

'타피오카 함유 빵' 선풍적 인기 찰진 식감 지녀 효자 상품으로 부각

최근 들어 찰진 식감으로 매출 상승의 효자 상품으로 부각하고 있는 타피오카를 함유한 빵·과자 제품과 기존 배합에 응용하는 방법을 소개한다.

〈취재 / 박중선 sunpark@mbakery.co.kr〉

대두식품(대표 조성룡)이 수입·판매하고 있는 '타피오카(Tapioca)'를 이용한 빵·과자 제품이 특유의 찰진 식감으로 몇몇 점포에서 선풍적인 인기를 끌고 있다. '타피오카'를 이용한 '깨찰빵'의 경우 쫄깃하고 찰진 식감을 지녀 일부 점포에서는 개당 500~600원짜리 제품이 1일 400~500여개가 판매돼 점포 매출 신장에 큰 역할을 하고 있다.

대두식품이 일본 마쓰다니화학공업주식회사에서 수입한 빵·과자용 믹스는 <대두 파인소프트 T>, <대두 파인소프트 C>, <대두 파인소프트 102> 등 3가지. 이 중 <대두

파인소프트 T>는 '카시바'라는 식물의 뿌리의 녹말을 추출해 만든 '타피오카 전분'이다. 3가지 믹스 제품 중 빵·과자 제품에 가장 많이 사용되고, 배합 중 일정량 사용하면 쫄깃하고 부드러우며, 찰진 맛을 낸다.

그리고 <대두 파인소프트 C>는 빵·과자 제품을 식감을 소프트하게 개량해 주는 '노화 방지 전분'으로 이것을 사용하면 시간이 지나도 제품이 딱딱해지지 않는다. <대두 파인소프트 102>는 <대두 파인소프트 T>와 <대두 파인소프트 C>의 기능을 보완해 주는 '점도 유지 전분'으로 제품의 형태를 유지해주는 역할을 한다.

▲ 대두 파인소프트 T: 25kg 7만 8,000원 ▲ 대두 파인소프트 C: 25kg 18만 7,000원 ▲ 대두 파인소프트 102: 20kg 15만원

● 구입 문의: ▲대두식품 본사 ☎ 080-597-8072(수신자 부담 전화) ▲대두식품 서울영업 본부:☎(02)597-8071~3

대두 파인 소프트의 활용법

쫄깃하고 찰진 식감으로 인기를 끌고 있는 3가지의 <대두 파인소프트> 믹스를 이용한 제품 4가지를 소개한다.

3가지의 <대두 파인소프트> 제품은 밀가루보다 가격이 비싸 원가가 높으므로 이를 사용한 빵·과자 제품은 가격을 조금 높게 책정해야 한다. 여기에 소개된 제품 이외에 제과점에서 자신들이 갖고 있는 배합에 <대두 파인소프트> 믹스를 활용하려면 다음과 같은 비율로 사용하면 된다.

● 대두 파인소프트 T

저울 배합 또는 저울 배합에 가까운 제품에 사용한다. 사용량은 제과점에서 기존에 사용하는 배합의 가루 재료 양에서 10~15%를 사용하면 된다. 만일 제과점에서 <대두 파인소프트 T>를 10% 사용한다면 밀가루와 <대두 파인소프트 T>의 비율을 9:1로, 15%를 사용한다면 8.5:1.5 비율로 사용하는 것이다. 가령 밀가루 사용량이 1,000g인 기존 제품에 <대두 파인 소프트 T>를 10% 사용한다면 밀가루 900g과 <대두 파인소프트 T> 100g을 사용하면 된다.

● 대두 파인소프트 C

주로 고율 배합 사용하고 저율 배합에도 사용할 수 있다. 사용량은 제과점에서 기존에 사용하는 배합의 가루 재료 양에서 3% 정도를 사용하면 된다. 즉 밀가루가 1,000g 배합이라면 <대두 파인소프트 C>는 30g, 밀가루는 970g을 사용하면 된다.

3가지의 <대두 파인소프트>를 기존 배합에 추가로 응용하는 방법이 궁금할 때는 군산 이성당의 이성렬 부장에게 문의 바람.

☎ (063)446-2772, 핸드폰 016-617-6959



찰토스트 식빵



반죽 / 재료 중량(g)

강력분 900(90%), <대두 파인소프트 T> 100(10%),
 설탕 70(7%), 소금 20(2%), 물 500(50%),
 생이스트 25(2.5%), 몰트 5(0.5%), 이스트푸드
 1(0.1%), 탈지분유 15(1.5%), 버터 60(6%)

만드는 법

1. 저속 3분, 중속 5분 후 버터를 넣고
 저속 3분, 중속 2분, 중속 5분 믹싱한다
 (반죽 온도 27°C).
2. 60분간 1차 발효 후 320g씩 분할하고
 20분간 벤치타임을 준다.
3. 4등어리씩 팬에 팬닝하고 60분간
 2차 발효시킨다.
4. 200°C 오븐에서 50분간 굽는다.

곡물 찰토스트식빵



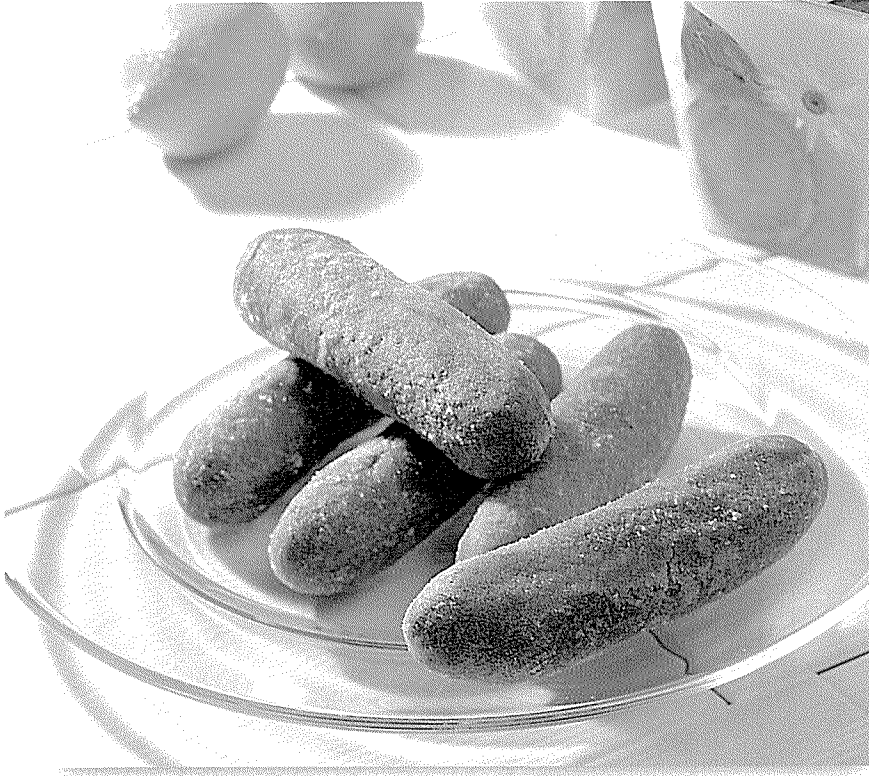
반죽 / 재료 중량(g)

강력분 900(90%), <대두 파인소프트 T> 100(10%),
 *크라프트콘믹스 350(35%), 설탕 80(8%),
 소금 8(0.8%), 개량제 10(1%), 생이스트 30(0.3%)
 계란 2개(12%), 우유 600(60%)
 *크라프트콘 믹스는 145쪽 재료색인 참조

만드는 법

1. 전 재료를 저속 4분, 중속 3분,
 고속 5분간 믹싱한다(반죽 온도 27°C).
2. 60분간 1차 발효 후 320g씩 분할하고
 20분간 벤치타임을 준다.
3. 4등어리씩 팬에 팬닝하고 60분간
 2차 발효시킨다.
4. 200°C에서 40분간 굽는다.

찰도넛



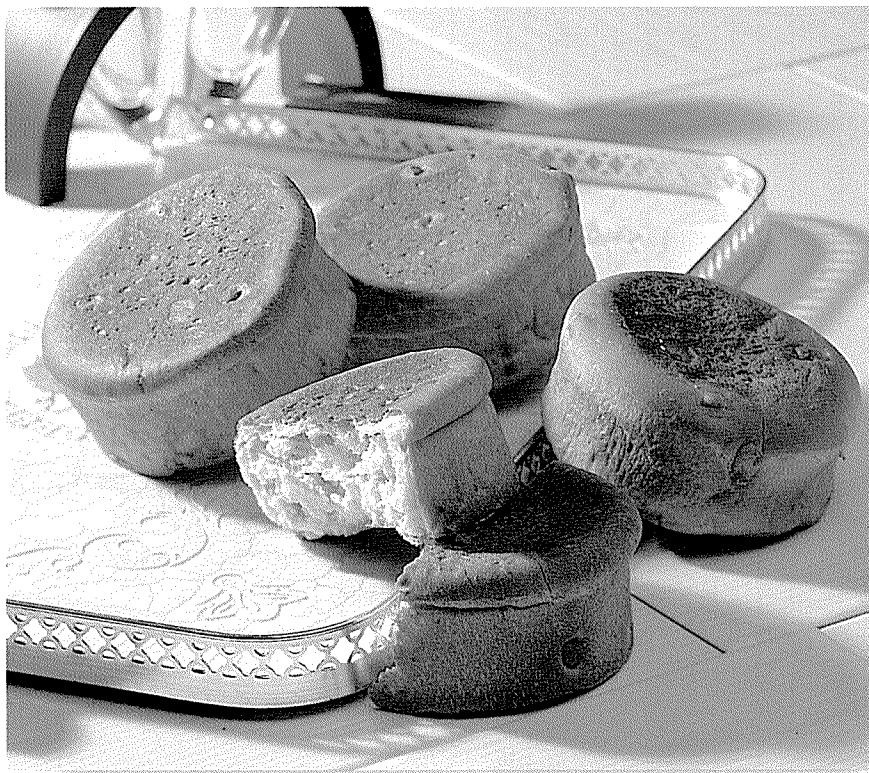
반죽 / 재료 중량(g)

〈대두 파인소프트 T〉 700, 〈대두 파인소프트 102〉 100,
 〈대두 파인소프트 C〉 100, 강력분 100, 설탕 100,
 소금 20, 탈지분유 20, 쇼트닝 250, 계란 100,
 물 500(짜배기 도넛일 때는 450) 이스트 30

만드는 법

- 3가지의 〈대두 파인소프트〉를 비롯한
 가루 재료와 설탕, 물을 넣고 저속 3분 믹싱 후
 쇼트닝을 넣고 저속 3분 믹싱한다.
- ①에 계란과 이스트를 넣고 저속 3분, 고속 4분
 믹싱한(반죽 온도 25) 후 냉장고에서
 15분간 놓아둔다.
 * 반죽이 찰지므로 냉장고에서 두어
 성형하기 좋게 해야 한다.
- 30g씩 분할해 양금을 15g씩 싸서 성형한 후
 냉장고에서 잠깐 보관한다.
 * 냉장고에서 보관하면 한달 동안 품질에 문제가
 없으므로 많은 양을 만들어 필요할 때마다
 제조할 수 있다.
- 깨끗한 기름에서 180°C로 튀긴다.
 (양금 도넛은 4분, 짜배기 도넛은 3분).

카망베르 오노아



반죽 / 재료 중량(g)

강력분 900(90%), 〈대두 파인소프트 T〉 100(10%),
 몰트 3(0.3%), 생이스트 30(3%), 계란 2개(12%),
 설탕 70(7%), 소금 15(1.5%), 물 540(54%),
 다진 호두 300(30%), 버터 50(5%)

만드는 법

- 저속 4분, 중속 3분 후 버터를 넣고 중속 4분,
 고속 1분간 믹싱한다(25°C).
- 60분간 실온에서 1차 발효 후 50g씩 분할하고
 30분간 벤치타임을 준다.
- 반죽 1개당 크림치즈를 25g씩 싸서
 머핀 틀에 팬닝한다.
- 완제품이 납작한 모양이 되도록
 머핀 틀 위에 철판을 얹는다.
- 윗불 235°C, 밑불 215°C에서 10분간 굽는다.