

공예와 고급 양과자의 완성, 마지팬

〈진행/ 손인수 insu21@mbakery.co.kr · 촬영협조/박동섭(한미제과제빵전문학원 강사)〉

1. 마지팬의 정의

마지팬은 설탕과 아몬드가루를 한데 버무린 반죽을 뜻하는데 설탕과 아몬드의 배합률에 따라 '공예용 마지팬'과 '부재료용 마지팬(로마지팬)'으로 구분된다. 설탕과 아몬드의 배합비율이 2 : 1인 것이 공예용 마지팬이고 반대로 그 비율이 1 : 2인 것이 부재료용 마지팬이다.

2. 마지팬 제법(공예용 마지팬 기준)

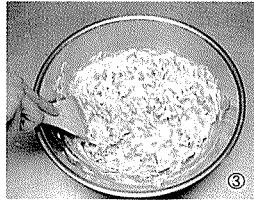
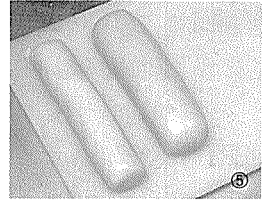
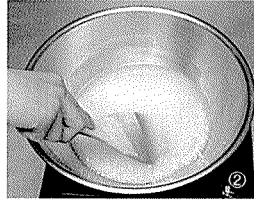
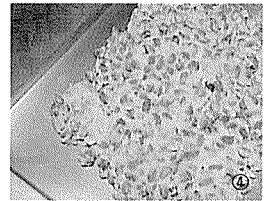
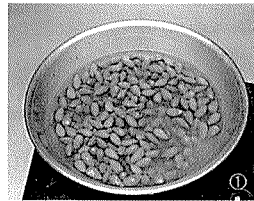
재료 및 배합①

통아몬드 1,000, 설탕 1,500, 분당 500, 물엿 200, 물 360, 럼주 약간량

만드는 법

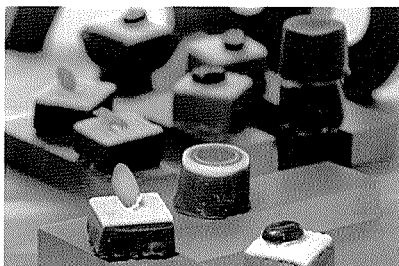
- 1) 아몬드 껍질 벗기기 : 아몬드를 선별해 그릇에 넣고 60~70°C까지 데운다. 그런 다음 찬물에 헝구고 체에 받쳐 물기를 제거한 후 껍질을 벗겨낸다. <사진 1>
- 2) 그릇에 설탕, 물엿, 물을 넣어 나무주걱으로 잘 저어주고 125°C까지 끓여 시럽을 만든다. 가장 자리에 묻은 설탕은 물을 묻힌 붓으로 닦아준다. <사진 2>
- 3) ②에 껍질을 벗긴 아몬드를 넣고 나무주걱으로 휘저어 풍당을 만들어 준다. <사진 3>
- 4) ③을 냉각팬에 펴 놓고 실내온도와 같을 때까지 식힌다. <사진 4>
- 5) ④를 분쇄기에 넣고 롤러를 좀허가면서 곱게 분쇄한다.
- 6) ⑤에 럼주를 약간 섞고 반죽한다.
- 7) ⑥에 분당을 넣고 부드럽게 될 때까지 계속 치댄 후 비닐에 싸서 보관한다. <사진 5>

*부재료용 마지팬(로마지팬)의 경우 아몬드와 설탕의 비율을 2 : 1로 하고 분당을 넣지 않는다.



3. 마지팬 활용 제품

공예용 마지팬은 웨딩케이크 커버, 동물모양 등 장식물 제조 등에 사용하고 부재료용 마지팬은 양과자 반죽이나 초콜릿 제품 등에 사용된다.



▲ 로마지팬을 사용한 초콜릿 제품. 초콜릿 뒷면에 올려진 것이 로마지팬.



▲ 마지팬 케이크