

일본의 최신(最新) 천연 효모 액종 제조법

제조시 실패율 적고, 독특한 맛과 향 부여

천연 효모를 만드는 법은 여러 가지가 있지만 쉽게 상용화되지 못한 이유는 많은 양을 배양하기가 힘들고, 특히 종(種) 제조 과정에서 실패할 확률이 높아 서이다. 제조 공정 중 실패하는 경우가 많은 것은 여러번에 걸쳐 종을 배양하기 때문이다. 그 과정에서 온도 및 습도 관리에 유의하지 않거나 다른 잡균이 침투 하면 성공할 확률이 낮아지게 된다.

이번 호에 선보이는 천연 효모 액종법(液種法)은 종을 만드는 과정을 한번에 끝내거나, 효모균에 영양분인 당류를 공급하는 과정을 최소화한 제법이다. 현재 일본에서 가장 많이 사용하고 있으며, 배합도 기존과 약간 다른 천연 효모 배양 법이다. 이 글에서는 가장 많이 사용하는 건포도 외에 딸기를 이용해 천연 효모 를 배양할 수 있는 법도 소개한다.

건포도 액종 배양법

배합 / 재료 중량(g) 건포도 1,000, 물 2,000, 설탕 500

만드는 법

1. 소독된 용기에 건포도와 물, 설탕을 섞어 27°C에서 3~4일간 보관한다.
2. 곰팡이가 생기지 않도록 하루에 한번씩 흔들어 준다.
3. 마지막 날 흔들었을 때 밑에서 힘 좋은 기포가 올라올 때까지 종을 배양한다.
4. 종이 완성되면 ③을 깨끗한 항균에 싸서 짜고 액체를 받는다.
5. 건포도는 버리고 액체를 소독된 용기에 담아 5°C의 냉장고에서 보관하며 사용한다.

딸기 액종 배양법

배합 / 재료 중량(g) 딸기(꼭지는 제거하되 으깨지 않은 것) 1,000, 물 250, 벌꿀 12.5

만드는 법

1. 꼭지를 제거하되 으깨지 않은 딸기와 물, 벌꿀을 소독된 용기에 함께 섞는다.
2. 25°C, 습도 75% 조건에서 5일간 배양하는 동안 하루에 두번 뒤섞어준다.
3. 3일째와 4일째 벌꿀을 35g씩 넣어 영양분을 공급해 준다.
4. 5일째 기포가 생기면 체에 걸러 5°C의 냉장고에서 2~3일간 휴지시킨 뒤 사용한다.

건포도 · 딸기 액종 제조시 유의 사항

1. 건포도나 딸기는 씻지 않은것을 그대로 사용한다.
2. 용기는 반드시 소독된 것을 사용한다.
3. 용기는 완전히 밀봉되지 않도록 뚜껑을 느슨하게 닫아둔다.
4. 잡균이나 다른 냄새가 배지 않도록 별도 장소에서 보관한다.
5. 온도 및 습도 등 배양 조건을 잘 지킨다.
6. 배양 기간 중 곰팡이가 생기지 않도록 하루에 1~2번 흔들어 준다.
7. 배양된 종은 일정한 온도(5°C)의 냉장고에서 보관한다.
8. 최대 한달까지 보존이 가능하나 1주일 내에 사용한다.

●●●
천연 효모에 대한 제과 기술인의 관심이 높아지고 있다. 이에 본지는 제조시 실패율이 적고, 독특한 맛과 향을 제품에 부여할 수 있어 일본에서 인기를 끌고 있는 천연 효모 액종 제조법을 소개한다.

<정리 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr>



■ 자료 제공

후카모토 야스마사(深本恭正)

Deux Livres(드리블) 대표

동경제과학교 '빵과' 교사



건포도 액종 캄파뉴

반죽 1 / 재료 배합률

강력분 70%, *건포도 액종 10%, 몰트 시럽 0.5%, 설탕 0.5%, 소금 0.5%, 전지분유 2%, 물 45%
 ※건포도 액종은 170쪽 만드는 법 참조.

만드는 법

1. 전 재료를 저속 2분, 중속 3분 믹싱한다(반죽 온도 24°C).
2. 24°C, 습도 75%에서 18시간 발효시킨다.

반죽 2 / 재료 배합률

강력분 20%, 호밀가루 10%, 소금 1.5%, 설탕 2%, 쇼트닝 2%, 호두 20%, 물 16%

만드는 법

1. '반죽 1' 과 '반죽 2' 의 전 재료를 저속 2분, 중속 7분 믹싱한다(반죽 온도 30°C).
2. 27°C, 습도 75%에서 120분간 1차 발효한다.
- * 발효 도중 90분 경과 후 편치를 하고 다시 30분간 발효.
3. 550g으로 분할한 후 30분간 벤치타임을 주고 성형한다.
4. 32°C, 습도 80%에서 60분간 2차 발효한다.
5. 스팀을 주입하고 210°C에서 40분간 굽는다.

딸기 액종 프랑스빵

반죽 / 재료 배합률

강력분 70%, 박력분 30%, 소금 1.7%,
 *딸기 액종 20%, 몰트 시럽 0.3%, 물 40~50%
 ※딸기 액종은 170쪽 만드는 법 참조

만드는 법

1. 전 재료를 저속 7분 믹싱한다(반죽 온도 24°C).
2. 20시간 발효 후 250g으로 분할하고 60분간 벤치타임을 준다.
3. 성형 후 32°C, 습도 80%에서 120분간 2차 발효하고 칼집을 넣는다.
4. 스팀을 주입하고 200°C에서 30분간 굽는다.

