

새로운 추석 선물세트, 월병(月餅)

우리나라 사람들이 추석에 '송편'을 빚듯이 중국 사람들은 '월병(月餅)'을 만들어 먹는다.
중국인들은 '보름달처럼 둥글둥글한 삶'을 기원하며 친지들에게 월병을 추석 선물로 나눠준다.
추석에 대비한 선물세트를 고민할 지금, 새로운 아이템 '월병'을 이용해 고객들의 관심을 끌어 보자.

<진행 / 김미선 sunny@mbakery.co.kr>

황석공병

청나라 동치년간 때에한 임죽 지구에 뗏목상인 음화와 마례문이 억울한 누명을 쓰자 그 지방 특산물인 황석공병을 임금께 진상하며 그 사연을 알리니 임금 이 공정한 판정을 내려주며 "너희들은 황석공병으로 인해 억울한 누명을 벗었으니 앞으로는 마음먹은 대로 소원을 이루라" 하였다. 이후 이 과자는 개인의 소원 성취를 기원하는 선물용으로 사용되고 있다. 황석공병은 말린 과일, 청매, 꿀에 버무린 참깨, 수박씨, 해바라기씨, 호박씨, 잣, 호도 등의 온갖 재료가 들어가 맛이 뛰어나며 건강에도 좋다. 또한 공병면이 이중면이기 때문에 해충과 습기를 자연스럽게 차단하여 방부제를 사용하지 않고도 과자를 신선하고 오래 보관할 수 있는 특징이 있다.



적정 소비자가 3,000원/개

공병 겉피면 / 재료 중량 - 2개 분량
박력분 100, *당시럽 25, 식용유 15

만드는 법

1. 당시럽과 식용유를 5분간 믹싱한 후 체친 박력분을 조심스럽게 섞는다.
2. 완성된 반죽을 물기가 있는 보자기로 싸둔다.

*당시럽 / 재료 중량(g)

물 1000, 설탕 150, 꿀 150, 아스코르빅산 10

만드는 법

물이 끓으면 설탕, 꿀을 넣고 140°C에서 30분간 끓인 후 아스코르빅산을 넣고 5분간 더 끓인다.

공병 속피면 / 재료 중량

중력분 100, 버터 50, 전분 20, 당시럽 20

만드는 법

1. 중력분에 버터와 전분, 당시럽을 넣고 손으로 주물러 혼합한다.
2. '공병 겉피면'으로 '공병 속피면'을 보자기로 싸듯이 감싸 밀대로 밀어 준다.
3. ②를 30g씩 분할한 후 '앙금'을 넣어 보름달 형태로 만든다.
4. ③위에 유약을 바르고 견과류를 도포한 후 180°C로 25분간 구워 낸다.

※보편적 월병 유약은 계란 노른자에 참기름을 섞어 만든다.

광동오인

옛날부터 광동지방은 각종 외국 문물이 밀집되는 시장으로서의 기능을 갖춘 도시였다. 따라서 광동지방의 월병은 전국 각처에서 생산된 풍부한 재료들을 사용해 만들어진 중국최고의 월병이다. 광동오인은 해바라기씨, 호박씨, 살구씨 등 씨앗류 4종, 건포도, 건파인애플, 건파파야, 건살구, 청매, 홍매, 대추 등 건과류 8종, 잣, 호도, 땅콩, 아몬드 등 견과류 4종에 참깨, 참기름, 꿀 등 10종 30여 재료로 만드는 광동 최고의 월병이다. 광동식 월병은 피면이 얇고, *숙면과 *탕장을 사용해 오래 보관해도 맛이 변하지 않는다. 오히려 만든지 1주일 정도 지나면 속재료가 숙성돼 진정한 과자 맛이 우러나온다.

TIP

탕장

꿀과, 설탕, 과일을 혼합하여 시럽처럼 만드는 것.

숙면

밀가루를 볶아서 사용하는 것. 발효를 최대한 억제함으로써 생과자 특유의 신선도를 높여 준다.

적정 소비자가 2,000원/개

오인피면 / 재료 중량(g)

- 2개 분량

박력분 100, 당시럽 25, 식용유 15

※만드는 법은 '공병 걸피면' 과 같다.

오인앙금 / 재료 중량(g)

건조 파인애플 10, 건조 파파야 10,

건살구 5, 건포도 5, 땅콩, 호박씨,

해바라기씨, 아몬드, 호두, 깨, 잣 각각 5,

물엿 30, 참기름 5, 브랜드 약간

만드는 법

1. 건과일을 물에 넣어 5분간 불린 후 비구니 체로 걸러낸다.
2. 씨앗류와 견과를 섞은 후 물엿을 뿌려 다시 섞는다.
3. ②에 건조과일과 참기름, 브랜드 약간을 넣고 섞어 준다.
4. ③을 10℃ 냉장실에서 12시간 정도 발효한다.

마무리하는 법

1. '오인피면' 은 30g씩, '오인앙금' 은 70g씩 분할한다.
2. 분할한 '오인피면' 을 손으로 눌러 넓적하게 만든 후 앙금을 넣고 둥글게 싸다.
3. ②를 월병틀에 넣고 찍은 후 180℃에서 20분간 구워 낸다.
4. ③에 유약을 바른 후 마를 때까지 5분 정도 다시 구워 낸다.



■ 자료 제공, 흥루몽(www.mooncake.co.kr)