

제빵 실기 프랑스빵



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



CONTENTS

V. 제빵 실기

1. 식빵
2. 프랑스빵
3. 스타미쉬
4. 롤빵
5. 스위트롤
6. 파리빵
7. 도너츠
8. 조리빵
9. 샌드위치
10. 동물빵
11. 장식빵
12. 전빵
13. 천연 발효빵

I. 프랑스빵의 의미와 종류

1. 프랑스빵의 의미

일반적으로 제품 표면이 딱딱한 빵을 '프랑스빵'이라고 하며, 프랑스빵 전용 밀가루로 만드는 제품을 말한다. 밀가루의 풍미를 가장 잘 느낄 수 있는 빵 종류이기도 하다.

2. 프랑스빵의 특징

① 외형적 특징 : 제품의 표면이 쉽게 부서질 정도로 바삭하고 밀 색깔을 띤다. 또한 전체적으로 일정한 볼륨을 가지고 있으며, 특유의 구수한 향이 난다. 제품 내부는 백색이 아닌 아이보리색이 나고 큰 기공이 많다. 이와 같은 조건을 모두 충족시키는 제품을 만들기 위해서는 적절한 밀가루 선택과 함께 반죽, 굽기에 이르는 모든 공정을 정확하게 지키는 것이 중요하다.

② 프랑스빵과 식생활 : 프랑스에서는 주로 빵을 식사에 곁들여 먹는다. 프랑스빵은 노화가 빠르기 때문에 구워진 뒤 8시간 이내에 먹는 것이 가장 좋다. 이 때문에 프랑스에서는 빵을 구입할 때 한 끼 식사에 필요한 양만을 구입하는 것이 일반적이고, 제과점에서 제품을 식사시간에 맞춰 생산하는 것이 보편화 되었다.

③ 형태에 따른 특징 : 프랑스빵은 형태와 크기에 따라 명칭이 달라진다. 일반적으로 파리지앵, 바게트와 바타르 등은 3~4cm 크기로 잘라서 먹고 피셀과 같이 크리스트(겉질) 부분이 많은 제품은 세로로 잘라서 먹는다.

〈프랑스빵의 분류〉

3. 프랑스빵의 종류

- ① 밀가루와 물을 주재료로 만든 하드 타입의 빵 : 표면이 바삭하고 내상의 기공이 크다.
- ② 유지 함유량이 많은 소프트 타입의 빵 : 아침식사로 많이 먹는 빵 종류로 브리오슈, 크루아상 등이 있다.
- ③ 시골빵 : 모양이 크고 거친 것이 특징이다.
- ④ 두번 구운 빵 : '러스크(Rusk)' 라고 하며, 불어로는 '비스코트(Biscotte)' 라고 불린다.
- ⑤ 과자빵 : 사바랭, 바바 등의 종류가 있다.

명칭		의미	반죽 중량(g)	완제품 중량(g)	길이 (cm)	쿠프	특징
Deux-Livres	되 리브르	1kg	1,000	850	54~55	3개	크고 볼륨감 있는 빵.
Parisien	파리지앵	파리사람	650	500	67~68	6개	모양이 길고 바게트보다 볼륨이 있다.
Baguette	바게트	긴빵	350	280	67~68	7개	프랑스빵의 대표적인 종류.
Batard	바타르	중간	350	280	40~41	4개	짧고 통통한 빵.
Ficelle	피셀	끈	150	120	40~41	4개	가늘고 긴 외형을 가진 빵. 표면이 바삭바삭한 것이 특징이며, 프랑스인이 특히 좋아하는 빵이다.
Boule	볼	볼	대 350 소 175	대 280 소 140			공모양의 원형빵으로 그로스 볼(큰 볼), 뷔띠볼(작은 볼)의 2종류가 있다.
Champignon	상파뉴	버섯	50	40			크기가 작으며, 버섯모양이다.
Fendu	펥뒤	갈라진	50	40			크기가 작으며, 가운데 부분이 갈라져 있다.
Tabatière	타바 티에르	담배 케이스	50	40			담배 케이스 모양의 작은 빵.
Coupé	쿠페	자르다	50	40			자른 단면이 보이는 작은 빵.

II. 프랑스빵의 제법

1. 재료 배합률(%)

프랑스빵 전용 강력분 100, 소금 2, 드라이 이스트 1.5, 물 60~62, 몰트 0.2~0.3
* 비타민C는 5~20ppm 정도 첨가한다.

※ 몰트와 비타민C

몰트는 맥아, 보리, 콩 등을 발아시킨 것을 뜻하며, 이스트의 영양원이 돼 반죽의 발효를 쉽게 해준다. 몰트를 첨가할 경우 제품의 풍미가 개선되고 볼륨이 커지며, 표면의 착색이 용이하게 이뤄진다. 또한 비타민C를 사용하면 반죽이 안정되고 매끄러워지므로 믹싱 시간이 단축되는 장점이 있다. 비타민C는 소량(보통 10ppm)만 사용해도 효과가 나타나며, 제품을 굽는 동안에 자연적으로 사라진다.

〈비타민C 사용방법〉

반죽에 이용되는 비타민C는 언제나 비타민C : 물 = 1:100의 비율로 만든 수용액 형태로 첨가해야 하며, 매일 새로 만들어 사용해야 한다.

예) 강력분 1kg 반죽에 비타민C 10ppm 사용 시 (1ppm은 1/1,000,000g)
10ppm의 비타민C는 1/100,000g. 따라서 1/100,000g(비타민C) × 1,000g(반죽중량) = 0.01g.
즉 0.01g의 비타민C를 사용해야 하므로 비타민C 수용액 1g을 첨가하면 된다.

2. 제조 공정

- ① 믹싱 : 일반적으로 저속 2분, 중속 4분 동안 믹싱한다(반죽온도 24℃). 프랑스빵은 다른 빵 보다 믹싱을 적게 해야 특유의 거친 내상이 생기고 표면이 바삭해진다.
- ② 1차 발효 : 온도 27℃, 습도 75%에서 90분 동안 1차 발효시킨 후 편칭하고 90분간 더 발효시킨다. 프랑스빵은 저울배합빵이므로 낮은 온도에서 장시간 발효해야 한다. 편칭은 핑거 테스트를 했을 때 반죽이 약간 오므라드는 듯한 느낌이 들고 손가락 자국이 그대로 남아있을 때 실행하는데, 반죽을 들어올려 30cm 정도의 높이에서 떨어뜨리는 방법으로 가스를 빼준다.

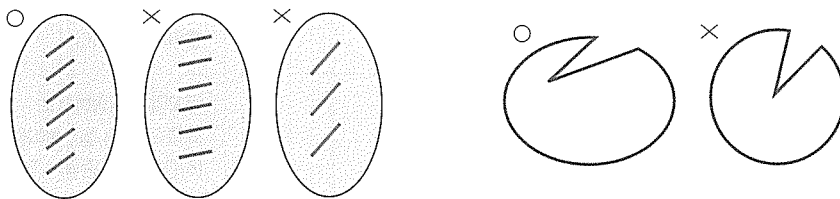
③ 분할 : 850, 650, 350, 175, 150, 50(g) 등 각 종류에 맞는 중량으로 분할한다. 분할 후에는 둥글리기를 해주는데 될 수 있으면 힘을 주지 않고 반죽을 접는다는 느낌으로 가볍게 둥글려야 반죽에 손상이 가지 않는다.

④ 벤치타임과 성형 : 보통 25분간 벤치타임을 주는데 이때 제품의 표면이 마르지 않도록 주의해야한다. 성형은 각 종류의 특징에 알맞도록 모양을 잡아줘야만 굽기 후 제대로 된 모양이 나온다.

⑤ 2차 발효 : 온도 32℃, 습도 80%에서 30분 동안 2차 발효시킨다.

⑥ 쿠프(Coupe) : '자른다' 는 의미를 가지고 있으며, 반죽에 칼집을 넣는 공정을 뜻한다. 쿠프는 제품의 모양과 볼륨을 결정짓는 중요한 단계이며, 제품을 만드는 '기술자의 사인' 이라고도 할 수 있다.

〈올바른 쿠프와 잘못된 쿠프〉



⑦ 굽기 : 230℃에서 30분간 구워낸다. 굽기를 할 때는 스팀을 적정량 가해 제품의 표면이 바삭하게 되도록 한다.

제43호

<지난호 Quiz 정답>

1. 말라코프 (Malakoff)
2. 방산시장
3. 2003 전국크림치즈제품 실기경연대회

1. 프랑스빵의 한 종류로 버섯 모양의 크기가 작은 빵은?
2. 가열하는 머랭으로 광택과 끈기가 좋아 무스, 빙과류 등을 만들 때 널리 쓰이는 머랭은?
3. 얇고 바삭한 과자를 뜻하는 말로 각종 데코레이션에 쓰이는 것은?

<지난호 정답자>

- 박영재 전주시 덕진구 전북대학교
- 정하지 서울시 동작구 사당1동
- 채경애 서울시 은평구 수색동

힌트는 여기에

1. 제빵의 이해
2. 양과자 기초특강
3. 데코레이션 마스터