

밤(栗)의 계절엔 '보늬밤'으로 더욱 깊은 풍미를

〈취재 / 김미선 sunny@mbakery.co.kr〉



밤(栗) 속살이 딱딱 차오르는 계절이다. 밤을 이용한 제품을 다양하게 시도해보기에 딱 좋은 시기. 1년 365일 흔하게 찾을 수 있는 밤식빵의 한계에서 탈피해 몽블랑, 마롱 글라세 등 고급 제품 개발에 보다 주력할 때이다. 고급 제품에는 고급 원료를 사용해야 정통의 맛을 얻을 수 있는 법. 현재 국내에서 사용되고 있는 통조림된 깎 밤보다 영양과 기능면에서 한층 업그레이드된 밤 통조림 제품이 있다.

이는 바로 '보늬밤'. '보늬'란 밤처럼 겉껍질이 있는 과일 속 가장 안쪽의 얇은 내피를 뜻하는 순 우리말이다. 즉 '보늬밤'은 그 '보늬'를 제거하지 않은 밤이라는 뜻. 보늬 부분에는 떫은맛

을 내는 불용성 탄닌 성분이 존재하고 있어 생으로 섭취하면 기호성이 떨어진다. 그러나 이를 당절입하면 떫은맛은 사라지고 오히려 밤 고유의 풍미가 한층 압축 배가된 고품질의 제품을 얻을 수 있다. 이미 일본에서는 고급 점포들에서 '밤의 풍미가 더 짙다'고 인정돼 마롱 글라세 등의 각종 과자, 양갱은 물론 케이크 등의 장식으로도 빈번히 사용된다. 우리나라에서는 '(주)푸드웰'이 처음으로 보늬밤 통조림 개발에 성공해 제과점에서 직접 만들어 사용하는 번거로움을 없앴다.

밤의 보늬는 동의보감에서도 인정할 만큼 영양 면에서도 뛰어나다. '보늬밤' 통조림은 보늬에 함유된 각종 약리 물질과 영양 물질을 그대로 섭취할 수 있게끔 배려한 것. 건강에 대한 관심이 각별한 요즘 보늬밤의 영양상 장점을 크게 부각시켜 고객들에게 고급 건강 제품이라는 이미지를 심어주는 것도 좋은 방법이다.

경주 '랑콩뜨레 과자점' 박영태 공장장은 보늬밤을 제품에 실제로 활용하고 있다. 그가 말하는 보늬밤은 시럽에 졸이면 졸일수록 당도가 높아지는 특성을 가지면서 밤 고유의 향이 진하게 느껴지는 독특한 재료이다. 실제로 우리나라 밤은 마롱 글라세를 만들기에는 당도가 상당히 미흡하지만, 보늬밤을 시럽에 7~8번 거듭 해서 졸여 제품을 만들면 당도 면에서 그다지 떨어지지 않는 제품을 만들 수 있다.

일반적인 깎 밤 통조림은 천연색소로 색깔을 입혀 상품성을 높이지만, 보늬밤은 그 자체로 진한 갈색을 띤다. 따라서 제품에 적용했을 때 건포도나 크렌베리 같은 시각적 포인트 효과도 노릴 수 있다. 일반 밤 통조림에 비해 가격은 약간 높은 편이지만, '보늬밤'이 가진 여러 가지 장점은 제과제빵 제품의 부가가치를 더욱 높여줄 것이다.

■ 제품 문의 : (주)푸드웰 (053)980-3366

