

특별한 맛과 식감의 새로운 빵 6選

동경제과학교 기술 연수 세미나

(사)대한제과협회는 지난 7월 중 3일간 동경제과학교 기술 연수단을 구성해

양과자 2일, 빵류 1일간 기술 세미나를 실시했다. 이 기간 중 선보인 제품 중 빵류 6가지를 소개한다.

■제품 실연: 다카에 나오키(동경제과학교 빵과 교사)

〈취재 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉

홍차 커스터드크림 / 재료 비율(%)

우유 100, 노른자 16, 그라뉴당(설탕) 16, 박력분 10,

홍차 티백 4개, 홍차 분말 0.5, 버터 15

반죽 / 재료 비율(%)

바게트 전용분 60, 초강력분 20, 프랑산 밀가루 20,
그라뉴당(설탕) 15, 천연소금 1.5, 몰트 0.2, 생이스트 4, 계란 12,
노른자 30, 우유 38, 버터 50,

*기호에 따라 홍차 분말을 1.5% 넣어도 된다.

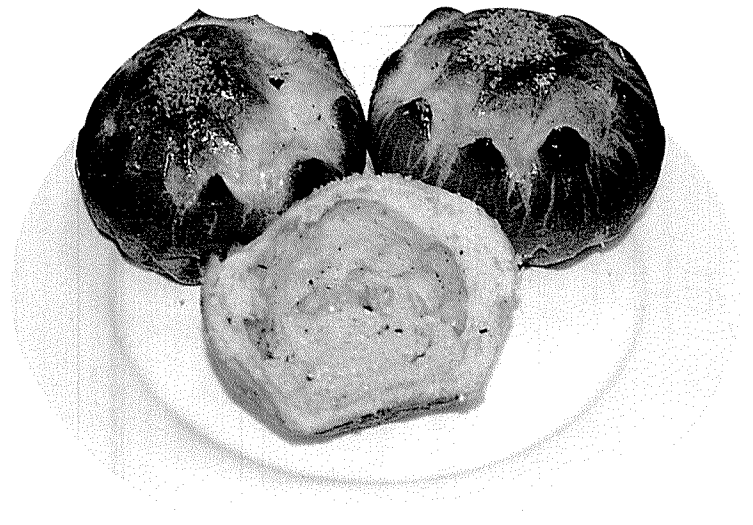
*계란과 우유는 냉장 보관한 것을 사용한다.

만드는 법

1. 버터를 제외한 전 재료를 저속 3분, 중속 약 12분 정도 믹싱한 후 버터를 넣고 저속 3분, 다시 이스트를 넣고 중속 3분간 믹싱한다 (반죽 온도 24°C).
- *버터의 양이 많으므로 반죽 온도가 높으면 버터가 분리되므로 주의한다.
2. ①을 27°C, 75%에서 90분간 1차 발효하고 편치한 후 5°C에서 15~18시간 냉장한다.
3. ②를 60g씩 분할하고 20분간 벤치타임을 준다.
4. ③ 안에 '홍차 커스터드크림'을 40g 정도 싸서 성형한다.
5. ④를 팬닝해 28°C, 80%에서 80분간 2차 발효시킨다.
6. ⑤를 두번 계란물을 칠한 후 가위집을 내고 코코넛 가루를 뿌린다.
7. 200°C에서 8~10분간 구워 완성한다.

브리오슈 오 테

2002 세계 제빵월드컵에서 일본이 우승을 차지한 비에노아즈리(빈 스타일의 페이스트리) 부문 브리오슈 제품의 배합을 응용한 제품. 기존 브리오슈보다 훨씬 부드럽고 독특한 맛을 내며, 필링물로 사용된 홍차 커스터드크림과 브리오슈가 잘 어울린 제품이다.



슈켓토

만드는 법

1. 1차 발효까지 위의 '브리오슈 오 테'와 동일하게 한 후 15g씩 분할한다.
2. ①을 20분간 벤치타임을 준 후 적당량의 '커스터드크림'과 '냉동 산딸기' 1개를 넣고 성형한다.
*커스터드크림 배합은 120쪽의 '빵 오 프뤼이' 참조.
3. ②를 팬닝해 28°C, 80%에서 80분간 2차 발효시킨 후 계란물칠을 하고 우박설탕을 붙인다.
4. 200°C에서 8~10분간 구워 완성한다.

장시간 저온 발효 프랑스빵

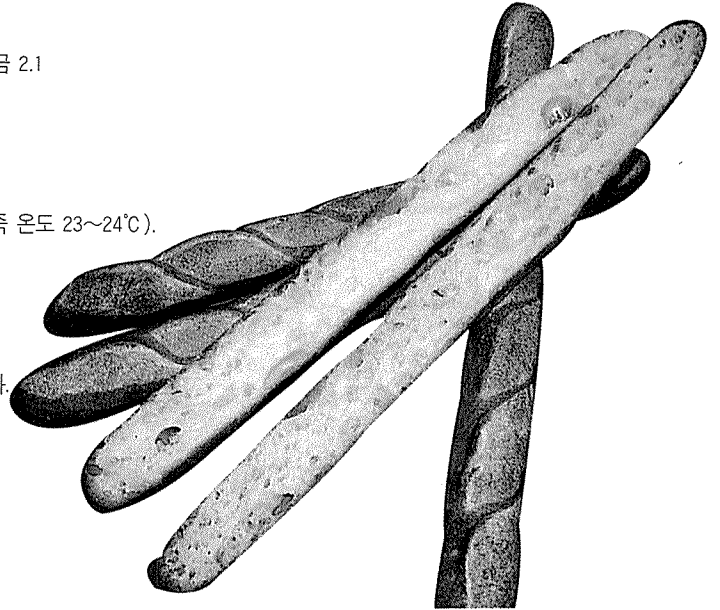
초강력분(단백질 14%), 바게트전용분(단백질 11% 내외)을 사용, 짧은 믹싱, 장시간 발효로 빵의 속살이 찹쌀을 넣은 것처럼 찰지고 쫄깃한 식감으로 감탄을 자아내게 했던 제품. 초강력분과 바게트 전용분(11월 중 베이크플러스 판매 예정)은 아직 시중에서 판매하지 않으므로 기존 밀가루의 단백질 함량을 고려해 밀가루 선택과 비율을 조정해야 한다.

반죽 / 재료 비율(%)

초강력분 30, 바게트 전용분 70, 드라이 이스트 0.05, 물 65~68, 천연 소금 2.1

만드는 법

1. 드라이이스트와 천연 소금은 각각 30°C의 물에 녹여 준비해 둔다.
2. ①과 나머지의 물(물 온도는 12°C), 밀가루를 저속 5분간 믹싱한다(반죽 온도 23~24°C).
* 믹싱은 일반적인 바게트보다 적게 한다. 이 배합은 다음 공정의 1차 발효를 거치면서 글루텐이 더 형성되기 때문.
3. 27°C, 습도 75%에서 60분간 1차 발효 후 가스빼기를 한다.
4. ③을 20°C, 습도 75%에서 15~18시간 저온 발효한 후 350g씩 분할한다.
5. 27°C, 습도 75% 조건에서 60분간 벤치타임을 준 후 60cm의 바게트 모양으로 성형한다.
6. 28°C, 습도 80%에서 60~80분간 2차 발효한다.
7. 240°C에서 스팀 주입 후 220°C 오븐에 30분간 굽는다.



류스티크 오 에르보

빵의 겉과 안의 색상이 기존 제품과는 너무 달라 소비자가 꺼려할 것으로 생각할 수도 있다.

그러나 천연 효모종을 사용하고 장시간 발효해 부드러운 식감과 특유의 풍미로 세미나 제품 중 호응이 높았던 제품이다.

천연 효모종 / 재료 비율(%)

바게트 전용분 50, *천연 효모 분말 0.25, 물 25

* 천연 효모 분말은 5배 정도의 30°C 물에 녹여서 사용.

만드는 법

전 재료를 저속으로 5분간 믹싱한(반죽 온도 25°C) 후 27°C, 75%에서 24시간 발효시킨다.

본반죽 / 재료 비율(%)

바게트 전용분 45, 호밀가루 5, 몰트 0.2, 천연 소금 2.2, *천연 효모종 75, 물 53, 성 분말 3, 설탕 조림콩 30

* 설탕 조림콩은 적당량의 설탕에 콩을 조림한 것 사용.

만드는 법

1. '천연 효모종'을 포함한 '본반죽'의 재료를 저속 4분, 중속 4분간 믹싱 (믹싱 마지막 단계에서 설탕 조림콩을 넣는다)한다(반죽 온도 28°C).
2. ①을 넓은 철판에 놓고 27°C, 습도 75%에서 30분간 발효 후 편치, 90분간 발효 후 편치, 30분간 발효(총 3시간 1차 발효)시킨다.
3. 적당한 길이(중량은 약 200g)로 분할한 후 28°C, 80%에서 60분간 2차 발효시킨다.
4. 250°C에서 스팀 주입 후 230°C 오븐에서 30분간 굽는다.





빵 드 에토와르

보통의 페이스트리보다 롤인용 유지의 함량을 20% 높여 과자같은 바삭바삭한 식감을 강조한 제품이다. 글루텐 형성이 되지 않게 믹싱하고, 밀어퍼기 작업의 용이성과 좋은 결을 얻기 위해 접기 공정에서 반죽은 5°C, 롤인용 유지는 14°C가 되도록 온도 관리를 잘하는 것이 이 제품을 잘 만드는 비결.

반죽 / 재료 비율(%)

바게트 전용분 100, 그라뉴당(설탕) 8, 천연 소금 2.2, 몰트 0.5, 버터 5, 탈지분유 2, 계란 6, 물 50, 생이스트 3.5, 제빵 개량제 0.2, 롤인 버터 70

만드는 법

1. 롤인 버터를 제외한 전 재료를 저속 4분, 중속 1분간 믹싱한다(반죽 온도 24°C).
2. ①을 3~5°C의 냉장고에서 15~18시간 냉장 휴지한 후 사각형으로 밀어퍼고 -10°C에서 30분간 냉동시킨다.
3. ②의 반죽은 5°C가 되게 한 후 롤인 버터(롤인 버터는 14°C)를 싸서 3절 2회 접기한다.
4. ③을 -10°C에서 냉동 후 꺼내 3절 1회 접기 후 다시 -10°C에서 30분간 냉동시킨다.

메이플필링 / 재료 비율(%)

로마지팬 100, 쇼트닝 80, 메이플 슈거 80, 그라뉴당(설탕) 20 *메이플 슈거가 없을 때는 흑설탕으로 대체

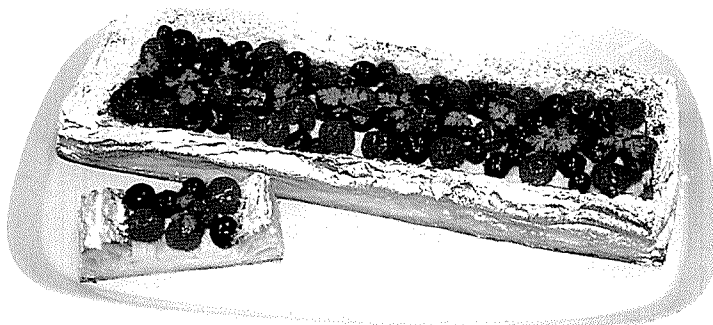
만드는 법

1. 깍둑썰기한 로마지팬과 쇼트닝, 나머지 재료를 손으로 뭉쳐가며 섞는다.
2. 동글리기 한 후 10g씩 분할해 냉동고에서 굳혀 보관해 둔다.

마무리하는 법

1. '반죽'을 냉동고에서 꺼내 가로 10cm, 세로 10cm 절단한 후 네 모서리 부분을 2cm 길이로 자른다.
2. ①의 2cm 자른 부분을 접어 바람개비 모양이 되도록 성형한다.
3. ②의 중앙 꼭지 부분이 떨어지지 않게 누르고 '메이플 필링'을 가운데 올린다.
4. 210°C에서 15분간 구운 후 풍당을 발라 마무리한다.

빵 오 프뤼이



커스터드크림 / 재료 비율

우유 100, 노른자 16, 그라뉴당(설탕) 16,

박력분 10, 바닐라빈 2개, 버터 15

※만드는 법 생략

마무리하는 법

1. 접기를 마치고 냉동시킨 위의 '빵 드 에토와르 반죽'을 두께 3mm, 가로 11cm, 세로 11cm로 절단한다.
2. ①을 사각 팬에 팬닝한 후 '커스터드크림'을 짜주고 210°C에서 15분간 굽는다.
3. ② 위에 산딸기, 블랙베리 등 과일을 올리고 가장자리에는 분당을 뿌려 마무리한다.

재료색인

잡지나 서적을 참고하여 제품 만들기를 시도했던 사람이라면 누구나 한번쯤 배합표에 적혀있는 재료나 구입처를 잘 몰라서 포기했던 경우가 종종 있다. 본지는 '재료색인' 지면을 마련하여 그달에 소개되었던 재료 중 생소하거나 특이한 재료들에 대한 간단한 설명과 구입처 안내를 통해 독자들의 편의를 돕고 있다.

가나슈

초콜릿크림의 하나. 기본 배합은 생크림과 초콜릿을 1:1로 사용한다. 만드는 법은 생크림을 끓이다 잘게 썰어 놓은 초콜릿을 넣고 불에서 내려 골고루 저어주면 된다.

개량제

빵의 품질을 개량시키는 재료. 개량제를 빵의 원료에 섞어 반죽하면 좋은 색과 향, 촉촉한 속결이 나오고 노화를 방지하여 오래 보존할 수 있다.

*구입처: 롯데삼강/웅천량/베이크플러스/비전바이오켄/선인/유니온무역상사/제니코식품/쥬빌리

그랑마니에르



오렌지 큐라소의 대표적인 상품명. 꼬냑에 오렌지 껍질을 담가 만든다.

*구입처: 동신리큐르

나파주

살구잼 또는 구즈베리 젤리를 체에 걸러 팩틴을 더한 것. 과자표면에 광택을 내기 위해 사용하는 젤리.

*구입처: 유니온무역상사/베이크플러스/제원인터내셔널

레몬 필

설탕 절임한 레몬 껍질.

*구입처: 유니온무역상사/제원인터내셔널

럼주

사탕수수를 원료로 한 방향성이 강한 증류주. 과자를 만들 때 마무리 단계에서 사용한다.

*구입처: 동신리큐르

레몬 제스트

레몬의 겉껍질. 껍질 부분은 향이 짙어 가늘게 자르고 잘게 다져서 소스, 크림류, 젤리, 케이크류, 앙트레메 등에 향료로 쓰고 색을 낼 때 사용한다.

로건픽스

독일 정통의 자연 사와종과 몰트를 함유한 호밀빵

믹스로 노화가 지연되어 장기 보관이 가능하다. 일반적으로 밀가루양의 10~40%를 사용하며 호밀빵, 건포도빵, 보리빵, 자연발효빵 등의 반죽에 이용한다.

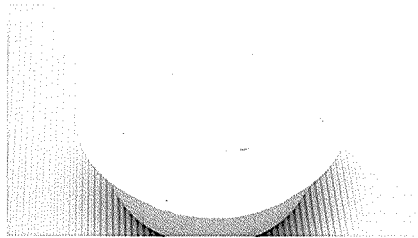
*구입처: 베이크플러스

로마지팬

아몬드 2에 설탕 1의 비율로 만든 반죽. 로마세라고도 한다.

*구입처: 제원인터내셔널

몰트



맥아, 보리, 조, 콩 등의 곡류를 잘 씻어 청결한 발아통에서 발아시킨 것. 이 발아에 의해 아밀라아제가 많이 함유되기 때문에 곡류 속의 녹말이 당화하여 발효가 쉬워진다.

*구입처: 베이크플러스

무염 버터

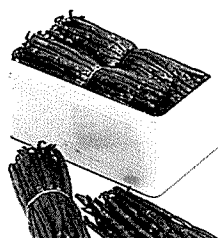
소금을 사용하지 않고 만든 버터. 버터에서 소금은 풍미와 보존성 향상에 영향을 미치는데 짠맛이 거의 필요치 않는 과자에는 무염 버터를 사용하는 것이 좋다.

바니스타

천연 바닐라 분말로 진한 향이 특징.

*구입처: 유니온무역상사

바닐라빈(바닐라 스틱)



길이 20~30cm, 지름 1cm의 갈색 향신료로 데운 우유 속에 씨를 뺀 껍지를 넣어 사용하거나 씨를 사용하기도 한다.

*구입처: 제원인터내셔널

바닐라 에센스

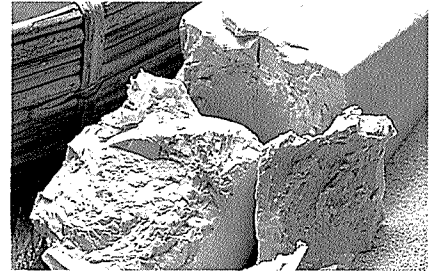
자연에서 추출한 바닐린이나 합성한 성분을 물 또는 알콜에 녹인 액체. 바닐라빈보다 풍미가 떨어지며 대량생산용 과자에 주로 사용된다. 에센스는 휘발하기 쉬운 성분이므로 가열하면 향이 날아가 버린다. 가열해야 하는 반죽에 바닐라 풍미를 내고자 할 때는 바닐라 오일을 사용하면 적합하다.

브랜드

포도를 원료로 하여 만든 증류주. 넓게는 과일을 주정(酒精)원료로 만든 증류주.

*구입처: 동신리큐르

생이스트



효모. 빵반죽 속에서 발효해 알코올과 탄산가스를 발생시킨다. 이 가스가 반죽을 부풀려 빵의 조직을 만들고 빵의 풍미를 낸다.

*구입처: 웰가/제니코식품/조흥화학

소다

탄산수소나트륨, 중조라고도 부른다. 소다는 다른 팽창제보다 팽창률이 높은 반면 분해 산물인 탄산나트륨이 알칼리성이기 때문에 반죽의 색을 노랗게 변화시키고 불쾌한 냄새를 풍긴다. 따라서 색이 짙은 과자에 사용하기 알맞고, 밀가루와 함께 체쳐 넣거나 소량의 물에 녹여 사용한다.

슬라이스 아몬드

*구입처: 웰가/제니코식품/조흥화학

- 길림양행: (02)402-8383
- 다림너츠빌: (02)455-0817
- 대한제당: (02)410-6164
- 대우식품: 080-579-8072
- 동신리큐르: (02)561-4704
- 롯데삼강: (02)2629-0114

- 몽블랑상사: (02)412-9268
- 베이크플러스: (02)567-7015
- 비전바이오켐: (031)737-9570
- 선인: (031)284-9500
- 웰가: (031)453-6600
- 유니온무역상사: (02)554-3293

- 유암산업: (02)565-3415
- 제니코식품: (02)2635-2671
- (주)제니코: (02)2631-7385
- 제원인터내셔널: (02)998-5858
- 조흥화학: (02)777-4866
- 쥬빌리: (02)391-6442

- 케이알소프트라인: (02)535-3960
- 키미코리아: (02)3482-1527
- 한국하인즈: (032)880-8114
- 한울커미설팜: (02)3141-4583
- 케이알소프트라인: (02)535-3960

아몬드 파우더

*구입처: 길림양행/ 다림너츠빌/ 대한제당/ 제원인터내셔널/ 키미코리아

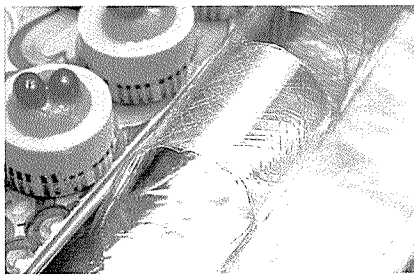
아니스

온대지역에서 재배되고 있는 1년생 식물. 버터 케이크 등의 케이크·쿠키·캔디·빵 등에 향을 내기 위해 쓴다.

우박설탕

*구입처: 베이크플러스

판젤라틴



응고제. 동물의 뼈나 가죽에서 추출한 단백질로 판젤라틴 1장의 무게는 약 2g이다.

*구입처: 제원인터내셔널

푸레

*구입처: 한국하인즈/ 베이크플러스/ 제원인터내셔널

초코 스틱

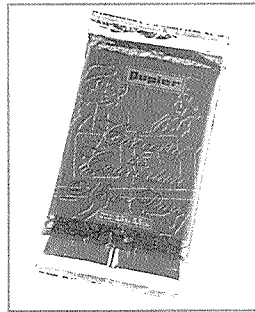
*구입처: 제원인터내셔널

카카오 버터

카카오 빈에서 뽑아 낸 지방분으로 초콜릿의 특성을 결정하는 역할을 한다. 주로 분사용 초콜릿과 함께 넣어 사용하며 32~35°C에서 녹고 26°C에서 응고한다.

*구입처: 제원인터내셔널

커버추어 초콜릿



카카오 버터의 함량이 40% 정도로 초콜릿 봉봉의 내용물이나 앙트르메를 감싸기에 알맞도록 만든 초콜릿.

*구입처: (주)제니코/ 베이크플러스/ 선인/ 유니온무역/ 제원인터내셔널/ 한국하인즈

커피 리큐르 *구입처: 동신리큐르

케이크 크림

스펀지를 체에 갈아 놓은 것으로 주로 사용하고 남은 스펀지를 사용한다.

쿠앵트로

오렌지 잎을 주재료로 만든 맑고 투명한 프랑산 술. 은은한 향과 부드러운 맛이 어우러진 반면 알코올 도수는 40도이다.

*구입처: 동신리큐르

트리몰린(전화당)

결정화되지 않은 부드러운 상태의 전화당. 노화를 더디게 하는 역할을 하며 보습 효과로 제품의 촉촉한 식감을 오래 유지할 수 있다.

*구입처: 베이크플러스/ 제원인터내셔널

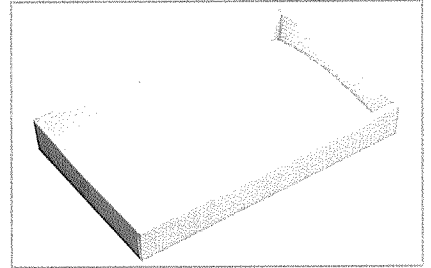
트리플섹



오렌지를 원료로 하여 만든 리큐르.

*구입처: 동신리큐르/ 유암산업

타피오카



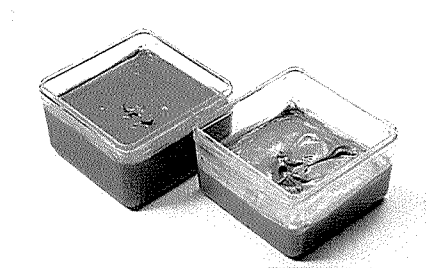
'카사바'라는 식물 뿌리의 녹말을 추출해 만든 전분. 일정량을 사용하면 쫄깃하고 부드러우며, 찰진 맛을 낸다.

*구입처: 대우식품

페이스트

과실, 야채, 견과류 등 모든 식품을 갈거나 체에 으개어 부드러운 상태로 만든 것. 과실 페이스트의 경우 부드러운 상태의 과육을 붙여 올려 설탕을 넣어 조린 것을 말한다. 견과류 페이스트는 견과를 설탕과 섞어 질게 부순 것으로 이 때 견과 자체에서 배어 나온 지방이 반죽을 부드럽게 한다.

프랄리네



아몬드, 헤이즐넛, 피스타치오 등 견과류에 캐러멜을 묻혀 부순 가루나 페이스트. 제과점에서는 주로 시판되는 페이스트를 사용한다.

*구입처: 베이크플러스/ 선인/ 유니온무역/ 제원인터내셔널

카라긴

겔화제의 하나, 해초를 원료로 한 응고제이다. 한천, 젤라틴, 펙틴과 함께 제과 재료로 이용된다. 한천은 입에서 잘 녹지 않고 펙틴은 특유의 단맛과 신맛이 있으며 젤라틴은 젤라틴 특유의 냄새가 조금 나는 반면 카라긴은 이들 각각의 장점을 갖고 있으면서 제과에 사용하기 편리하므로 자주 이

용되고 있다. 카라긴은 물과 반응하여 젤리를 만드는 힘이 강하고 낮은 온도에서도 투명한 젤리가 된다.

30~40°C 사이에서 응고되며 녹는점은 80°C로 1~2분이면 녹는다. 젤라틴과 비교하면 젤리화 온도가 높고 당(糖)량을 늘리면 더 높아진다.

키르슈



체리의 독일어명. 잘 익은 체리의 과즙을 발효, 증류시켜 만든 브랜드

*구입처: 동신리큐르/유암산업

크라프트콘 믹스

7가지 곡류(보리, 호밀, 귀리, 콩, 밀, 해바라기씨, 아마인씨) 등으로 만든 소프트한 제빵 프리믹스.

*구입처: 베이크플러스/ 제원인터내셔널

콘스타치

옥수수의 배유 부분에서 추출한 분말. 여러 녹말 중에서 가장 하얗고 입자도 곱다. 콘스타치는 수분을 거의 흡수하지 않는다. 그래서 마시멜로, 봉봉 등의 모양을 뜨기에 알맞고, 그 밖의 반죽에 덧가루로 쓸 수 있다.

*구입처: 대한계당

프랑부아즈 산딸기

*구입처: 베이크플러스/ 제원인터내셔널

프로마주 블랑

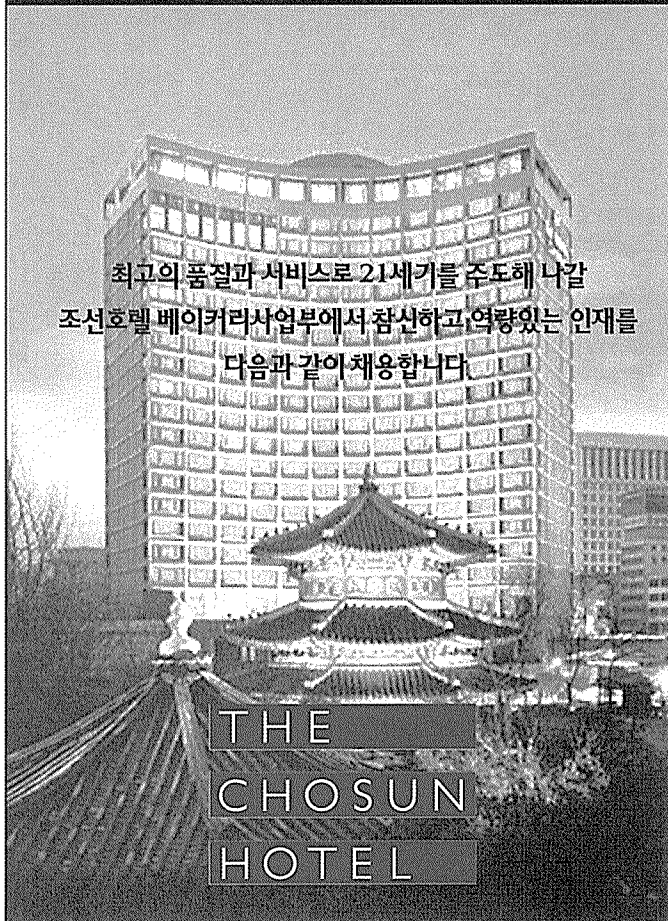
프랑스의 플레시 치즈. 신맛이 나는 치즈를 통칭하며 디저트 과자에 주로 사용한다.

헤이즐넛

누아제트, 자작나무과의 낙엽수인 개암나무 열매. 아시아, 유럽, 북아메리카에 널리 분포한다. 모양은 밤처럼 끝이 뾰족하고, 작고 둥글다. 지방이 많고, 향긋한 향과 맛이 있다. 가볍게 볶으면 풍미가 더욱 강해진다. 헤이즐넛은 통째로 혹은 잘게 다져 장식한다. 페이스트로 만들어 크림과 섞거나, 프랄리네의 형태로 아이스크림, 수플레, 무스에 더하면 풍미를 높일 수 있다.

*구입처: 선인/ 제원인터내셔널

사원 모집



모집부문		인원	지원자격
제과 제빵	경력 및 신입	남·여 00명	<ul style="list-style-type: none"> 고졸이상 학력 35세 미만자 제과제빵 자격증 소지자 우대 ※ 단 남자의 경우 군필자 및 면제자에 한함
	실습생	남·여 00명	<ul style="list-style-type: none"> 제과제빵에 관심이 있는자 30세 미만자 진취적이고 긍정적인 사고의 소유자

- 전형 방법 : 서류 전형/면접
- 제출 서류 : 이력서(사진부착)/자격증 사본(해당자에 한함)
- 제출 기한 : 수시 모집
- 근무처 : 전국 이마트, 신세계 백화점 내 조선호텔 직영 베이커리 및 용인공장(서울, 인천, 부산, 대구, 광주, 수도권 지역, 기타 이마트 소재 지역)
- 접수처 : 경기도 용인시 유방동 404-1
(주)조선호텔 베이커리사업부 업무지원팀 인사 담당자
우편 및 FAX/E-mail 접수 가능
TEL : 031)321-4910~1 FAX : 031)321-4914
E-mail : lzpd71@chosunhotel.co.kr