

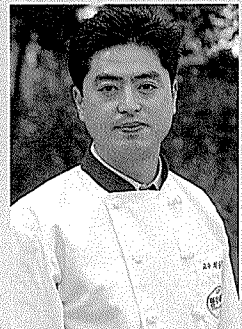
제빵실기
장식빵



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. 쥘빵
13. 천연 발효빵



글 채동진 |
사진·정영주, 여상현(포타운 스튜디오)
동우대학 제과제빵과 학과장·교수
연구실 : 033)639-0655

*촬영협조 : 속초시 '빵마을 사람들'

빵은 그 자체의 색이 아름다운 갈색 톤을 띠고 있어서 풍요롭고 따뜻한 느낌을 준다. 색다른 인테리어를 하지 않은 매장도 갈색 톤의 빵을 진열하는 것만으로 충분히 점포 데코레이션 효과를 볼 수 있다.

제품 중에는 '구색 상품'이라고 해서 매출과 관계없이 매장의 종합적인 제품 구성을 위해 만드는 품목이 있는데 그 중 하나가 바로 '장식빵'이다. 장식빵은 판매용 제품과 조화를 이뤄 한층 격이 높은 점포 분위기를 연출할 수 있다.

장식빵은 계절별로 특색을 살려 만들면 점포를 찾는 고객에게 색다른 즐거움을 선사하는 특별한 아이템이다. 장식빵을 만들 때는 여러 가지 다양한 공예 기술이 필요하므로 장식빵은 프로 제과 기술인이 갖춰야 할 제과제빵 기술 중 하나라고 할 수 있다.

유럽에서는 종교적인 행사와 빵이 연결된 경우가 많은데 디스플

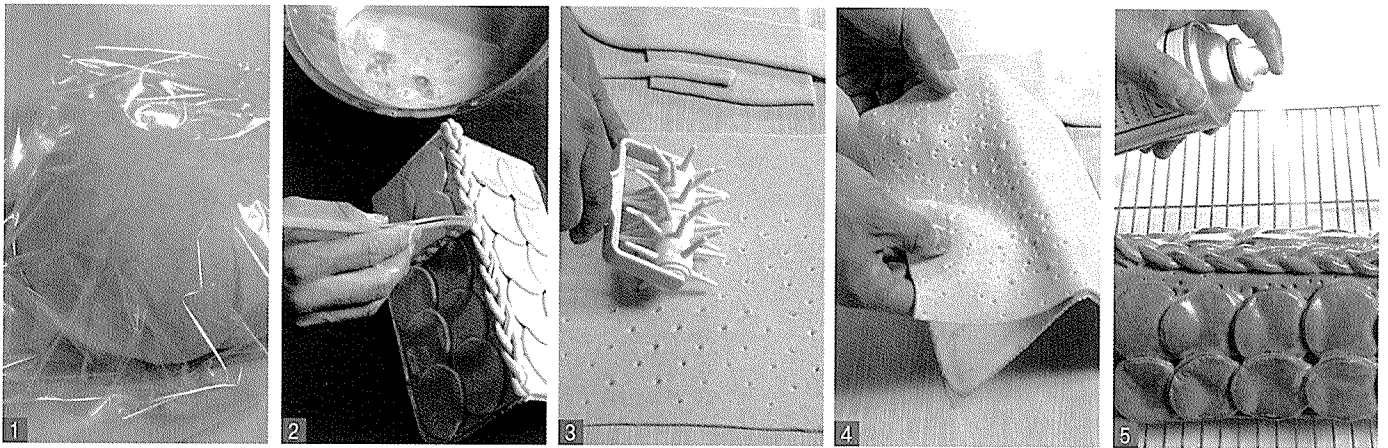
레이용 장식빵에 이러한 생활 문화를 고스란히 반영한다. 크리스마스, 부활절 등의 종교적인 명절에는 역사와 전통을 느낄 수 있는 장식빵을 만들어 선보이면 매장을 더욱 기품있고 고급스럽게 꾸밀 수 있다.

장식빵의 활용

- 반죽을 꼬아서 만든 바구니나 구두 모양의 장식빵은 제품을 담은 진열용 쟁반으로 사용할 수 있다.
- 반죽을 3겹 꼬기로 둥글게 만들어 실내 간판으로 응용해도 좋다.
- 동화의 집이나 동물 등은 어린이 고객에게 즐거움을 선사한다.
- 밀 모양의 빵은 외국에서 빵에 대해 감사하는 마음을 의미하는 신성한 상징이 되고 있다. ㉞

디자인 할 때 주의할 점

- ▶ 받침용으로 사용되는 밀판 등은 되도록 적게 사용하고 외관상 보이지 않도록 한다.
- ▶ 실제 모양과 같게 할 필요는 없다. 특징을 강조하여 이미지를 표현하는 것이 중요하다.
많은 공정과 시간을 들이지 않는 방법을 선택해서 짧은 시간에 최대의 장식효과를 낼 수 있게 한다.
- ▶ 이스트가 들어간 반죽은 성형할 때의 모양과 구워진 뒤의 모양에 변화가 있으므로 이를 감안해 디자인한다.



작품 만들 때 유의해야 할 사항

- ① 문자는 보통 반죽을 가늘게 밀어 표현하지만 틀로 찍어낼 때는 반죽을 반드시 냉장휴지시킨 뒤 사용한다.
- ② 장식용 빵반죽과 정교한 장식빵에 사용되는 복잡한 세부 장식 등은 마르지 않도록 비닐에 싸 뒤 저온에서 보관한다.
세부 장식은 한번에 붙인 뒤 바로 굽는 것이 좋다. <사진 1>
- ③ 반죽은 굽기 전에 충분히 말린 뒤 가볍게 구워내야 좋다. 식힐 때는 바람이 없는 곳에서 천천히 식힌다.
급히 식하면 표면이 갈라지므로 스위치를 끈 발효실에서 식히는 것이 가장 좋다.
- ④ 장식에 따라 강한 색을 주고 싶을 때는 굽기를 하면서 계란물을 여러 번 칠해준다.
제품의 색을 낼 때는 반죽에 색소를 넣어도 되고 계란물을 발라주거나 캐러멜 또는 색소를 이용한다. <사진 2>
- ⑤ 반죽은 얇게 밀어편 뒤 피케하고 냉장고에서 잠깐 휴지를 준 뒤 재단해야 나중에 모양이 구워도 그대로 나온다. <사진 3>
- ⑥ 입체적인 모양을 제작할 때는 반죽을 겹쳐 만들고 지붕과 같은 모양은 꺾인 금속판이나 알루미늄 호일 등을 사용하면 된다. <사진 4>
- ⑦ 제품을 밀이 막힌 철판에 식히게 되면 장식빵의 밑 부분에 습기가 차 갈라지므로 냉각망 위에서 식힌다.
- ⑧ 장기 보존을 위해서는 락카 등을 제품 표면에 4~5회 바른다. 이는 곰팡이, 벌레 등을 막아주는 역할을 한다. <사진 5>

장식빵 반죽 배합

발효 반죽 / 재료 중량(g)

강력분 800 호밀 가루 200 소금 17 쇼트닝 100 탈지분유 10 몰트 시럽 10 생이스트 5~20
물 430~480(코코아 파우더 50 : 색을 내고 싶은 경우)

무발효 반죽 / 재료 중량(g)

강력분 700 호밀 가루 300 쇼트닝 200 소금 70 물 400