

무엇이든 물어보세요 - 제과편

쿠키 반죽을 냉동 휴지하는 까닭은?

제품을 만들다보면 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.



김영선 | 제과기능장 / 한미제과제빵학원장



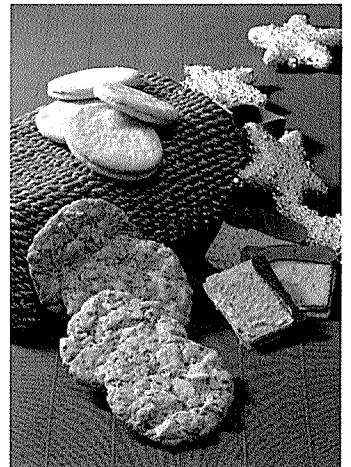
쿠키를 만들 때 항상 하루정도 냉동 휴지하는 이유는 무엇입니까?
굳히기 위해서라면 냉동시키지 않고 그냥 냉장 휴지해도 되지 않나요?



쿠키는 만드는 법에 따라 다음의 3종류로 나뉘어 집니다.

- ① 반죽을 일정한 두께로 밀어 펴 쿠키커터로 찍거나 칼로 재단한 쿠키
- ② 반죽을 찰주머니에 채운 다음 짜 내어 구운 쿠키
- ③ 반죽을 냉동시켜 굳힌 다음 일정한 두께로 잘라 만든 쿠키

②번 '짜는 쿠키'는 수분 함량이 가장 많아서 반죽을 냉장고에서 잠시 휴지시킨 다음 찰주머니에 담아 짜야 하고, ①번 밀어 펴는 쿠키는 유지 함량이 가장 많아서 이 또한 반죽을 냉장고에 넣어 두고 휴지를 시켜야만 반죽의 농도가 적당해져 밀어 펴기가 수월해집니다. 일반적으로 제과점에서 쿠키를 만들 때 반죽을 대충 소보루화한 다음 냉동고에 넣고 2~3시간 정도 휴지시키고 나서 비터나 흑으로 다시 반죽하는 것으로 알고 있습니다. 이 때 냉동실이 아닌 냉장실에서 반죽을 휴지시키면 휴지한 다음 다시 반죽할 때 반죽에 찬 기운이 없어 글루텐이 너무 많이 형성될 수 있습니다.



쿠키 반죽의 글루텐은 '미운 쿠키'를 만든다

글루텐은 푹푹 잘 부러지는 느낌이 중요한 쿠키에 좋지 않은 영향을 미칩니다. 글루텐이 많이 형성된 반죽으로 쿠키를 구우면 윗면이 매끄럽지 못하고 볼록 올라오거나 상당히 거칠어지며 때론 갈라지기도 합니다. 쿠키를 성형할 때 원하는 모양이 제대로 나오지 않는 이유는 대부분 글루텐이 많이 형성됐기 때문입니다.

③번 '냉동쿠키'는 성형을 마친 반죽을 냉동고에 보관시켰다가 필요할 양만큼 꺼내 칼로 재단해 구워냅니다. 이 때 냉동 상태의 반죽을 바로 재단하면 반죽이 잘게 부스러질 수 있으므로 미리 해동한 다음 잘라야 제대로 된 모양의 쿠키를 만들 수 있습니다.

또 냉동고에서 꺼내 쓸 때는 반드시 필요한 양만큼만 자르고 나머지 부분은 녹기 전에 바로 냉동고에 넣어야 합니다. 그렇지 않고 반죽 전체를 해동시켜 재단하고 남은 반죽을 다시 냉동시키면 쿠키의 풍미와 향이 심하게 떨어지게 됩니다.

냉동쿠키를 바로 반죽해서 만들 때는 성형한 다음 바로 냉동고에 2~3시간 정도 넣어두었다가 꺼내 칼로 자르는 것이 원하는 모양의 쿠키를 얻는 방법입니다. 이 때 냉동속도가 더디면 반죽 속에 큰 얼음 결정이 생겨서 제품의 조직이 상할수 있기 때문에 되도록 급속냉동을 이용하는 것이 좋습니다. 해동할 때도 온풍을 이용해 가능한 빨리 온도를 높여 녹여야 해동하는 동안 반죽이 노화되는 것을 최대한 막을 수 있습니다. ㉓