꾀한다는 계획이어서 경쟁 관계에 있는 자영 제과점의 관심을 촉발시키고 있기도 하다.

빵은 보통 믹싱 → 1차 발효 → 분할과 성형 → 2차 발효 → 굽기의 과정을 거친다. 반면 냉동 생지는 공정 중 성형 후 냉동한 것을 ‘성형 냉동 생지’, 2차 발효 후 냉동한 것을 ‘발효 냉동 생지’라고 부른다. 그런데 파베이크 냉동 생지는 일정 수준까지 굽기를 하고 냉동했다가 다시 굽거나 재가열한 제품이다(107쪽 ‘파베이크란 무엇인가’ 참조).

공정상으로 볼 때 가장 발전된 단계의 제품이라고 할 수 있다. 즉 더 이상의 냉동 생지 제조 기술은 없는 셈이다. 파베이크 냉

동 생지는 2차 굽기 또는 재가열을 하기 때문에 흔히 덜 익도록 1차 굽기한 것이라고 생각하기 쉽지만 그렇지 않다. 파베이크 냉동 생지도 1차 굽기에서 내부까지 완전히 익도록 굽는다.



냉동 생지 기술의 최종 단계 제품에 해당

파베이크는 표피 형성이나 구운 색이 나지 않도록 본사에서 1차 굽기를 하고 가맹점에서 재베이킹했을 때 제품이 제대로 나오도록 하는 것이 성패를 좌우한다. 이를 비롯해 여러가지 요인 때문에 일반적인 제품과 달리 배합과 공정이 다르다(107쪽 ‘파베이크란 무엇인가’ 참조). 바게트의 경우 물의 양이 일반적인 제품보다 4% 정도 적고, 개량제도 파베이크용 제품을 사용한다. 공정상으로는 발효, 성형, 팬닝, 칼질, 굽기에서 많은 차이가 있다.

파베이크는 높은 기술력, 일반적인 제품과 다른 배합과 공정이 전제되지 않으면 빵 표면에 주름과 얼룩이 지기 쉽다. 또 1차 굽기까지 했기 때문에 유통 및 보관시 타 냉동 생지보다 많은 공간을 필요로 한다. 기술력이 뒷받침돼도 일반적인 제품은 물론 타 냉동 생지 제품보다 볼륨이 작고, 노화가 무척 빠른 것은 현재의 기술로는 해결할 수 없는 부분이다.

그럼에도 불구하고 2개 프랜차이즈 업체가 파베이크 바게트 제품을 선보인 것은 이유가 있다. 우선 파베이크 냉동 생지는 1차 발효가 거의 없는 일반 냉동 생지보다 발효를 더 할 수 있어 빵의 풍미가 뛰어나다(유럽의 제법은 1차 발효가 없다). 이밖에 이들 업체의 가맹점 대부분이 파베이크에 필요한 컨베션 오븐을 갖추고 있다는 점도 제품 개발을 있게 한 원인 중 하나이다.

그러나 가장 큰 이유는 제품의 품질을 일정하게 유지하고, 정통 바게트를 선보인다는 데 있다. 현재 프랜차이즈 업체의 바게트의 경우 매장에서 해동, 2차 발효, 굽기 과정을 거쳐 판매된다. 본사에서 제조 기사나 점주에게 철저히 교육을 시키더라도 3개 제조 공정을 거치는 동안 개인의 기술 편차에 의해 점포마다 제품의 질이 다른 현상을 낳게 했다. 하지만 파베이크 제품은 매장에서 해야 할 해동과 2차 발효의 2개 공정이 단축되므로 2차 굽기만 잘하면 일정한 품질의 제품을 얻을 수 있는 가능성이 높아진다.

전문가들은 미국·호주밀을 가공한 국내 밀가루로는 정통 바

게트의 맛을 낼 수 없다고 전한다. 따라서 이들 2개 업체는 파베이크 바게트의 차별화를 위해 프랑스 밀가루를 직수입하고 있다. 크라운베이커리의 경우 밀가루 외에 세달전부터 프랑스로부터 파베이크 바게트 냉동 생지를 직수입, 형태와 가격을 달리해 별도 판매하고 있기도 하다.

작은 볼륨·노화 문제 해결이 성패의 열쇠

이들 2개 업체가 파베이크 제품을 개발하면서 고민한 부분은 매장에서 재베이킹했을 때 제대로 제품이 나오도록 하는 것과 기존의 바게트와 다른 제품을 소비자가 어떻게 받아들일까 하는 점이었다. 파베이크는 일정 수준까지만 1차 굽기를 하고 또 2차 베이킹시 제품 내부까지 열의 전달을 위해 길이가 길고 두께가 얇아야 하는 제약 조건이 있다.

이 때문에 일반 제품처럼 볼륨과 맛 2가지 조건을 함께 충족시킬 수 없는 것이 난점이다. 제품 출시에서 크라운베이커리는 재베이킹했을 때 제품이 제대로 나오도록 하면서, 소비자의 기존 관념을 고려해 일반 냉동 생지로 만들었을 때처럼 볼륨을 크게 하는 데 주안점을 두었다. 반면 파리크라상은 일반적인 파베이크 제품과 달리 물의 사용량과 발효 시간을 그대로 유지토록 해 풍미와 쫄깃한 식감, 내상 등 맛에 중점을 두었다.

이들 2개 업체는 파베이크 냉동 생지 개발로 기술 발전을 이뤘지만 타 제품으로의 파급 효과는 크지 않다. 파베이크 기술로 타 제품도 만들 수 있지만 저배합의 하드 계열의 빵, 그리고 그 중에서도 가늘고 볼륨이 작은 제품에 적합하다. 또 8~15분 정도 2차 굽기를 하면 돼 소비자가 원할 때 신선한 제품을 빨리 제공할 수 있을 것으로 보이지만 그렇지 못하다. 제품이 구워지는 시간까지 매장에서 기다려 줄 고객은 없기 때문이다.

따라서 이들 업체는 1일 판매량은 많지 않지만 이미지 상품으로서 역할이 큰 바게트의 품질 향상과 프랑스 정통 제품에 가장 가까운 제품을 선보인다는 정도에서 의미를 부여하고 있다. 이로 인해 바게트 및 관련 제품의 품질 향상과 매장에서 파베이크로 생산한 하드 계열의 완제품에 충전물을 샌드해 응용 제품의 수를 늘리는 쪽으로 활용할 것으로 보인다.

이들 업체는 파베이크 냉동 생지 개발로 기술적인 면에서 새로운 이정표를 세웠지만 해결해야 할 점은 남아있다. 한국의 바게트는 프랑스 정통 제품과 달리 국내 소비자의 습성에 맞춰 볼륨을 크게 해 생산돼 왔다. 이 때문에 소비자들은 볼륨있는 제품이 제대로 된 바게트라는 인식을 갖고 있다. 하지만 파베이크 제품은 일반적인 바게트보다 볼륨이 작다. 고객의 고정 관념에



▲ 1차 베이킹(왼쪽)과 2차 베이킹(오른쪽) 때의 파베이크 제품

따른 구매 기회를 어떻게 해결하느냐가 관건이다.

두 번째는 노화 문제이다. 일반 바게트도 수명이 짧지만 파베이크 제품은 노화가 더 빠르다. 빠른 시간 내에 고객이 제품을 먹어야 제 맛을 즐길 수 있다. 하지만 이들 업체의 가맹점 제조 기사나 점주들은 생산성과 번거로움을 생각해 기존에 해오던 대로 한번에 하루 판매량을 제조해 판매할 가능성이 많다. 설령 본사의 지침대로 매장에서 적은 수량을 수시 생산한다 해도 고객이 시간이 경과한 뒤 제품을 먹으면 노화 문제는 발생한다.

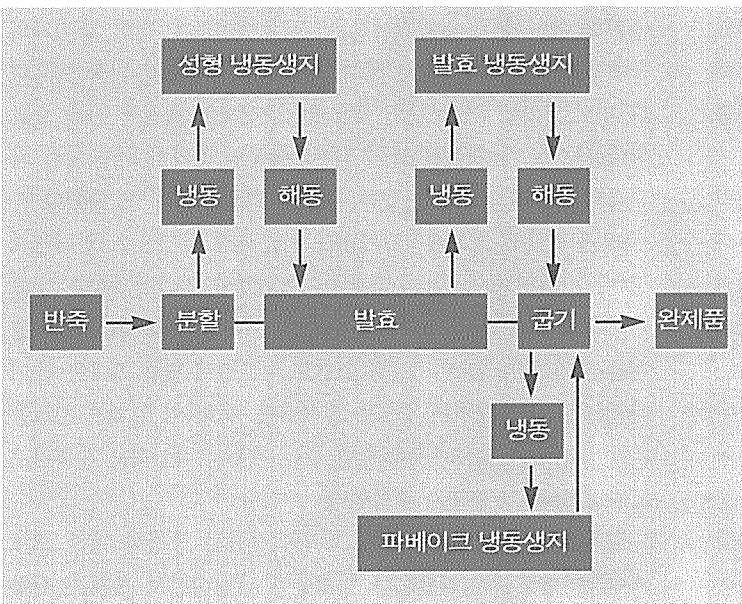
이를 해결하지 않으면 정통 바게트에 가까운 제품이라도 일반 제품이나 타 냉동 생지로 만든 것보다도 못한 결과를 초래한다. 고객의 고정 관념과 노화 문제는 해결이 쉽지 않다. 고객의 인식을 바꾸는 마케팅, 철저한 가맹점 지도, 먹는 방법에 대한 소비자 홍보가 필요하다. 물론 이들 업체들도 이런 점은 파악하고 있다. 관건은 문제 해결을 위해 얼마만큼 노력을 기울이느냐에 따라 파베이크 제품의 시장 정착과 성패가 가름될 전망이다. **BA**

파베이크(Parbaked)란 무엇인가

개념

타 냉동 생지와 달리 1차 굽기한 것을 냉동 보관했다가 2차 굽기 또는 재가열한 제품이다.

냉동생지의 종류 및 공정



파베이크 배합 및 제조 공정

예) 바게트(유럽의 경우)

● 배합

밀가루 100%, 물 ±57%, 이스트 2%, 소금 2%, 파베이크용개량제 1~3%
 *정상적인 제법에서 물의 양은 61% 정도이나 완제품의 안정성을 위해 4% 줄이고 파베이크용 개량제를 사용하는 것이 차이가 있음.

● 1차 공정

믹싱과 분할한 후 실온에서 중간 발효를 10분간 한다. 성형은 가늘고 길게 해 특수 전용 철판에 팬닝하고 30°C에서 습도 75~80%까지 100분간 2차 발효한 후 길이는 짧고 깊이는 깊게 칼집해 충분히 스팀을 주입하고 ±170°C의 컨벡션 오븐에서 16분 정도 구워 1차 베이킹한다.

*크라운베이커리, 파리크라상은 이번 제품 출시에서 믹싱 후 1차 발효를 한 제품을 선보였으나 유럽의 제법은 대량 생산을 위해 1차 발효가 없다.

● 2차 공정

1차 베이킹한 제품을 스프레이하고 빵의 심부(深部) 온도를 30~40°C가 될

때까지 냉각시킨 뒤 -35°C로 급속 냉동해 포장한다. 매장에서는 -20°C에서 보관하다가 스팀을 5초간 주입하고 220°C에서 8~15분 구워 완성한다.

1차 공정이 일반 제법과 다른 이유

성형: 파베이크는 8~15분 동안 2차 베이킹할 때 빵의 심부(深部)까지 열이 잘 전달돼야 하므로 제품이 두꺼우면 안된다. 이 때문에 가늘고 길게 성형한다.

팬닝: 바게트 전용 철판은 빵을 팬닝하는 곳이 깊고, 빵과 빵 사이의 간격도 넓게 별도 제작된 것이다. 파베이크 제품은 굽기에서 대류열이 차지하는 비중이 75%나 되기 때문에 이 철판을 사용해야 스팀과 열이 제품에 골고루 전달돼 1차 베이킹 때 껍질 형성을 막는 한편 볼륨도 커질 수 있기 때문이다.

2차 발효: 원래 발효 시간은 120분이지만 파베이크의 경우 20분 적게 하며 정상적인 온도나 습도보다도 낮다. 발효를 정상적으로 하면 나중에 주저앉을 우려가 있다.

칼집: 길이를 짧게, 깊이를 깊게 칼집을 내는 것은 제품의 안정성과 2차 베이킹이 잘 되게 하기 위해서이다.

1차 베이킹: 굽는 온도가 일반적인 제법보다 훨씬 낮게 하고 일반 제품보다 저압으로 스팀을 많이 주입하는 것은 껍질 형성과 구운 색이 나지 않게 하기 위해서이다. 1차 베이킹시 껍질이 형성되면 다음 공정에서 껍질이 빵 속과 분리된다.

2차 공정이 일반 제법과 다른 이유

냉각: 1차 베이킹 제품을 곧 스프레이하는 것은 껍질을 형성 않기 위해서이다. 바게트 철판에 그대로 두고 습도가 많은 곳에서 빵의 내부 온도가 30~40°C가 되도록 냉각시킨다. 냉각을 덜 시켜 빵의 온도가 높으면 유통을 위해 급속 냉동했을 때 껍질이 분리될 수 있다.

냉동: 2~3개월 동안 보관할 제품이라면 -35°C로 급속 냉동해야 한다. 제품의 수분 이탈 방지와 노화를 최소화할 수 있기 때문이다.

보관: -20°C로 냉동 보관하면 빵의 심부는 -15°C 정도가 된다. 만일 더 낮은 온도로 보관하면 얼음이 형성돼 좋지 않다. 보관 온도는 항상 일정해야 한다.

2차 베이킹: 스팀을 5초간 주입하고 220°C에서 8~15분간 구우면 껍질과 구운색이 형성되고 속이 부드러워진다.