

일본과자전문학교 기술연수 제품

지난해 하반기 동경제과학교에서는

국내 기술인들을 대상으로 한 기술 연수 세미나가 열렸다.

본지는 세미나에서 소개된 제품을 분야별로 연재한다.

첫 번째로 화과자 4제품을 이번 호에 실는다.

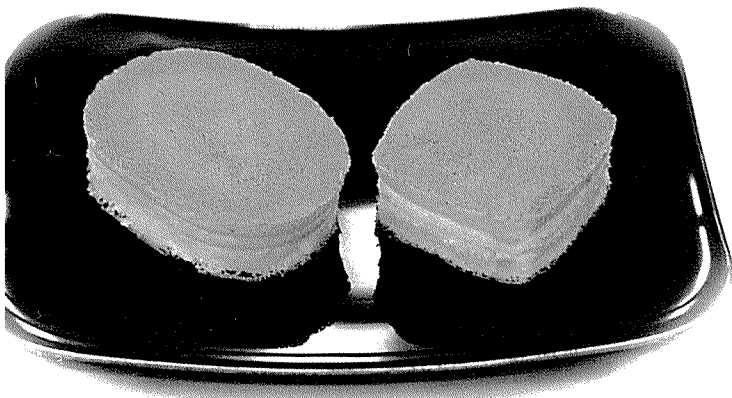
솔바람 松風

재료 중량(g)

밀가루 160, 설탕(상백당) 220, 물 130, 흰자 40, 이스타탐(감미료) 4

만드는 법

1. 설탕 170g에 물을 조금씩 넣으면서 섞는다.
2. 흰자와 남은 설탕을 믹싱해 머랭을 만든다.
3. 물에 녹인 이스타탐을 ①에 넣는다.
4. ③에 ②를 넣고 어느 정도 섞이면 밀가루를 넣고 가볍게 섞어준다.
5. 틀에 팬닝한 후 위에 벌꿀에 재운 콩을 토핑하고 15~20분간 쪄낸다.



당만주 唐饅頭

반죽 / 재료 중량(g)

설탕(상백당) 320, 계란 340, 벌꿀 32, 생크림 65, 액상 쇼트닝 50, 밀가루 275, 물 65

만드는 법

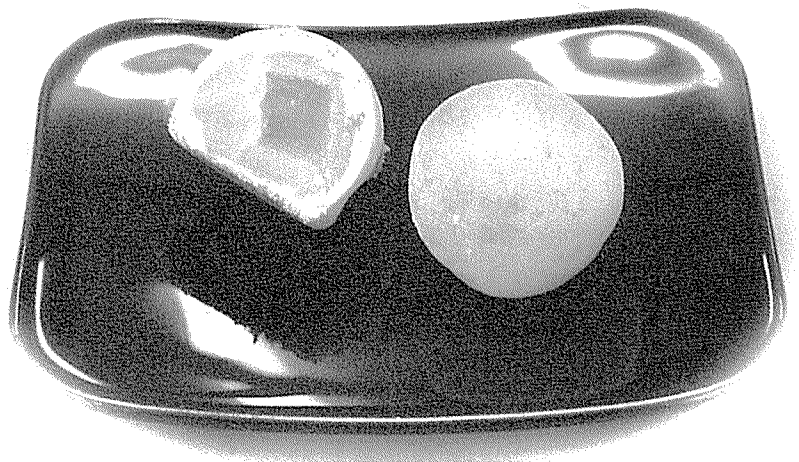
1. 계란을 믹싱해 기포를 올린 후 설탕, 액상 쇼트닝을 넣고 다시 가볍게 거품을 올린다.
2. 벌꿀, 생크림을 넣고 섞은 후 밀가루를 섞어준다.
3. 되기에 맞춰 물을 넣으면서 섞는다.

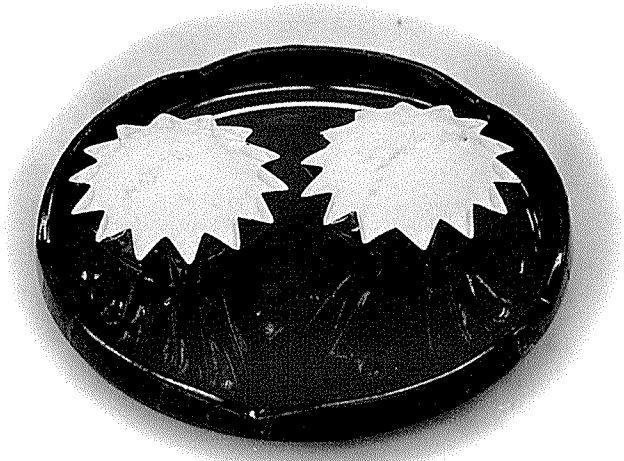
노른자 밀크 앙금 / 재료 중량(g)

백앙금 500, 설탕(그라뉴당) 240, 연유 65, 노른자(삶은 것) 2개, 물엿 50, 물 200 전 재료를 잘 섞는다.

마무리하는 법

1. 철판에 금형틀을 넣고 약한 불에 올려둔 다음 금형틀이 따뜻해지면 안에 '반죽'을 조금 넣는다.
2. 평평하게 만들어 둔 '노른자 밀크 앙금'을 ① 안에 넣고 다시 그 위에 앙금이 보이지 않을 정도로 '반죽'을 넣는다.
3. 어느 정도 색이 날만큼 구운 후 뒤집어서 다시 구워준다.





상생과자 上生菓子

네리끼리 앙금 / 재료 중량(g)

백앙금 1,000, 설탕(그라뉴당) 600, 물 400, 물엿 50 *우피(牛皮) 반죽 120

만드는 법

1. 물, 설탕을 동냄비에 넣고 시럽 상태로 끓인다.
2. ①에 백앙금을 넣고 늘어붙지 않도록 주걱으로 저으면서 섞어준다.
3. ②에 우피 반죽을 넣고 섞는다.
4. 물엿을 넣고 섞어 손에 묻지 않을 정도까지 치댄다.
5. ④를 작은 양으로 분할해 식힌다.
6. ⑤의 공정을 2~3회 반복한다.
7. 바람이 들어가지 않도록 비닐 등으로 싸 둔다.

우피(牛皮) 반죽 / 재료 중량(g)

백옥분(또는 찹쌀가루) 100, 물a 110, 설탕(그라뉴당) 200, 물b 30~60

만드는 법

1. 백옥분(또는 찹쌀가루)에 물a를 조금씩 넣으면서 섞은 후 물에 담궈 꼭 짠 가제 위에 얹어 10분 정도 찜든다.
2. ①을 동냄비로 끓인 후 약한 불에서 부드럽게 될 때까지 저으면서 끓인다.
3. 설탕과 물b를 섞어 ②에 3~4회 나누어 넣으면서 반죽한다.

팔앙금 / 재료 중량(g)

팔앙금 1,000, 설탕(그라뉴당) 650, 물 500, 물엿 50

만드는 법

1. 설탕, 물을 끓여 시럽을 만든 후 팔앙금을 넣고 섞는다.
2. ①에 물엿을 넣고 섞어준다.

마무리하는 법

'네리끼리 앙금'에 색소를 넣어 섞은 후 '팔앙금'을 넣고 모양을 만든다.

레몬 과자

젤리 / 재료 중량(g)

로카스트빈검 1.5, 젤라틴 6, 키산틴검 1.5, 설탕(그라뉴당)a 20, 설탕(그라뉴당)b 140, 레몬즙 50, 물 375

만드는 법

1. 물에 로카스트빈검, 키산틴검, 젤라틴, 설탕a를 넣고 재빠르게 휘저어 섞어준다.
2. ①을 가열시켜 끓으면 설탕b를 넣는다.
3. ②에 체온정도로 따뜻하게 데운 레몬즙을 넣고 다시 한번 끓인 후 체에 거른다.
4. ③을 틀에 부어 굳힌 후 1cm 정사각형 크기로 잘라둔다.

앙금 / 재료 중량(g)

백앙금 500, 설탕(그라뉴당) 280, 토레하오스(저칼로리 설탕) 70, 카프링 슈거(또는 물엿) 50, 물 150

1. 설탕, 물을 끓여 시럽으로 만든 후 백앙금을 넣고 섞는다.
2. ①에 토레하오스, 카프링 슈거를 넣고 섞어준다.

반죽 / 재료 중량(g)

밀가루 105, 노른자 36, 설탕(상백당) 55, 연유 30, 버터 30, 전분 15, 베이킹파우더 2, 유화유지 10, 레몬 껍질 1개분

만드는 법

1. 노른자, 설탕, 연유, 버터, 유화 유지를 볼에 넣고 열을 가하며 설탕이 녹을 때까지 믹싱한다. (비중 0.65)
2. ①을 식힌 후 물에 녹인 베이킹 파우더, 밀가루, 전분, 레몬 껍질을 넣고 가볍게 섞어 냉장고에 15분 정도 보관한다.

마무리하는 법

'앙금'으로 '젤리'를 썬 후 다시 '반죽'으로 싸서 물을 뿌리고 윗불 200°C, 밑불 150°C에서 15분 정도 굽는다.