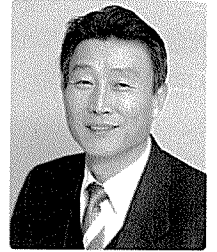


무엇이든 물어보세요 - 제과편

양배추처럼 몽글몽글한 슈 껍질 만들기

제품을 만들다 보면 기대했던 대로 제품이 나오지 않거나 여러 가지 궁금한 점들이 많이 생기게 마련이다. 이럴 땐 주저 없이 '테크닉 상담실'의 문을 두드려 보자. 전문가의 컨설팅을 통해 생산 현장에서 마주치는 여러 가지 기술 문제에 대해 명쾌한 해결을 도와준다.



글 · 김영선 | 제과기능장 / 한미제과제빵학원장



책에 나온 대로 슈를 만들었는데 전혀 부풀지 않았습니다. 팬 위에 찰주머니로 찐 다음 물을 뿌리거나 침전법을 쓰라는 데 그게 맞는 건가요? 또 슈 껍질의 바삭함을 오래 유지시키기 위한 방법을 알고 싶습니다.



슈는 제과의 기본에 해당되지만 제대로 된 맛과 질감을 뽑아내기가 상당히 까다로운 제품입니다. 프랑스어 '슈(Choux)'는 원래 '양배추'라는 뜻인데 몽글몽글한 슈 껍질을 양배추에 빗대 표현한 것입니다. 슈의 품질은 구워냈을 때 표면에 생기는 터짐과 부풀림에 따라 결정됩니다.

슈 반죽은 굽는 온도나 반죽 상태에 따라 깨끗하게 부풀거나 폭 가라앉을 수 있으므로 반죽을 믹싱하거나 구워낼 때 주의해야 합니다. 널리 알려진 대로 슈는 불 위에서 수분을 증발시키면서 반죽해야 바삭바삭하고 납작해지지 않습니다.

슈의 공정별 체크 포인트

재료 배합(%)

강력분 100 버터 50~150 계란 150~250 물

만드는 법

1. 물과 버터가 끓기 시작하면 불을 약간 줄여 체친 밀가루를 넣고 나무주걱으로 저으면서 호화시킨다.

Point! 반죽이 눌지 않도록 주의한다. 바닥이 눌면 그릇을 바꿔 끓인다.

2. 반죽에 계란을 조금씩 넣으면서 거품기로 저어 부드럽고 끈기 있는 반죽을 만든다.

Point! 반죽은 철판에 찰 때 퍼지지 않을 정도가 적당하고 된 반죽보다 약간 진 반죽이 좋다. 반죽의 되기는 계란 양으로 조절한다.

3. 탄산수소암모늄, 베이킹 파우더 등 팽창제를 사용할 때는 물에 풀어 넣는다.

4. 반죽을 원형깍지를 낀 찰주머니에 담아 가볍게 기름칠한 철판에 2cm 간격으로 짜준다.

5. 반죽 윗부분에 분무기로 물을 뿌려주거나 철판 안에 물을 붓고 반죽이 완전히 잠기면 물을 쏟아낸다.

Point! 수분이 증발되면서 반죽 팽창이 일어나 속이 텅 빈 슈 껍질이 만들어 진다.

6. 210~220°C에서 20~25분 정도 굽는다.

Point! ① 굽기 시작할 때는 밀불이 강하고 윗불이 약해야 슈가 충분히 부풀어 오른다.

② 반죽이 충분히 부풀면서 노릇노릇해지면 밀불을 낮추고 윗불만으로 굽는다.

③ 슈를 굽는 도중 오븐의 문을 열면 찬 공기가 들어가 부분 반죽이 주저앉게 되므로 절대 오븐을 열지 않는다.

실패한 슈의 이유

오븐에서 막 구워낸 슈는 바삭바삭하지만 커스터드 크림을 충전해 두면 크림의 수분이 껍질에 흡수돼 시간이 지날수록 눅눅해집니다. 슈 껍질의 바삭함을 오래 유지하려면 적은 수량씩 자주 커스터드 크림을 충전하는 것 외에 달리 뾰족한 방법이 없습니다. 한꺼번에 많이 구워낸 슈 껍질을 하루 판매량만큼 나눠 비닐봉투에 담아 밀봉해 냉동고에 넣어두고 필요한 만큼만 녹여 즉석에서 크림을 충전해야 고객에게 바삭한 슈를 제공할 수 있습니다. **B**

슈의 상태	이유
윗면이 뾰족하고 바닥이 철판에 달라붙었다	밀불이 강하고 철판에 기름칠을 덜했다
밑바닥이 움푹 들어갔다	밀불이 강하고 철판에 기름칠을 많이 했다
옆으로 퍼졌다	믹싱이 지나쳤거나 반죽이 질다
공처럼 동그랗거나 위보다 아래가 작다	오븐 온도가 약하고 철판에 기름칠을 덜했다
윗면에 구멍이 나거나 한쪽으로 찌그러졌다	반죽이 되거나 팽창이 한쪽으로만 치우쳐 가스가 빠져나갔다
윗면이 일정하지 않고 울퉁불퉁하다	반죽이 되거나 윗불이 강해 습기가 부족하다
슈 속이 깨끗하게 비워지지 않았다	밀가루의 호화가 덜됐다