

양과자 기초 특강

양과자 기초 특강은 양과자의 용어부터 기본 배합, 제조 공정, 중요한 제조 포인트 등에 이르기까지 체계적인 이론을 집중 소개해 기술인들이 양과자 제조의 탄탄한 기본 다지기를 할 수 있는 기회를 제공합니다.

이번 호에서는 바바(Baba)와 사바랭(Savarin)에 대해 소개합니다

〈진행 · 허미경 / 사진 · 안성철, 박성일〉

바바(Baba)와 사바랭(Savarin)

이은종

1969년 제과업계 입문, 서독제과 근무

한국제과고등기술학교 수료

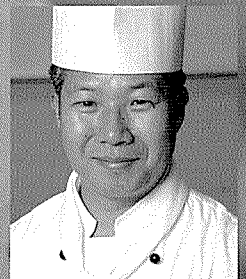
프라자 · 그랜드하얏트 호텔 근무

신라호텔 제과장 근무

서울국제 요리경진대회 대상

Cake house beata 근무

현 민들레영토 베이커리 실장



바바(Baba)와 사바랭(Savarin)

바바 란 이스트균의 활동을 이용해 만드는 과자의 일종으로 그 모양이 와인의 코르크 마개인 브손(Bouchon)을 닮아서 바바 브손(Baba Bouchon)이라고도 불리운다. 이 과자를 고안한 것은 폴란드 왕의 조리장 슈브리오라는 이야기가 있는데, 19세기 초 폴란드 궁전이 이전한 리우네부이르의 몬도르리유 거리에서 팔리던 당시에는 '아리바바' 라는 이름으로 불리워졌다고 한다.

일반 제과점에서는 보기 힘들지만, 호텔 등에서 디저트로 나오는 '바바'는 구워낸 반죽을 시럽에 담궈 제조하는 것으로 사바랭의 시초라고 할 수 있다. '바바'가 대유행을 하고 난 후 파리에서는 같은 반죽에 건포도를 넣어 다른 모양으로 성형하고, 시럽의 당도를 다소 낮춘 '브리야 사바랭(Brilla Savarin)' 이란 것을 만들게 됐다. 지금은 '바바'에 비해서 '사바랭'이 훨씬 일반화되어 있지만, 뒷 배경을 살펴보면 '사바랭'이 탄생하기까지는 '바바'가 있었다는 것을 알 수 있다.

반죽 / 재료 중량(g)

강력분 250, 박력분 250, 생이스트 20, 설탕 20, 소금 5, 우유 100, 계란 7개, 버터 300, 건포도 100

시럽 / 재료 중량(g)

물 100, 설탕 100, 쿠앵트로 40

오렌지 소스 / 재료 중량(g)

오렌지 주스 135, 설탕 6, 키르슈 4

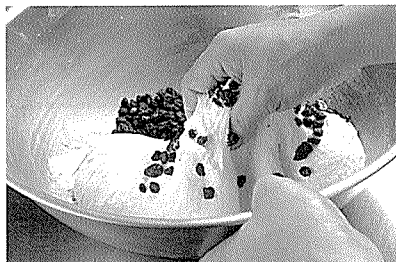
제조 공정



1. 건포도와 버터를 제외한 반죽의 전 재료를 어느 정도 글루텐이 생길 정도로 믹싱한다.



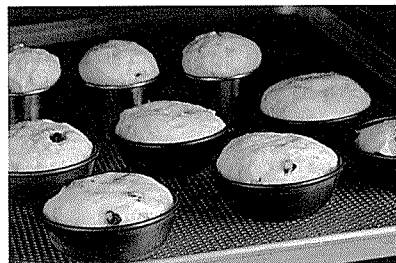
2. 버터를 넣고 매끈한 반죽이 되도록 골고루 믹싱한다.



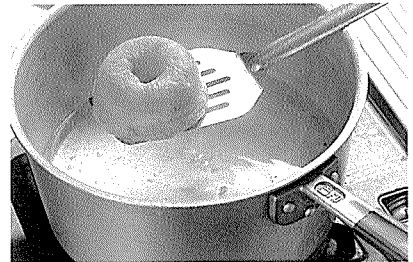
3. 20cc 정도의 량에 전처리해둔 건포도를 넣고 섞어준다.



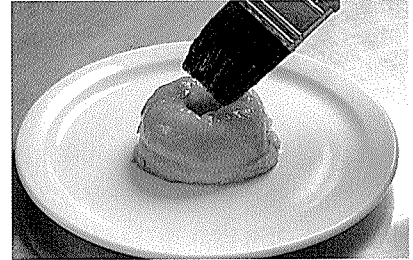
4. 사바랭 틀과 바바 틀에 각각 팬닝한 후 30분 정도 발효시킨다.



5. 발효가 완료되면 180°C에서 30분 정도 갈색이 날 때까지 구워낸다.



6. 완전히 식힌 후 끓는 '시럽'에 튀겨낸다.



7. 살구잼을 바르고 '오렌지 소스'를 섞은 프루츠 카테일과 레몬 제스트로 장식한다.

※ 레몬 제스트 - 레몬 또는 오렌지 껍질을 삶아서 찬물에 씻은 후 물 100g, 색소, 설탕 50g, 물엿 25g을 넣고 끓여 식힌다.

