



밤식빵이 냉각 후 찌그러지고 크로와상의 윗 부분이 벗겨지는 이유를 알고 싶습니다

송창수 / 경기도 일산구 일산2동



■ 식빵이 찌그러지는 이유

밤식빵과 옥수수식빵이 막 구워졌을 때는 제 모양이지만 식힌 후 모양이 찌그러지는 것은 믹싱과 굽기 공정이 제대로 이루어지지 않았기 때문입니다. 빵의 실패는 대부분 믹싱을 잘못함으로써 일어나게 됩니다. 앞의 사례처럼 제품이 찌그러지는 것도 반죽 온도가 높거나 반죽 상태가 질은 경우, 믹싱이 지나쳤을 때 발생하게 됩니다.

실제로 반죽 온도가 높거나 반죽 상태가 질면 반죽의 힘이 약해 발효나 굽기 과정에서 빨리 부풀어 오르게 됩니다. 또 반죽의 믹싱이 지나쳐도 글루텐의 힘이 약하게 됩니다. 따라서 막 구워졌을 때는 괜찮지만 식히는 과정에서 열이 빠져나가면서 제품이 찌그러지는 현상이 생기게 되는 것입니다.

그러므로 옥수수식빵은 반죽 종료 온도를 27°C 정도로 맞추고, 반죽 상태도 질지 않도록 해 일반 식빵보다 약간 덜 믹싱한 90~95% 정도로 반죽해 보십시오. 정확한 믹싱에 자신이 없으면 반죽의 배합에 활성 글루텐을 첨가하면 반죽의 힘이 강해져 이런 현상을 방지할 수 있습니다. 밤식빵은 반죽 온도를 27°C로 맞추고 약간 된 반죽으로 100%까지 믹싱하십시오.

밤식빵을 되게 반죽하는 것은 밤 다이스가 들어가기 때문입니다. 밤 다이스는 밀가루 등 다른 재료보다 비중이 높기 때문에 발효나 굽기 중에 밑으로 가라앉을 수가 있습니다. 따라서 되게 반죽해 반죽의 힘을 강하게 하면 구운 후 찌그러지는 현상을 막아 줍니다. 밤식빵처럼 견과류 등 내용물이 들어가는 건포도식빵도 이와 같은 방법으로 제조하면 됩니다.

밤식빵과 옥수수식빵은 믹싱 잘못 외에 굽기를 제대로 하지 않아도 구운 후 찌그러지는 현상이 발생합니다. 굽기 과정에서 밀봉은 제품을 익게 함은 물론 제품의 볼륨을 크게 하는 역할을 합니다. 그런데 굽기에서 밀봉을 너무 세게 해 구우면 제품이 정상적인 단계보다 빨리 커지고 그 결과 제품 형태를 유지하는 힘이 약하게 되므로 식히는 과정에서 찌그러지는 현상이 발생하게 됩니다. 그러므로 밀봉의 세기를 잘 조절하고 컨벡션 오븐이 있는 경우 이를 사용해 구우면 열이 제품에 골고루 전달돼 좋은 결과를 얻을 수 있습니다.


■ 크로와상의 윗부분이 벗겨지는 경우

크로와상은 밀어퍼기를 한 반죽을 삼각형 모양으로 절단하고 돌돌 말아 초생달 형태로 만든 제품입니다. 페이스트리류가 다그렇듯 크로와상도 반죽에 들어가는 유지는 버터를 사용해야 제품의 풍미가 좋게 됩니다. 다만 크로와상의 층 형성을 위한 롤인용 유지(일명 속버터)는 작업성이 버터보다 좋은 롤인용 마가린을 사용하고 있는 것이 일반적입니다.

문의하신 분께서는 상담을 의뢰하면서 반죽 재료 중 버터코프운드를 사용하고 있다고 하셨는데 이것은 크로와상의 윗부분이 벗겨지는 것과는 관계가 없습니다. 윗부분이 벗겨지는 것은 밀어퍼기 때 반죽을 처리하는 과정과 돌돌 마는 작업의 실수에서 비롯됩니다. 즉 크로와상은 3번 정도 밀어퍼기를 하는데 그 때마다 작업이 잘 되도록 하기 위해 덧가루를 뿌리게 됩니다.

따라서 돌돌 마는 성형의 마지막 단계에서 반죽의 끝부분(삼각형 꼭지 부분) 밀면과 그 부분과 닿는 몸체 부분에는 밀어퍼기 과정에서 뿌린 덧가루가 그대로 남아있게 됩니다. 이 때문에 떨어지지 않도록 잘 눌러 붙이더라도 굽기 과정에서 제품이 팽창하면서 그 꼭지 부분이 떨어지게 됩니다. 따라서 이를 막기 위해서는 마지막 삼각형 꼭지 부분에 계란 물칠을 하면 됩니다.

이외에 크로와상의 윗부분이 벗겨지는 현상은 돌돌 말은 후 남게 된 삼각형 꼭지 끝이 제품의 중앙에 가깝게 위치할수록 발생할 확률이 높습니다. 크로와상은 굽기를 통해 제품의 전체 볼륨이 커짐은 물론 제품 안에 형성된 여러겹의 유지층이 팽창하게 됩니다. 따라서 삼각형의 꼭지 부분이 중앙에 가까운 위치에 있으면 팽창의 영향을 가장 많이 받기 때문에 떨어지는 수가 있습니다.

이런 현상은 막 구웠을 때는 열기가 남아있어 발생하지 않다가도 제품이 식은 상태나, 소비자가 물건을 고르기 위해 만질 때 많이 일어나게 됩니다. 이를 막기 위해서는 삼각형 꼭지 끝부분의 위치가 중앙에 가까운 부분이 아닌 즉 제품의 밀면쪽에 가깝게 오도록 말아야 합니다. 이는 크로와상을 돌돌 마는 두께를 조절하면 되고 몇번 연습해 보면 쉽게 터득할 수 있습니다. 

〈담당 : 박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉