

고소함과 바삭함이 살아 숨쉬는 천연발효빵

# 천연효모 크루아상 & 데니쉬 프루이

천연효모를 만들어 빵을 만드는 과정은 많은 시간과 노력이 필요하고 만드는 방법도 꽤나 까다롭지만  
독특한 풍미와 식감이 빵에 살아있어 관심이 높다. 천연발효빵 마지막 순서로

이번 호에서는 천연효모와 밀맥아를 넣어 만든 건강 크루아상과 데니쉬를 만들어본다. 진행 박소희 기자 · 사진 전문식



# 크루아상

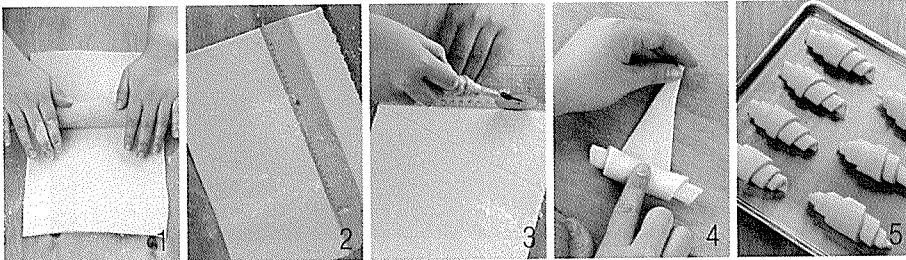
천연효모 크루아상은 천연효모를 이용한 빵 반죽에 롤인용 버터를 넣고 3절 3회 접기해 만든다. 기본 반죽은 어떤 빵 반죽도 가능하지만 천연효모 프랑스빵 반죽은 식사대용 빵으로 좋고 천연효모 과자빵 반죽은 다루기 쉬워 좋다. 추천하고 싶은 반죽은 월간 <베이커리> 11월호에 소개됐던 맥아빵 반죽으로 만든 크루아상이며 진한 맛과 바삭한 식감이 살아있는 건강 크루아상을 만들 수 있다.

## 반죽

**Ingredients** \*맥아빵 반죽 1,616g 롤인용 버터 490g

### How to make

- 1 반죽, 1차 발효**  
빵 반죽을 50~60분 동안 1차 발효시킨 다음 냉장시키면 밀어짜기 작업이 쉬워진다.
- 2 반죽 밀어짜기**  
롤인용 버터를 면봉으로 두들기거나 미리 상온에 보관해 손가락으로 눌렀을때 단단하지만 들어갈 정도의 상태로 준비한다. 반죽을 밀어짜고 준비한 롤인용 버터를 올려놓은 다음 3절 3회 접기한다. <사진1>  
**Tip** 밀어짜기는 매회 30분 이상 휴지시간을 주고 롤인용 버터를 싼 다음에는 무리하게 밀어짜지 않도록 한다. 롤인용 버터와 반죽이 고르게 섞이지 않으면 굽는 동안 기름이 빠져나와 푸석푸석한 제품이 만들어진다.  
※휴지시간 : 1회 30분 이상, 2회 60분 이상, 3회 90분 이상
- 3 성형**  
반죽을 3mm 두께로 밀어짜고 20cm×10cm 삼각형 크기로 재단한 다음 삼각형 밑변 가운데 부분을 1cm 가량 재단하고 밑에서부터 밀어준다.<사진2, 3, 4>
- 4 2차 발효**  
성형하고 실온에 20~30분 동안 휴지시키고 28℃에서 30분 동안 2차 발효시킨다. <사진 5>  
**Tip** 발효 온도가 30℃ 이상이 되면 롤인용 유지가 녹아 내리므로 여름에는 특히 주의해야 한다.
- 5 굽기**  
철판에 팬닝하고 230℃~240℃에서 20분 동안 구워낸다.



## \*맥아빵 반죽

**Ingredients** 강력분 333g 원종 73g 설탕 33g  
소금 30g 식용유 50g 몰트 7g 물 666g  
밀맥아 83g \*노면 100g  
**How to make** 2005년 월간 <베이커리>  
11월호 p124~p125까지 참고

## \*화이트 소스

**Ingredients** 박력분 40g 버터 40g 우유 400g  
소금, 후추, 넛메그 적당량

### How to make

- 1 냄비에 버터, 밀가루를 녹여 섞고 크림상태가 되면 우유를 1/3정도 넣어가며 저어준다.
- 2 매끄럽게 섞이면 나머지 우유를 넣고 끓여준다. 표면에 기포가 생기기 시작하면 소금, 후추, 넛메그를 넣어 간을 조절한다.

## \*커스터드 크림

**Ingredients** 박력분 32g 노른자 60g 설탕 100g  
우유 400g 럼 적당량

**How to make** 일반 커스터드 크림 공정과 동일.

## \*노면

노면이란 프랑스빵 반죽을 치대 120분 동안 1차 발효시키고 가스빠기를 생략한 다음 냉장시킨 것으로 냉장고에서 2~3일 가량 보존할 수 있다. 노면을 넣으면 무거운 반죽도 가벼운 식감의 빵으로 완성된다. 노면의 사용량은 보통 베이커스 퍼센트(밀가루를 100으로 보는 %)에서 30% 이내로 사용한다. 노면을 넣지 않아도 다른 재료의 배합은 바꾸지 않고 만들면 된다.

# 데니쉬 프루이

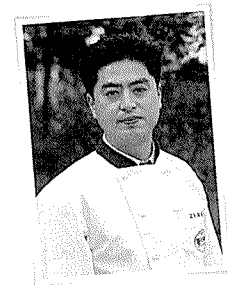
화이트 소스나 커스터드 크림을 올린 데니쉬에는 진한 맛이 살아있는 맥아빵 반죽이 잘 어울린다. 바삭바삭 부شى지는 식감을 원할때에는 롤인용 버터의 배합 양을 늘려준다.

## 반죽

**Ingredients** \*맥아빵 반죽, \*커스터드 크림 또는 \*화이트 소스, 과일 또는 야채

### How to make

- 1 성형**  
맥아빵 반죽을 4mm 두께로 밀어짜고 적당한 크기로 재단한다.
- 2 굽기**  
재단한 반죽에 화이트 소스를 바르고 야채를 올려 구워내거나 구워낸 반죽에 커스터드 크림을 짜고 과일을 올려 마무리한다.



Chef 채동진

천연발효빵 코너를 담당하는 채동진 교수는 동경제과학교 양과자학과 본과를 졸업하고 현재 동우대학 호텔제과제빵학과 학과장을 맡아 제과인 양성에 힘쓰는 한편 체계적이고 이론적인 제과제빵을 끊임없이 연구·개발하는 진정한 제과인이다.

※ 그동안 천연발효종 코너를 진행해 주신 채동진 교수님께 감사드립니다.