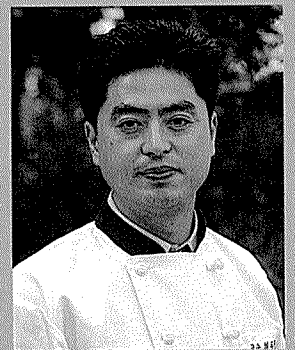




제빵실기
동물빵

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
동우대학 제과제빵학과 학과장 · 교수
연구실 연락처 : 033)639-0655

귀여운 동물 모양으로 만들어진 '동물빵'은 제과점을 찾는 고객 중 특히 어린이에게 인기가 높은 상품이다. 새, 물고기, 곤충 등 다양한 동물로 표현되는 동물빵은 본래 빵 속에 아무것도 들어 있지 않은 것이 특징이지만 최근에는 맛있는 맛을 없애기 위해 앙금, 커스터드 크림 등 갖가지 충전물을 넣는 제품이 늘고 있다.

유럽에서는 종교와 관련해 여러 가지 빵의 모양이 유래한다고 전해진다. 이집트 피라미드 안의 벽화를 보면 각종 동물을 형상화한 빵이 묘사돼 있으며, 크리스마스에 먹는 이탈리아의 대표적인 전통빵인 '콜롬바'도 비둘기의 모양을 본딴 것이다.

동물빵에 좋은 배합

일반적인 동물빵은 '과자빵' 반죽으로 만들지만 과자빵 반죽의 배합은 설탕양이 많고 유지와 계란의 양은 적기 때문에 반죽이 어느 정도 단단하게 만들어진다.

반죽이 부드러워 않으면 동물의 형태를 표현하기가 쉽지 않다. 또한 많은 설탕으로 인해 캐러멜 반응도 빨리 일어나고 단맛이 강해진다.

동물빵을 만들때 일반적인 '버터롤'이나 '스위트롤' 배합에서 설탕을 덜 넣은 배합으로 만든 반죽이 쓰이지만 동물빵 전용 배합을 따로 마련하는 것이 가장 좋은 방법이다. ㉕

배합 결정 시 주의 사항

1. 반죽이 끈적거리지 않아야 한다. 손으로 만졌을 때 매끈할 정도의 반죽이 성형하기 편하다.
2. 동물 모양을 표현하는 성형은 시간이 좀 걸리므로 반죽의 안정성이 높아야 한다.
3. 다른 빵 종류보다 발효를 덜 시켜야 제대로 된 모양을 만들 수 있다. 발효를 덜 시키더라도 반죽에서 이스트 냄새가 나지 않아야 한다.
4. 제품이 다 구워졌을 때 자연스러운 색을 띠어야 한다. 표면의 색이 지나치게 갈색이 나지 않는 것이 좋다.
5. 빵 속에 여러 가지 충전물을 넣게 되므로 반죽이 너무 달지 않아야 한다.

동물빵에 적합한 배합

	재료 종량(%)
배합 ①	강력분 90 박력분 10 설탕 14 소금 1.6 마가린 8 쇼트닝 7 계란 15 분유 4 생이스트 3.5 이스트 푸드 0.1 물 46
배합 ②	강력분 100 드라이 이스트 2 설탕 6 소금 1 계란 25 물 35 버터 8
프랑스식 배합	강력분 100 설탕 15 소금 2 버터 30 계란 40 생이스트 3 우유 15
독일식 배합	강력분 100 설탕 10~15 소금 1.5~2 유지 6~12 계란 0~10 생이스트 5~8 개량제 0~4 물 또는 우유 40~45

만드는 법

1. 유지를 제외한 전 재료를 섞고 저속 4분, 중속 4분간 믹싱한 후 유지를 넣고 저속 2분, 중속 4분간 믹싱한다. (반죽온도 27°C)
2. ①을 60분간 1차 발효한 다음 가스를 빼주고 20분간 벤치타임을 준다.
3. ②를 60~80g 정도 분할하고 반죽양의 1/2에 해당하는 분량의 충전물을 넣어 준다.
4. ③을 각종 동물 모양으로 성형한 뒤 38°C, 습도 80%에서 2차 발효한다. (발효 조건은 분할양에 따라 다소 차이가 있을 수 있다.)
5. ④를 180~200°C에서 14~15분간 굽는다.

공정 시 주의할 점

1. 반죽을 분할한 뒤 얼마간 냉장 보관한 다음 성형하면 여유있게 동물 형태를 표현할 수 있다. 냉장 보관한 반죽은 빨리 부풀지 않기 때문에 성형시간이 긴 동물빵을 만들 때 적합하다.
2. 동물 모양을 만드는 성형은 덧가루가 많이 쓰이고 시간도 오래 걸린다. 이 때 반죽의 표면이 마르기 쉬우므로 중간에 계란물을 칠하면서 작업하는 것이 좋다.
3. 제품을 구울 때는 보통 빵 굽는 온도보다 약간 낮은 온도에서 굽는 것이 바람직하다.
4. 빵이 구워졌을 때 표면이 너무 진한 갈색이면 동물 모양이 강한 느낌을 주므로 적당한 색이 나도록 주의해야 한다.
5. 반죽 위에 동물의 눈, 코 등을 그릴 때 '시가렛 쿠키' 반죽을 쓰려면 오븐 온도를 더 낮춰서 굽는 것이 좋다.

동물 표현의 포인트

1. 어린이들이 좋아하도록 귀엽고 친근한 모양으로 만들어야 한다.
2. 반죽으로 표현하는 동물의 형태는 단순할수록 좋다. 지나치게 세세한 묘사는 반죽이 오븐 안에서 부풀 때 뭉개져버리므로 빵이 다 만들어지면 모양이 제대로 나타나지 않는다. 동물의 특징 중 한두 가지를 강하게 표현하는 것이 바람직하다.
3. 동물의 눈, 코, 수염 등을 표현할 때에는 보통 건포도, 초콜릿 칩, 체리 등을 많이 쓴다. 보다 자세하게 표현하고 싶다면 코코아 파우더를 섞어 만든 '시가렛 쿠키' 반죽으로 그리는 것도 좋은 방법이다.

여러 가지 동물 빵 성형

