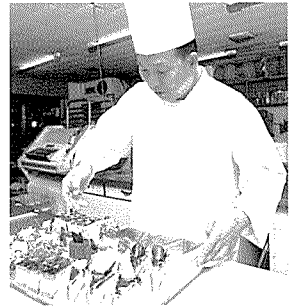
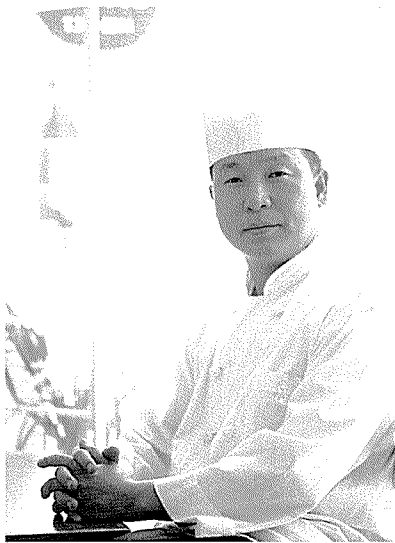


우수 기술인이 제안하는 실용제품

'추천 릴레이'에서는 21세기 베이커리 업계를 리드하는 프로 기술인들을 찾아 그들이 추천하는 실용제품들을 소개한다. 한 차원 높은 기술 노하우와 현장에서 직접 활용해 판매할 수 있는 다양한 실용제품을 배울 수 있는 이 코너는 우수 기술인이 직접 추천하는 인물로 이어지는 방식으로 진행된다. 이번 호에서는 우리 시대 프로제과인 박구영(부산 빠리지엠 대표)씨가 제안하는 실용제품을 소개한다.

<진행 / 강인옥 inok@mbakery.co.kr>



박구영
 제과 기술자 경력 26년
 전 부산 불란서 제과점 대표
 현 부산 해운대구 빠리지엠 대표

플럼 페이스트리 Plum Pastry

플럼 페이스트리는 부드러운 데니시 페이스트리 속에 럼의 향이 배어 있는 서양 자두의 씹히는 맛이 독특한 제품이다. 부산 빠리지엠 과자점의 최근 인기 제품으로 맛도 좋을 뿐만 아니라 가격도 저렴하여 젊은 층에게 반응이 좋다. 플럼 외에 다른 과일이나 견과류를 충전물로 사용하여 만들면 다양한 페이스트리 제품으로도 응용이 가능하다.

■ 적정 판매 가격 : 개당 1,500원

12개분

페이스트리 / 재료 및 중량(g)

강력분 900, 박력분 100, 설탕 50, 버터 50, 개량제 20, 소금 20, 분유 40, 이스트 50, 물 450, 계란 4개, 속버터 500

만드는 법

1. 속버터를 제외한 전 재료를 섞어준다.
2. ①을 휴지시킨 후 속버터를 넣고 3절 3회 접기한다.

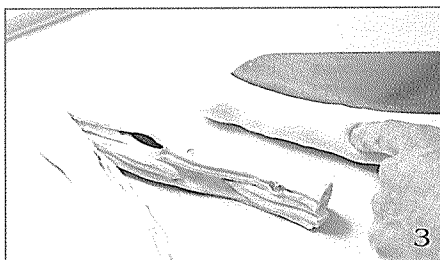
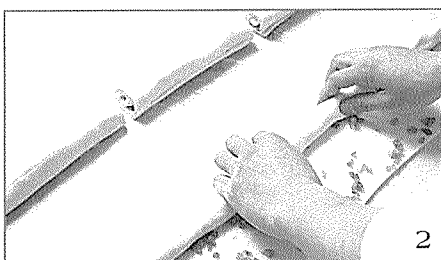
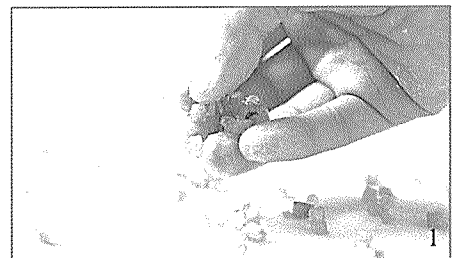
마무리 재료

커스타드 크림, 플럼필, 럼주, 소보로, 애플리코트훈당, 화이트 풍당
 플럼필은 럼주에 넣어 전처리 시켜둔다.



마무리하는 법

1. 3절 3회 접기한 '페이스트리' 반죽을 120cm×40cm로 재단한 후 다시 60cm×20cm로 4등분한다.
2. ① 위에 커스타드 크림을 얇게 고루 퍼바른다.
3. 럼주에 전처리한 플럼필을 ② 위에 골고루 뿌려준다. <사진 1>
4. 4등분한 반죽을 각각 롤처럼 말아준 다음 20cm 길이로 재단한다. <사진 2>
5. 재단한 반죽 한쪽 끝부분을 약간 남기고 반으로 자른 후 양쪽을 꼬아준다. <사진 3, 4>
6. 계란물을 칠하고 소보로를 묻힌 후 30°C이하에서 40분간 발효시킨다.
- ☞ 트위스트형 페이스트리는 발효실 온도를 조금 낮게, 시간은 조금 짧게 한다.
7. 컨벡션 오븐 160°C에서 25~30분간 굽는다.
8. 애플리코트훈당을 칠한 후 그 위에 화이트 풍당을 뿌려 마무리한다.



부메랑 Boomerang

부메랑은 단과자빵을 대체하는 제품으로 부산 빠리지영 과자점에서 4년간 인기제품으로 판매되고 있다. 1일 200개 정도가 판매되고 있는 부메랑은 모양도 독특하지만 생크림, 버터 크림, 커스타드 크림 등 세가지 크림을 혼합한 샌드용 크림을 사용해 색다른 맛을 느낄 수 있다. 여름철에는 냉동고에 보관했다가 판매하기도 하는데, 시원하고 가벼운 식감을 맛볼 수 있어 특히 학생과 젊은 층에게 반응이 좋다고 한다.

■ 적정 판매 가격 : 개당 500원



50g 분할량 40개분

반죽 / 재료 및 중량(g)

강력분 800, 박력분 200, 이스트 40, 소금 12, 설탕 150, 개량제 15, 물엿 50, 연유 100, 계란 3개, 우유 350, 버터 150

만드는 법

1. 버터를 제외한 전 재료를 넣고 저속으로 3분간 믹싱한다.
2. 버터를 넣고 중속으로 100% 믹싱한다(반죽온도 27°C).
3. 60분간 1차 발효시킨 후 50g씩 분할하고 20분간 중간 발효시킨다.
4. 반죽을 버터빵처럼 길게 밀어서 한쪽 면에 칼집을 내준다. <사진 1>
☞ 칼집을 내줄 때는 칼을 45°로 비스듬히 세워 살짝 끝만 끊어주듯이 잘라야 구운 후 칼집부분의 빵이 떨어지지 않는다.
5. 계란물을 칠한 후 '백소보로'를 묻혀 50~60분간 2차 발효시킨다. <사진 2>
6. 윗불 200°C, 밑불 160°C에서 15분간 굽는다.

※ 백소보로 만들기

재료 중량(g)

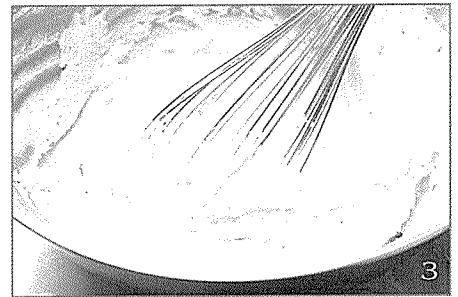
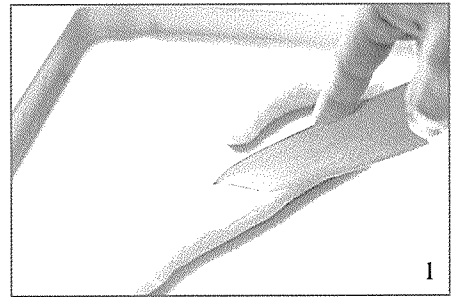
설탕 1,000, 무염버터 1,000, 노른자 10개, 오렌지 원액 50, 박력분 1,700
 전 재료를 가볍게 버무려준 후 하룻동안 냉동고에 보관하고 필요할 때마다 가는 체에 내려 사용한다. 일반 소보로 재료의 땅콩버터가 들어가지 않아 흰색의 소보로를 만들 수 있다.

크림 / 재료 및 비율

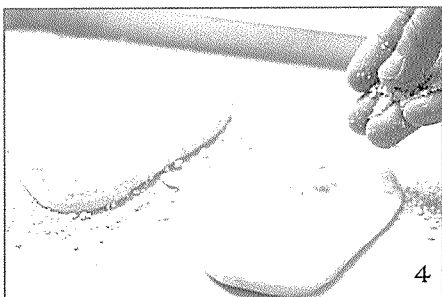
70~80%정도 믹싱한 생크림과 버터 크림, 커스타드 크림을 1:0.5:1 비율로 섞는다. <사진 3>

마무리하는 법

1. 구워서 식힌 '반죽'의 한쪽을 슬라이스 한 후 '크림'을 샌드한다.
2. ① 위에 애플리코트훈당을 발라 마무리한다.



<쇼콜라 키스>



응용하기 - <쇼콜라 키스>

부메랑 반죽을 이용하여 성형을 달리하고 샌드용 크림을 다르게 사용하면 '쇼콜라 키스'라는 제품을 만들 수 있다.

만드는 법

1. 반죽을 50g씩 분할한 후 밀대로 밀어퍼 타원형으로 만든다.
2. 백소보로를 묻혀 2차 발효시킨 후 굽는다. <사진 4>
3. 구운 후 바깥쪽 중간을 잘라 안에 '크림'을 넣고 빵 끝부분에 다크 초콜릿을 묻혀 굳힌다. <사진 5>
☞ 쇼콜라 키스에 사용하는 '크림'은 버터 크림과 커스타드 크림을 1 : 1로 섞어 사용한다.

▶ 다음호는 '박구영' 씨가 추천해주신 프로 기술인 '김덕규' 씨로 이어집니다.