

생산 현장에서는 원하는 대로 제품이 나오지 않거나 궁금한 점이 많이 생기게 마련이다.  
'테크닉 상담실'을 통해 이러한 기술적 문제에 대한 전문가의 컨설팅을 받아 본다.

이재홍

제과 기능장 / 베이킹 TV대표



## 이것이 알고 싶다 - 제빵편

# 페이스트리의 층을 곱고 균일하게 만들려면

**Q :** 페이스트리와 같이 층이 있는 반죽을 만들 때 곱하고 고운 층을 만드는 방법에 대해 알려주세요.

**A :** 지난 호에서는 고운 층을 만들기 위한 반죽 상태의 조절에 대해 자세히 알아보았습니다.  
이번 호에서는 많은 사람들이 쉽게 간과하고 넘어갈 수 있는 공정상의 주의점에 대해 설명 드리겠습니다.

### 1. 롤인용 유지 싸기

롤인용 유지를 싸는 방법은 여러 가지가 있지만, 그 포인트는 롤인용 유지를 싼 반죽의 밑면과 윗면의 두께가 같아야 일정한 층 간격을 유지할 수 있다는 것입니다. 또한 반죽 사이로 롤인용 유지가 보이지 않을 정도로 확실하게 싸는 것은 물론 공기가 들어차지 않도록 해야 밀어 펴기시 롤인용 유지가 바깥으로 새어 나오지 않습니다.

### 2. 밀어 펴기

냉장고에서 휴지시킨 후 밀어 펴기를 하면 수월하게 작업할 수 있다는 것은 지난 호에서 이미 말씀드렸습니다. 그러나 휴지 시간을 줄이기 위해 냉동고에서 휴지시키면 반죽의 속과 겉 사이의 온도 편차가 커질 뿐 아니라 반죽과 롤인용 유지가 얼어 밀어 펴기를 할 때 반죽과 롤인용 유지의 가장자리가 부서질 우려가 있어 좋은 층을 형성하기 어렵습니다.

냉동고에서 휴지할 경우, 반죽을 최대한 얇게 밀고 표면이 마르지 않도록 비닐로 감싼 후 구멍이 있는 냉각판에 올려 공기가 잘 통하도록 해야 합니다.

#### ① 손으로 밀어 펴기시

짧은 밀대로 여러 번 작업하는 것보다 긴 밀대를 사용하는 것이 반죽의 두께를 일정하게 해줍니다. 짧은 밀대를 사용할 경우, 처음 밀어 펴는 곳은 힘이 많이 들어가 움푹 패이는데, 이 높이를 유지해 계속 밀어 펴면 고른 층을 얻을 수는 있습니다. 그러나 손으로 작업시 이처럼 반죽 전체를 고른 두께로 유지해 하는 것은 거의 불가능한 일입니다. 밀어 펴기시 횟수가 거듭될수록 처음보다 힘이 덜 들어가기 쉬워 반죽 표면이 불규칙하게 되며, 이것을 여러 번 접어 밀어 펴기 하면 균일한 층을 가진 제품을 얻기는 당연히 어렵습니다.

긴 밀대는 보통 나무로 된 것을 사용하므로 사용하기 전에 밀대가 휘어져 있지 않은지, 이물질이 묻어 있지 않은지 등을 확인한 후 사용해야 합니다.

또한 작업대 위에 덧가루를 충분히 뿌린 후 밀어 펴야 합니다. 덧가루가 충분하지 못하면 밀어 펴기시 반죽의 윗부분은 밀려나지만 아랫부분은 작업대에 달라붙어 밀리지 않게 됩니다. 단, 접을

때 덧가루를 붓으로 완전히 털어 내야함을 잊지 마십시오.

밀어 펴 때는 항상 밀대를 반죽의 중간에서 바깥쪽으로 밀어내야 합니다. 중간에서 좌우로, 중간에서 상하로 밀어 펴 경우 반죽이 한쪽으로만 밀리는 것을 막을 수 있고, 중간에서 좌로 밀어 편 후 중간에서 우로 밀어 펴는 동안 좌측 반죽이 부드러워져 다시 밀어 펴 때 작업성이 좋아집니다. 밀어 펴기가 끝나면 손바닥을 대보아 전체 반죽의 두께가 균일한지 확인합니다.

#### ② 파이 롤러 사용시

롤러를 사용해 밀어 펴기할 때 롤러 간격을 급속히 줄이면 롤인용 유지가 새어 나올 수 있습니다. 반죽이 계속 뒤로 밀려 나가면서 뒷 부분이 두꺼워져 반죽이 한쪽으로 밀리는 현상도 나타납니다. 그러므로 롤러를 사용할 때는 롤러 간격을 서서히 줄여가며 작업을 진행하고 같은 간격으로 좌에서 우로, 우에서 좌로 2~3회 반복해야 일정한 두께의 반죽을 만들 수 있습니다.

### 3. 자르기

밀어 펴기가 끝난 반죽을 자를 때는 층이 파괴되지 않도록 둥근 커터기를 사용해야 합니다. 휴지 시간을 충분히 주지 않아 반죽이 제대로 굳지 않은 상태에서 일반 칼로 눌러 자르면 반죽이 밀려 층이 서로 붙게 되는 현상이 나타납니다.

커터기를 사용할 때는 한번 자를 때마다 커터기에 붙은 롤인용 유지나 반죽을 깨끗이 닦아낸 후 다시 사용해야 합니다. 커터기는 지름이 큰 것을 사용해 반죽을 깊게 자르는 데 불편이 없도록 하고, 성형시 재단한 면, 즉 층이 있는 부분에 손이 닿으면 층이 서로 엉길 수 있으므로 주의해야 합니다.

### 4. 굽기

철판에 팬닝한 후 바로 구우면 제품이 수축돼 크기가 작아지므로 충분히 휴지시켜야 하며, 이때 제품 표면이 건조되는 것을 막기 위해 비닐로 철판을 감싸줍니다.

굽는 도중에 오븐 문을 열면 찬 공기의 유입으로 압력차가 발생해 제품이 퍼지는 경우도 있으므로 적당한 색을 띠기 전까지 오븐의 문을 열어서는 안 됩니다.