



CONTENTS

- V. 제빵 실기
- 1. 식빵
- 2. 프랑스빵
- 3. 스톱빵
- 4. 롤빵
- 5. 스위트퀵
- 6. 과자빵
- 7. 도너츠
- 8. 조리빵
- 9. 샌드위치
- 10. 동물빵
- 11. 장식빵
- 12. 전빵
- 13. 천연 발효빵

제빵 실기 스위트퀵 & 과자빵

글 / 채동진
 동우대학 제과제빵과 학과장 · 교수
 연구실 : 033)639-0655



I. 정의

1. 의미

우리나라는 쌀을 주식으로 하기 때문에 빵의 발전도 유럽과는 많은 차이를 보인다. 따라서 빵이 주로 부식으로 이용되는 우리나라에서는 앙금빵이나 크림빵과 같은 단맛이 강한 충전물이 첨가된 '스위트퀵(Sweet Quick)' 즉 '단과자빵'이 인기를 누려왔다. 단과자빵은 명칭 그대로 일반 빵보다 단맛이 강한 제품을 일컬으며, 식빵보다 설탕, 유지, 계란 등이 더 많이 첨가된 고배합 빵을 뜻한다.

2. 종류

스위트퀵에 속하는 빵의 종류로는 앙금빵, 크림빵, 소보루빵, 멜론빵 등의 스위트번즈(Sweet Buns)와 커피 케이크 등의 스위트롤(Sweet Roll)이 있다.

① 앙금빵

일본에서 개발된 빵 종류로 동경(東京)의 '긴자 기무라야'라는 제과점에서 처음으로 만들어졌다. 지금도 긴자 기무라야에서는 다양한 종류의 앙금빵이 만들어지고 있으며, 자체적으로 효모를 배양해 만든 '주종생지(酒種生地)'를 사용하고 있다.

팔앙금 / 재료 배합률(%)

팔앙금 100, 설탕 40~50, 물엿 20~30, 소금 0.5, 물 10
 전 재료를 가열해 걸쭉해질 때까지 저어가며 끓인다.

② 소보루(ソボロ)

‘소보루’는 일본어로 실처럼 어지럽게 뒤엉킨 모양을 의미하며, 단과자빵류 표면에 뿌리는 토핑물의 하나이다. 소보루는 유지, 설탕, 강력분, 계란을 일정 비율로 섞어 과립상태로 만들어 두고 필요할 때마다 체쳐서 사용하면 편리하다. 사용할 용도에 따라 작은 입자와 큰 입자를 구분해 사용하도록 한다.

작은 입자의 소보루 / 재료 중량(g)

박력분 100, 설탕 60, 버터 20, 황색 색소, 레몬 에센스 적당량

만드는 법

1. 설탕과 버터를 섞어 크림 상태로 만든다.
2. ①에 황색 색소, 레몬 에센스, 체친 박력분을 넣은 후 손으로 비빈다.
3. ②를 체에 내려 고운 입자로 만든다.

굵은 입자의 소보루 / 재료 중량(g)

박력분 100, 설탕 60, 버터 40, 계란 1개, 황색 색소·바닐라 에센스 각 적당량

만드는 법은 ‘작은 입자의 소보루’와 동일하나 체에 내리지 않고 사용한다.



③ 커피 케이크(Coffee Cake)

스위트롤의 한 종류로 미국에서 아침 식사나 티타임에 즐겨 먹는 케이크이다. 일반적으로 케이크 반죽 속에 여러 가지 과일을 충전하고 윗면에 아이싱을 한 것이 많다. ‘커피 케이크’란 명칭은 ‘커피를 마시면서 곁들이는 케이크’라는 의미로 재료에는 커피가 첨가되지 않는다.

반죽 / 재료 중량(g)

강력분 75, 중력분 25, 우유 25, 설탕 9, 소금 0.75, 생이스트 5, 몰트 3, 버터 12, 계란 8, 이스트 푸드 0.2, 물 20

만드는 법

1. 전 재료를 믹싱한 후 27°C에서 1차 발효시킨다.
2. ①을 밀어편 후 철판에 팬닝하고 반죽의 부피가 2배가 될 때까지 2차 발효시킨다.
3. 중불보다 조금 높은 온도에서 굽는다.
4. ③을 냉각시킨 후 표면을 아이싱한다.



II. 공정

1. 반죽

보통 스트레이트법과 스펀지법 2가지 방법을 사용한다. 스트레이트법의 경우 유지를 제외한 전 재료를 넣고 반죽한 후 클린업 단계(Clean up Stage)가 되면 포마드 상태의 유지(버터 또는 마가린)를 넣고 보통 80~90% 정도로 일반 식빵보다 짧게 믹싱한다.

2. 1차 발효

구분	온도	상대습도	시간
스트레이트법	27°C	75~80%	90~120분
스펀지법	24°C	75~80%	3~4시간

3. 분할

단과자빵의 종류, 성형 방법에 따라 분할 중량을 조절한다. 일반적인 단과자빵의 분할 중량은 45g정도이다. 스위트롤의 경우 반죽을 넓게 밀어편 후 충전물을 싸주면서 성형하므로 분할량은 1,000~2,500g 정도가 좋으며, 커피 케이크는 240~360g정도 분할하는 것이 일반적이다.

4. 중간 발효와 성형

구분	중간 발효(분)	성형
팔앙금빵	10~15	각 반죽에 충전물을 25~30g씩 넣어준다
크림빵	10~15	· 충전형 : 커스터드 크림 30g을 싸준 후 반죽이 접힌 부분을 잘라낸다. · 비충전형 : 반죽을 밀어펴고 끝부분에 식용유를 바른 후 반으로 접어준다.
소보루빵	10~15	반죽 표면에 물을 바르고 소보루 30~35g을 올린다.
스위트롤	15~20	반죽을 밀어편 후 충전물을 올리고 각 종류에 맞는 모양으로 성형한다.

5. 2차 발효

일반적인 스위트롤의 2차 발효 조건은 33~45℃, 습도 80~85%이며, 발효 시간은 20~40분이다. 스위트롤은 식빵보다 중량 대비 표면적이 크기 때문에 수분과 온도를 잃기 쉬우므로 온도, 습도를 조금 더 높여 발효시킨다. 그러나 스위트롤의 경우 충전물로 크렘 다망드나 버터를 이용했을 때 발효 온도가 지나치게 높으면 충전물이 녹아 흘러나올 우려가 있으므로 낮은 온도에서 발효시켜야 한다.

6. 굽기

스위트롤의 알맞은 굽기 온도는 윗불 190~200℃, 밑불 130~150℃이며, 굽기 시간은 15~20분이다. 충전물이 들어간 제품은 밑불의 온도를 조금 높게 해야 굽기 후 제품의 바닥 부분이 끈적거리지 않는다. 그러나 충전물이 없는 제품의 경우에는 제품 바닥부분의 색이 진하지 않을 정도로 구워야 부드러운 식감을 낼 수 있다. 따라서 반죽의 배합률, 반죽의 되기와 숙성 정도, 반죽량, 성형, 충전물, 토핑의 형태 방법에 따라 온도를 조절하여 굽는다.

제46호

1. 지중해 연안 소아시아 지방이 원산지이며, 식이섬유와 무기질이 풍부한 과일은?
2. 전세계 장애인들이 기능을 겨루는 대회로 11월 23~29일 인도 뉴델리에서 개최되는 대회 명칭은?
3. 매년 프랑스에서 발간되며, 맛과 서비스에 따라 레스토랑에 별점을 부여하는 책은?

<지난호 Quiz 정답>

1. 블린
2. 크렘 상티이
3. 브리오슈

<지난호 정답자>

- 박정연 부산시 사하구 괴정2동
- 허호남 인천시 남동구 도림동
- 오은주 부산시 해운대구 반여3동
- 최혜은 전북 전주시 덕진구 우마동
- 박창길 전북 익산시 이양동

힌트는 여기에

1. 재료 특강
2. 사람과 사람
3. 해외 통신원 보고