

# 부드럽고 달콤한 마무리, 풍당

새로운 재료들이 속속 등장하고 있다. 제한된 시간 안에 다량의 제품을 만들어야 하는 제과점의 생산 환경을 고려해 시판된 이들 재료는 효율적인 생산 환경을 창출하는 데 적지 않은 기여를 해온 게 사실이다. 그러나 다른 한편 기성품에 익숙해짐으로써 예전과 달리 재료에 대한 기초 지식이 취약해지고 있다는 지적 또한 제기되고 있다. 이에 본지는 매월 한 가지씩 재료를 선정, 기초 지식부터 사용법 및 응용제품에 이르기까지 다양한 정보를 제공하는 코너를 신설, 운영한다. 그 첫 번째 순서로 빵과 양과자의 윗면을 마무리하는 재료로 폭넓게 사용되고 있는 풍당을 소개한다.

〈글·진행 / 손인수〉

풍당은 불투명 흰색 반고체로서 설탕, 물엿, 물로 만든다. 예전에는 제과점에서 만들어 사용했지만 요즘에는 작업성 때문에 대부분 기성품을 사용한다. 그렇다 보니 풍당의 제조원리에 대해 무지한 경우가 많은 게 사실이다.

## 1. 풍당의 과학적 정의

설탕에 소량의 수분을 함유하고 있는 미립자를 재결정시킨 것이다.

## 2. 풍당 제조의 기본 4단계

### 1) 설탕을 끓여서 고농축시킨다.

설탕에 약간의 물을 넣고 줄여서 고농도 당액으로 만든다. 일반적으로 줄임 온도는 115~120℃. 줄이는 온도가 이보다 높으면 함유 수분이 적어 소보로처럼 부서져 하나로 뭉치기 힘들다. 반대로 이보다 낮으면 수분이 많아 반죽이 흘러내린다.

### 2) 당액을 식혀서 과포화 상태로 만든다.

포화 상태의 당액을 식히면 과포화 상태로 변하는데 이때는 한계량 이상의 설탕이 녹아 있는 상태다.

### 3) 당액을 치대어 미립자를 재결정화시킨다.

과포화 상태에서는 설탕과 물분자 사이는 불안정하지만 이를 식혀 치대면 설탕분자와 물분자가 결합해 결정화된다.

이때가 재결정의 시작 단계다. 일반적으로 40℃ 정도로 식힌 당액을 스페큘러로 치대거나 믹서로 돌린다. 이 때 가장 중요한 것은 치대는 시기의 당액 온도. 당액이 뜨거울 때 치대면 결정이 커지기 때문에 40~43℃로 식었을 때 치대는 게 중요하다.

### 4) 이를 숙성, 안정화시킨다.

당액을 지속적으로 치대면 수분이 이탈해 전체적으로 엷처럼 부드러운 상태가 된다. 이 과정이 숙성과 안정의 단계로 풍당 작업의 종료시점이다. 이 이상 치대면 덩어리지기 때문에 작업을 종료하고 이를 공기가 닿지 않도록 랩으로 싸서 차고 어두운 곳에 보관한다. 더운 곳에 방치해 두면 녹아 흘러내리는데 이 때 한번 더 차갑게 굳히면 결정이 커져 풍당이 거칠어진다.

## 3. 풍당의 기본 배합

기본적인 재료는 설탕과 물엿이 들어가고 아래 세가지가 기본 배합이다. 물엿을 넣는 것은 물엿이 풍당을 부드럽게 하기 때문이다. 물엿이 많고 적음에 따라 부드러운 풍당, 표준 풍당, 딱딱한 풍당으로 나뉜다.

1) 부드러운 풍당(g) - 설탕700/ 물엿 300 / 물 300

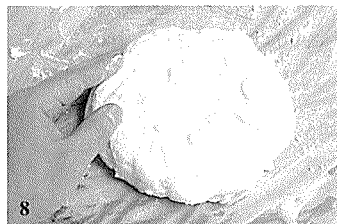
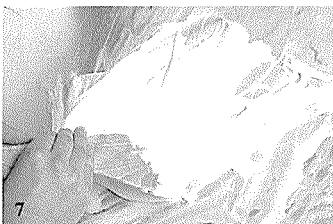
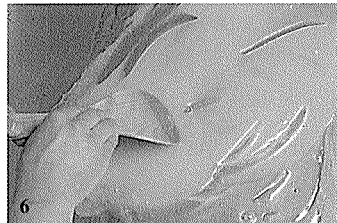
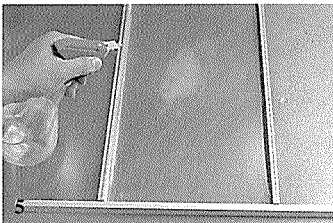
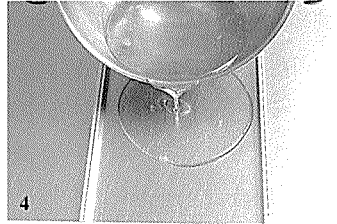
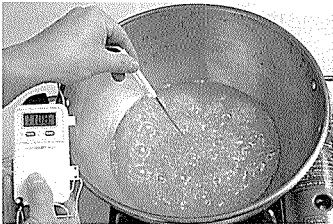
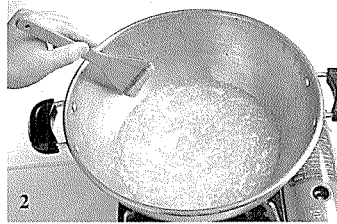
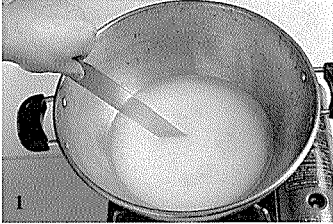
2) 표준 풍당(g) - 설탕 800/ 물엿200/ 물 300

3) 딱딱한 풍당(g) - 설탕 900/ 물엿100/ 물 300

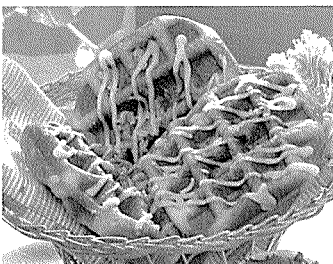
#### 4. 풍당의 기본 제법 (표준 풍당과 수작업 기준)

##### 재료④ 및 도구

설탕 800, 물엿 200, 물 300/ 냄비, 온도계, 냉각판(대리석 작업대), 스패틀러, 붓, 알루미늄 막대, 나무 주걱, 스프레이



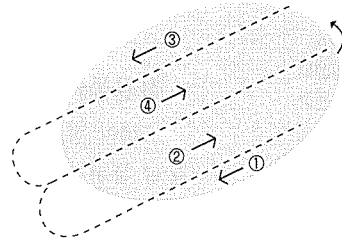
※ 촬영협조 : 조성훈(한국제과기술학원 강사)



##### 5. 풍당 사용법

30도 보메 시럽이나 리큐르에 풍당을 개서 페이스트리, 양과자 등의 토핑용으로 사용한다. 또한 초코 김멜 쿠키 등을 만들 때 설탕 대신 풍당을 사용하면 식감이 매우 부드러워진다.

1. 냄비에 설탕과 물을 넣고 스패틀러로 섞어주면서 약한 불에서 녹인다. <사진 1>
2. 설탕이 완전히 녹으면 불을 강하게 해서 졸인다. 졸이는 도중에 냄비 가장자리에 설탕물이 튀면 이것이 결정화되므로 수시로 붓에 뜨거운 물을 묻혀 닦아준다. <사진 2>
3. 냄비 온도가 110°C가 되면 물엿을 넣는다. <사진 3>
4. ③을 115~120°C로 졸인다. 온도를 잰 때 온도계가 냄비 바닥에 닿지 않도록 해야 한다.
5. 냉각판(작업대) 위에 4개의 막대로 사각형을 만들고 이에 ④를 붓는다. <사진 4>
6. ⑤의 표면에 스프레이로 물을 뿌려 마르지 않도록 한다. <사진 5>
7. ⑥이 균일하게 40°C가 될 때까지 식힌다.
8. ⑦을 주걱으로 <그림>과 같이 치댄다. 좋은 풍당을 만들려면 일정한 속도로 쉬지 않고 치대는 게 중요하다. <사진 6>



9. ⑧이 불투명 흰색의 옅처럼 변할 때 치대는 작업을 종료한다. <사진 7>
10. ⑨를 둥그렇게 문쳐 랩으로 싸서 차고 어두운 곳(냉장고)에 보관한다. <사진 8>

##### ※ 대량생산시

1. ~ 5. : 동일
6. 냄비 밑에 찬물을 대고 고무주걱으로 휘저으며 40°C가 될 때까지 식힌다. 이 때 당액이 자연스럽게 흐르도록 하고 무리하게 휘젓지 말아야 한다.
7. ⑥을 믹서에 넣고 1분 45회의 속도로 믹싱한다.
8. 투명 당액이 흰색 불투명을 띠고 옅처럼 변할 때 믹싱을 중단하고 이를 꺼내 랩으로 싸서 냉장고에 보관한다. 양이 많을 경우 후크가 부러지거나 부러질 우려가 있으므로 중간에 이를 꺼내 원하는 상태가 될 때까지 손으로 치댄다.