

부담 없이 만들어 쓰는 천연 효모종

자연 발효종을 이용한 제품 세미나

(주)제니코는 세계 최대 이스트 생산 업체 '르사프르(Lesaffre) 그룹'의 효모 제품을 본격 수입하기에 앞서 지난 2월 17일 국내 제과 기술인들에게 이들 제품을 선보이고 의견을 들어보는 자리를 마련했다. 까다롭고 복잡한 배양 과정을 거치지 않고 천연 효모종 특유의 맛과 향을 얻을 수 있다는 소식에 많은 제과인들이 이날 세미나장을 찾았다. 세미나에서 선보인 '아롬 르방 리퀴드', '아롬 르방 F200', '사프 르방' 등 총 3종의 효모 제품 가운데 살아있는 효모 집합체 '사프 르방(Saf Levain)'에 제과인들의 관심이 집중됐다.

글 · 김미선 기자 | 사진 · 정영주



제품실연 · 장 루이 부비에 Jean Louis Bouvier
르사프르사(社) 데몬스트레이터
2005 제빵월드컵 한국대표팀 트레이너

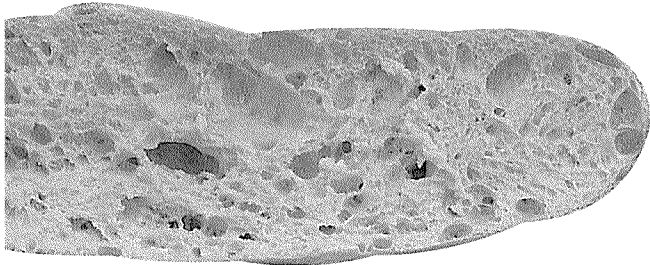
장 루이가 전하는 프랑스 제빵의 트렌드

우리나라에서 사회 전반적인 복고 바람이 하나의 트렌드로 자리매김하고 있는 것처럼 프랑스에서도 '정통으로 돌아가자!'는 움직임이 거세다. 빵도 예외는 아니어서 1990년대 초반부터 인공 이스트를 최대한 배제하고 발효시간을 길게 한 '정통' 공정으로 만든 빵이 고객들에게 인기를 끌고 있다.

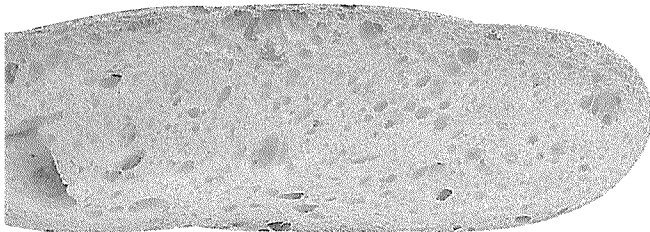
정통빵은 볼륨이 적으면서 빵 내부의 기공이 무척 크다. 또 쫄깃쫄깃한 식감이 일품이고 제품의 내상이 새하얀 빛보다는 자연스러운 연한 크림 빛이 도는 특징이 있다. 바게트 양끝이 갈수록 뽀족해지는 것도 경향 중 하나. 바삭한 맛을 즐기는 프랑스인들은 바게트를 사자마자 끝부분을 톡 부러뜨려 먹기를 좋아한다고.

비교 대 비교 ! 사프 르방 VS 아롬 르방

사프 르방



VS

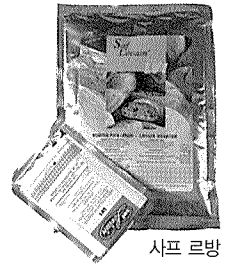


아롬 르방

“살아있다”

천연 효모에서 추출한 살아있는 젖산균과 이스트를 가공을 거쳐 안정화시킨 집합체
간단하게 만드는 천연 효모종

까다롭고 복잡한 천연 효모종 배양을 24시간 이내에 간단한 공정으로 끝낸다. 효모가 살아있어 직접 배양한 천연 효모종과 거의 비슷한 깊은 맛과 향을 낼 수 있다. 효모종은 본 반죽 밀가루 양의 30%를 투입한다. 바게트 속 색깔이 크림빛에 가깝다. 살아있는 효모균의 작용으로 내부 기공이 훨씬 크고 맛과 풍미가 뛰어나다.

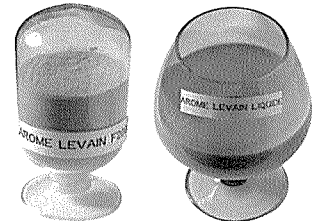


사프 르방

“죽어있다”

천연 효모균으로 발효시킨 호밀가루(F200)와 액체(Liquid)로 제품에 효모의 독특한 맛과 향을 부여
편리한 작업성 & 독특한 맛과 향

효모종을 배양하지 않고 믹싱할 때 밀가루와 섞어 바로 넣는다. 반죽할 때 밀가루 양의 0.5~2% 정도를 섞는다. 제품의 신선한 상태로 오래 유지하게 하며 노화를 더디게 한다. 자체 발효력이 없으므로 믹싱할 때 반드시 이스트를 넣는다. 이미 발효가 끝난 효모로 스스로의 발효력은 없다. 기공이 작고 내부가 흰빛에 가깝다.



아롬 르방 F200

아롬 르방 리퀴드

사프 르방으로 간단하게 만드는 효모종

사프 르방은 밀가루 양의 0.5%만 투입한다.

예) 밀가루 1kg으로 종을 만들려면 사프 르방 5g이 필요하다.

재료 중량(g)

*밀가루 1,000 사프 르방 5 물 600 소금 15

*밀가루 대신 호밀가루를 사용하면 '꿀' 향이 나는 효모종을 얻을 수 있다.

만드는 과정

1. 30~35°C의 물에 사프 르방을 흠뿌린 다음 실온에서 잠시 두어 효모균을 깨운다.
2. 밀가루에 소금을 넣은 다음 ①을 붓고 1단에서 5분간 믹싱한다.
3. 28~30°C에서 20시간 발효시켜 효모종을 완성한다.

P · o · i · n · t

- ① 배양하는 물의 온도, 발효 온도는 반드시 지켜야 한다.
- ② 믹싱볼은 반드시 깨끗하게 닦아 사용한다.
➔ 믹싱볼에 반죽이 조금이라도 남아 있으면 반죽 속 이스트의 작용으로 원하는 맛을 낼 수 없다.
- ③ 완성된 효모종은 냉장 보관해두고 3일 이내에 사용한다