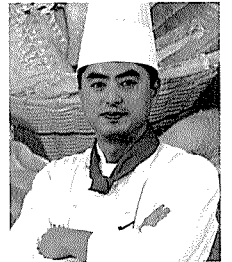




CONTENTS

V. 제빵 실기

1. 식빵
2. 프랑스빵
3. 호밀빵
4. 롤빵
5. 스위트퀵
6. 과자빵
7. 도넛
8. 조리빵
9. 샌드위치
10. 동물빵
11. 장식빵
12. 전빵
13. 천연 발효빵



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

의미

‘조리빵’은 반죽이나 구운 빵 속에 여러 가지 야채나 육류 등을 넣어 만든 식사대용 품목을 뜻하는 것으로 피자, 햄버거 등이 이에 해당한다. 조리빵은 매장의 구색 상품정도로 취급할 경우 오히려 역효과를 볼 수 있으므로 꾸준한 제품 개발이 필요한 품목이다. 따라서 화이트 소스나 마요네즈 등 다양한 재료가 토핑으로 이용되고 여러 가지 종류의 햄, 소시지, 야채를 필링으로 만드는 등 제품에 대한 다각적인 연구가 필요하다.

요즘 제과점에서 피자를 응용한 조리빵류를 많이 생산하고 있다. 모짜렐라 치즈를 토핑으로 사용하는 조리빵은 제품이 식으면 치즈가 굳어져서 질겨지므로 그다지 빵의 부드러움을 느낄 수 없게 된다. 이러한 특성으로 피자를 응용한 조리빵류는 고객들에게 제품을 구매 한 뒤 바로 먹을 수 있도록 하는 것이 좋다.

각 나라별 종류

♣프랑스 : ‘크로켓(Croquette)’이라는 이름의 조리빵이 유명하다. ‘크로켓’은 크게 ‘조리용 크로켓’과 ‘디저트용 크로켓’으로 나뉜다. 조리용 크로켓은 감자와 크림 소스에 야채, 생선, 육류 등을 섞어 만든 제품이다. 디저트용 크로켓은 사과, 바나나, 밤 등을 기름에 튀긴 후 앙글레즈크림이나 후르츠 소스를 곁들인 것이다. 이외에도 ‘키쉬(Quiche)’, ‘테린(Terinne)’ 등의 조리빵이 있다.

♣미국 : 햄버거와 핫도그 등이 대표적이다.

♣이탈리아 : 1700년 경 토마토를 넣어 만든 조리빵에서 비롯된 ‘피자(Pizza)’가 있다. 피자 도우의 두께에 따라 종류가 나뉜다. 얇은 도우(Dough)를 쓴 ‘나폴리식 피자’와 두툼한 도우를 쓴 ‘시실리안 피자’로 나뉜다.

♣영국 : 18세기 샌드위치 백작이 고안해 낸 조리빵인 ‘샌드위치(Sandwich)’가 유명하다.

♣러시아 : ‘피로슈키(Piroschki)’ 라는 제품이 대표적이다. 피로슈키는 빵 반죽이나 파이 반죽에 미리 조리된 충전물을 싼 다음 굽거나 튀겨 만든 제품이다. 충전물로는 용철갑 상어의 지느러미살, 쇠고기, 양고기, 닭고기, 계란, 버섯, 양배추, 치즈 등을 주로 이용한다.

♣일본 : 우리나라의 ‘고로케’에 사용되는 충전물과 비슷한 재료에 카레를 곁들여 만두처럼 성형한 후 튀긴 ‘카레빵’이 인기가 높다.

♣한국 : 크로켓과 피로슈키의 중간 정도에 해당하는 ‘고로케’가 대표적인 조리빵으로 꼽힌다. 최근에는 피자를 응용한 ‘피자빵’의 판매가 점차 높아지고 있는 추세다.

## 대표적인 조리빵

### 키쉬

‘키쉬(Quiche)’는 파이 반죽에 다양한 필링을 넣고 ‘아파레이유 소스(Appreil Sauce)’를 부어 넣은 후 베이컨과 치즈 등의 토핑을 얹은 제품이다. 키쉬는 프랑스의 대표적인 조리빵으로 로렌느 지방에서 비롯된 ‘키쉬 로렌느(Quiche Loraine)’가 유명하다. 시금치나 버섯, 양파 등이 충전물로 쓰인다. 프랑스 이외에 독일, 스위스, 헝가리 등지에도 이와 비슷한 조리빵이 있다.

키쉬를 만들 때에는 주로 파이 반죽을 사용하지만 일반적인 조리빵 반죽인 ‘하스 밀크 반죽(Hearth Milk Dough)’으로 만들 때도 있다. 하스 밀크 반죽으로 빵을 만들면 고객들이 선호하는 조리빵 특유의 씹는 식감이 잘 살아난다.

### 배합의 포인트

키쉬를 비롯한 조리빵은 필링, 토핑, 빵의 맛이 적절한 조화를 이루어야 한다. 반죽이 손에 달라붙지 않기 때문에 성형하기 쉽고 구운 후에 볼륨이 커진 빵은 씹는 맛이 살아있게 된다. 때때로 제품의 풍미를 더욱 좋게 하기 위해 발효 반죽인 ‘노면(老麵)’을 첨가하기도 한다.

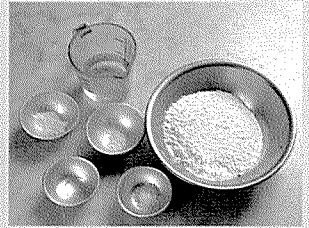
필링은 빵과 함께 먹을 경우 그 맛이 묻힐 수 있기 때문에 무엇보다도 필링 재료의 맛을 강하게 내는 것이 중요하다. 또한 재료의 전처리 작업에서 향신료나 마늘 파우더, 백포도주 등을 넣어주면 보다 좋은 맛을 낼 수 있다.



하스 밀크 반죽 / 재료  
중량(%)  
강력분 100, \*노면 20, 생  
이스트 2, 이스트 푸드 0.1,  
소금 20, 설탕 3, 버터 5,  
쇼트닝 5, 우유 60, 물 7

### \* 노면(老麵)

‘노면’은 영어로 ‘Old Dough Method’라고 불리며, 충분히 발효시킨 원종(元種) 즉 발효 반죽을 뜻한다. 노면을 사용하면 이스트를 적게 사용해도 되기 때문에 이스트의 이취가 줄어들며, 제품의 산미(酸味)와 감미(甘味)를 줄일 수 있다.



### 노면 / 재료 중량(%)

강력분 100, 드라이 이스트 0.7, 물트 0.3, 비타민C 8, 소금 2, 물 67

### 만드는 법

1. 전 재료를 함께 섞은 후 저속 5분, 중속 4분간 믹싱한다.
2. ①을 24 °C에서 120분간 발효시킨다.
3. ②를 냉장고에서 하루동안 휴지시킨다.



### 아파레이유(Appareil) 소스 / 재료 중량(g)

강력분 6, 계란 3개, 우유 220, 소금·후추 소량, 생크림 50

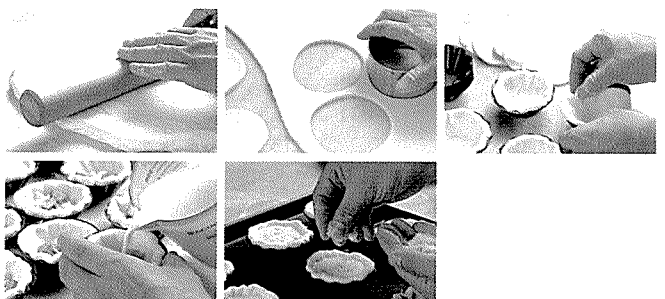
### 만드는 법

1. 계란은 기포를 내지 않도록 거품기가 아닌 국자를 이용해 가볍게 풀어준다.
  2. ①에 나머지 재료를 넣고 섞어준다.
  3. ②에 기포가 생기면 체에 걸러주거나 종이를 이용해 거품을 없앤다.
- \* 기포를 없애야만 나중에 제품의 표면이 뿌옇게 되는 것을 막을 수 있다.



### 공정

1. 발효된 하스 밀크 반죽을 3mm 두께로 넓게 밀어 편다.
2. ①을 원형틀로 찍은 후 마들렌틀에 팬닝한다.
3. ② 위에 햄, 베이컨, 치즈, 소시지, 옥수수, 야채 등을 올린 후 아파레이유 소스를 채운다.
4. ③ 위에 치즈 등의 토핑을 얹은 후 윗불 190°C, 밑불 140°C에서 25~30분간 굽는다.



## 피자

이탈리아 남부에서 만들어진 피자는 가볍게 먹을 수 있는 스낵으로 세계 어느 나라에서나 볼 수 있는 조리빵이다. 원래 피자는 반죽을 넓게 편 후 그 위에 간단한 충전물과 허브를 올리고 올리브 오일을 묻혀 구워내 만드는 비교적 간단한 제품이었다.

현재와 같이 토마토 맛이 강하게 나는 피자의 형태는 17~18세기 나폴리 사람이 페루에서 토마토를 들여왔을 때부터라고 전해진다. 흔히 이탈리아 피자는 나폴리 피자를 의미하기도 한다.

지금처럼 다양한 토핑을 얹어 풍부한 맛을 내는 미국식 피자는 19세기 말 미국으로 간 이탈리아 남부 출신 이민자들이 만들기 시작한 데서 유래됐다.

### 배합의 포인트

일반적으로 피자 도우를 만들 때에는 단백질 함량이 적은 밀가루를 사용한다. 프랑스 빵 전용 밀가루에 박력분을 20% 섞으면 얇고 잘 늘어나는 피자 도우와 흡사한 반죽이 되며, 여기에 소량의 드라이 이스트를 첨가할 경우 볼륨감 있는 도우를 만들 수 있다.

### 피자 도우 / 재료 중량(%)

강력분(프랑스빵 전용) 80, 박력분 20, 소금 2, 올리브유 5, 생이스트 4, 물 55~60

### 공정

1. 반죽을 저속 5~6분 믹싱한 후 30분 정도 1차 발효시킨다(반죽온도 24~55°C).
2. ①을 100~120g으로 분할한다(18~20cm 지름의 팬을 사용할 경우).  
\* 분할량은 팬의 크기에 따라 달라진다. 보통 지름 30cm의 팬을 사용할 경우의 분할량은 280g정도이다.
3. ②를 성형한 후 38°C, 습도 85%에서 30분 정도 2차 발효시킨 후 180~200°C에서 15분간 굽는다.

피자 도우의 부드러운 식감을 살리고 싶다면 믹싱 시간을 길게 하고, 바삭거리는 식감을 내고 싶을 때는 믹싱 시간을 짧게 한다. 고속으로 믹싱할 경우 성형할 때 반죽의 부피가 줄어들기 때문에 믹싱은 항상 저속으로 하는 것이 좋다.

믹싱이 완료되면 반죽을 바로 분할해도 되지만 더 좋은 풍미를 내기 위해 30분간 1차 발효시키는 것이 좋으며, 반죽이 얇게 잘 늘어날 수 있도록 발효 시간은 짧게 하는 것이 좋다. 발효 후 둥글리기 한 반죽은 비닐을 덮어 마르지 않게 한 후 냉장 보관해 숙성되지 않도록 하는 것이 좋다. 피자 도우는 이와 같은 상태로 보관하다가 필요할 때마다 꺼내 사용하면 편리하다.

## QUIZ

### 제48회 퀴즈

1. 2003 서울국제빵·과자경진대회의 주제는?
2. 월드페이스트리컵 대회를 창설한 프랑스 M.O.F는?
3. 프랑스에서 크리스마스에 먹는 케이크 이름은?

### 힌트는 여기에

1. 2003 서울국제빵·과자경진대회
2. 월드페이스트리컵 한국대표 선발전
3. 해외통신원 보고

### 지난호 Quiz 정답

1. 우리집 인기제품, 클로즈업
2. 잼
3. 재팬케이크쇼·동경

### 지난호 정답자

우영환	강원도 인제군 인제읍
송혜성	경기도 양평군 서종면
조미현	서울시 마포구 서교동
이병철	인천시 남동구 도림동
주미진	경상남도 진해시 여좌동