

요구르트와 제과재료의 함수 관계

요구르트 파우더, 요구르트 페이스트 등 제과재료로 사용하기 간편한 요구르트 관련 제품이 잇따라 출시되면서 갖가지 요구르트 제품이 속속 출시되고 있다. 제과재료로서 요구르트를 설명하고 제과재료로 쓰이는 갖가지 요구르트와 요구르트 관련제품의 특징, 요구르트와 잘떡궁합을 이루는 대표적인 소재와의 함수관계를 알아본다.

디저트 시장 평정한 요구르트

현재 디저트 시장은 요구르트 음료, 아이스크림, 빙수까지 요구르트 열풍이 거세다. 이에 뒤질세라 프랜차이즈 업체를 비롯해 제과점에서도 요구르트를 이용한 무스 케이크, 요구르트 발효빵 등 갖가지 제품개발에 열을 올리고 있다.

우유에 젖산균을 넣어 발효시킨 발효유의 일종인 요구르트는 특유의 상큼한 맛과 다이어트에 좋은 저지방 저칼로리라는 점에서 '웰빙족 최고의 디저트' 소재로 평가되고 있다. 특히 아이스크림과 요구르트의 만남으로 전혀 색다른 맛을 내는 요구르트 아이스크림은 요즘 들어 최고의 인기를 누리며 기능성 아이스크림의 대표주자로 아이스크림 시장의 트렌드까지 바꾸었다.

요구르트는 신선하고 영양이 풍부한 반면 칼로리가 낮고 지방 함량도 낮아 다른 식품과 함께 이용하면 맛도 좋고 몸에도 좋은 제품을 만들 수 있다. 요구르트를 사워크림 대신 이용하거나 체에 걸러 유청을 제거한 요구르트 치즈를 사용하면 제품의 칼로리는 낮추고 기능성 유산균은 한층 강화한 웰빙 제품을 만들 수 있다.

요구르트는 48.9℃ 이상으로 조리하면 요구르트의 맛과 향, 조직은 남아도 젖산균은 죽게 된다. 따라서 가능한 낮은 온도로 짧게 조리하는 것이 좋다. 빵이나 케이크를 만들 때는 마지막 단계에서 열처리가 끝날 때 요구르트를 넣어야 한다. 일반적으로는 요구르트가 분리되지 않도록 안정화시키는 작업이 필요하지만 빵이나 케이크를 만들 때 밀가루가 들어가므로 분리 문제는 따로 걱정하지 않아도 된다.

갖가지 요구르트 제품 유형

시중에 시판되는 요구르트 제품은 유형에 따라 액상발효유, 농후발효유, 크림발효유로 나뉜다. 이 가운데 가장 널리 이용되는 것은 액상발효유와 농후발효유이다. 액상발효유를 넣어 제품을 만들면 요구르트의 향이 살아있는 반면 단맛이 강한 단점이 있고 농후발효유를 사용하면 요구르트의 고소한 맛은 살아 있지만 향이 약하고 끝맛이 텁텁하다. 시중에 시판되는 요구르트 제품을 이용하면 요구르트의 맛을 내기

위해 많은 양을 필요로 하기 때문에 파우더나 페이스트를 사용했을 때보다 원가 부담이 높아지고 텁텁한 맛이 나는 단점이 있다.

요구르트 페이스트와 요구르트 파우더는 요구르트의 단점을 보완해 간편하게 제품을 만들 수 있도록 개발한 것으로 현재 시장에서 유통되고 있다. (주)선인에서 요구르트 효모를 직접 배양해 2년여의 개발 끝에 선보인 요구르트 페이스트는 향이 살아있는 비활성 제품으로 과일튀레에 섞어 무스 케이크를 만들거나 빙수 등에 연유 대신 사용하고 과일튀레와 요구르트 페이스트를 적절히 배합해 고품질 과일 스무디를 손쉽게 만들 수 있다. 아이스크림 및 젤라또, 아이스크림 캔디를 만들 때 가장 요긴하게 쓰인다.

(주)선인의 정재욱 과장은 "활성 제품의 경우 냉장보관의 유통기한이 짧아지기 때문에 비활성 제품을 판매하고 있으며 현재 가당(加糖) 제품만 유통되고 있지만 올 하반기에는 무(無)가당, 멸균팩 제품을 출시할 예정"이라고 밝혔다.

요구르트 아이스크림의 인기여세를 몰아 요구르트 전문점 프랜차이즈 및 제품 판매 회사에서는 제과·제빵에 접목할 수 있는 아이스크림용 요구르트 파우더를 내걸고 적극적인 홍보활동을 펼치고 있다. 대부분의 요구르트 전문회사에서 해외 유명회사의 제품을 수입, 판매하고 있는데 수입품의 경우 뛰어난 맛을 자랑하지만 가격대가 높은 것이 흠이다. 최근에는 순수 국내 신기술로 요구르트 파우더 제품을 개발해 그 수요가 증가하고 있다.

이탈리아 요구르트 아이스크림 프랜차이즈 베이비요거트 코리아에서 판매하는 요구르트 파우더는 비활성 제품으로 증균을 첨가해 활성화시켜 사용한다. 새콤한 맛과 상큼한 맛을 자랑하는 이 제품은 생크림에 섞어 사용할 경우 일반적으로 요구르트 파우더와 생크림의 비율을 15:100으로 맞춰 넣고 기호에 따라 요구르트 파우더의 비율을 조절할 수 있다.

한편 순수 국내 신기술로 요구르트 파우더 제품을 개발한 (주)요프루또는 활성제품으로 수입제품에 비해 가격이 저렴하고 진한 맛과 깔끔한 뒷맛이 특징이다. 또한 다른 요구르트 제품보다 유효기간이 월등히 길다.

요구르트

요구르트 배합을 발효시켜 만든 것으로 감미료나 과일이 첨가되지 않은 깨끗한 커트형 요구르트, 과일 푸레나 시럽을 넣거나 미리 배양 제조된 일반 요구르트와 배합된 과일 푸레를 혼합해 만드는 과일 요구르트, 유럽과 일본 및 한국에서 많이 제조되는 젖산균 발효유 음료인 액상 요구르트 등으로 종류가 나뉜다.

푸레나 크림치즈 등 다른 재료를 섞어 사용할 때는 커트형 요구르트, 간편하게 혼합된 맛을 내기 위해서는 과실 요구르트, 강한 향을 원할 때에는 액상 요구르트를 주로 사용한다. 누구나 가장 손쉽게 재료를 구할 수 있고 원하는 양만큼만 구입해 사용할 수 있어 가장 많이 사용하고 있지만 제과용으로 사용하기에는 많은 양을 필요로 하기 때문에 원가부담과 끝맛이 텁텁하다는 단점이 있다. 액상 요구르트의 경우 향은 강하지만 단맛이 강해 다른 재료와 섞어 사용하는 것이 좋다.



요구르트 파우더

주로 요구르트 아이스크림 원료로 쓰이는 요구르트 파우더는 고농축 분말 제품으로 소량으로 요구르트 효과를 가장 크게 낼 수 있으며 텁텁한 끝맛 없이 부드러운 것이 특징이다.

수입제품은 대부분 요구르트의 맛과 향이 강해 유럽 요구르트의 맛을 내는 반면 비활성이고 고가의 제품이 많은 단점이 있다. 이러한 단점을 보완하기 위해 순수 국내 신기술로 제조한 오프루또 요거트 파우더는 한국인의 입맛에 맞고 낮은 가격으로 판매하고 있다. 또한 유산균이 살아 숨쉬는 활성이므로 다른 요구르트 제품을 혼합하지 않아도 되고 냉장 유통 유효기간이 길다는 장점이 있다. 요구르트 파우더는 생크림에 섞어 휘핑크림이나 무스 케이크, 아이스크림, 빵 등 다양하게 응용할 수 있다.

제품협찬 베이비요거트 코리아 요구르트 파우더

요구르트 페이스트

(주)선인에서 2년간의 개발 끝에 유산균을 직접 배양해 만든 액상 농축 요구르트 페이스트. 활성의 경우 냉장 유통기한이 짧아져 비활성으로 만들었다. 제과용보다는 빙수, 음료, 아이스크림 등에 효과적이다. 제과용으로 쓸 경우 요구르트 페이스트만으로 무스를 만들거나 과일 푸레를 혼합해 무스를 만들고 생크림, 쿼크 등에 섞어 사용한다.

빙수를 만들 때 연유 대신 요구르트 페이스트를 넣으면 부드러운 맛과 상큼한 맛을 동시에 느낄 수 있고 과일 푸레에 요구르트 페이스트를 섞어 스무디를 만들면 고품질의 과일 스무디를 손쉽게 만들 수 있다. 특히 소프트 아이스크림, 젤라또, 아이스 캔디 등 빙과류를 만들 때 간편하게 요구르트의 맛을 살린 제품을 만들 수 있다.

제품협찬 (주)선인 요구르트 페이스트



요구르트 제품의 응용

김영모과자점 이학순 부장은 “갓가지 요구르트 제품을 사용해 본 결과 여러 가지 면에서 활성 요구르트 파우더를 사용하면 소량으로 요구르트 맛을 제대로 낼 수 있고 가격 면에서도 훨씬 경제적”이라고 사용 소감을 밝혔다.

요구르트 파우더를 사용할 때 휘핑한 생크림에 혼합할 때 보통 생크림을 휘핑할 때보다 느슨하게 휘핑한 다음 섞어 휘핑해야만 크림이 분리되는 것을 방지할 수 있으며 요구르트 제품을 다른 재료와 혼합하면 분리가 쉽고 겉면이 빨리 굳어버리는 단점이 있기 때문에 섞을 때 주의해야 한다.

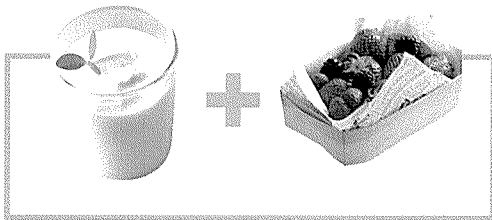
또한 무스 케이크를 만들 때 요구르트의 부드럽고 상큼한

맛을 살리기 위해서 젤라틴의 함량을 줄여 넣으면 무스케이크가 쉽게 무너지고 갈라진다. 반대로 젤라틴의 함량을 높이면 보형성이 있는 대신 식감이 떨어지므로 요구르트 무스케이크의 경우 적절한 배합과 온도의 유지가 중요하다.

요구르트를 이용해 만든 발효종으로 천연발효빵을 만들면 다른 발효종에 비해 발효력이 떨어지는 단점이 있는 반면 유산균 특유의 풍미와 상큼한 맛을 내는 장점이 있다. 유산균 발효종은 발효종이 완성되고 빵반죽에 섞은 다음에도 발효가 계속 진행되기 때문에 100% 발효시키지 않고 사용한다. 덜 발효된 상태에서 빵반죽에 섞어주면 반죽을 발효시키는 힘을 더해주는 역할을 한다

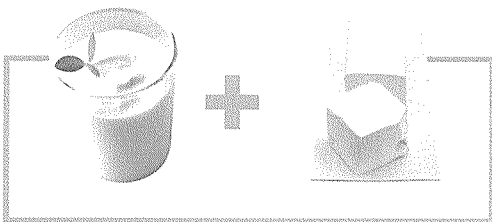
요구르트와 찰떡궁합 자랑하는 소재

요구르트만으로도 훌륭한 맛을 내지만 요구르트에 과일과 크림치즈, 생크림을 섞으면 새로운 맛을 내며 색다른 제품으로 변신한다. 요구르트와 환상적인 궁합을 자랑하는 소재에는 어떤 것이 있을까?



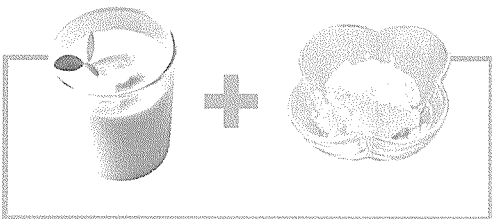
요구르트 + 과일 = 환상적인 맛

요구르트는 모든 과일에 어울리는 최고의 소재이다. 요구르트 단일 소재로서도 사용되지만 요구르트의 부드럽고 상큼한 맛과 과일의 새콤달콤한 맛이 어우러지면 환상적인 맛을 낸다. 요구르트와 생과일, 과일 퓌레를 섞어 무스를 만들고 요구르트 아이스크림에 가장 어울리는 토포핑물로 과일이 손꼽힌다.



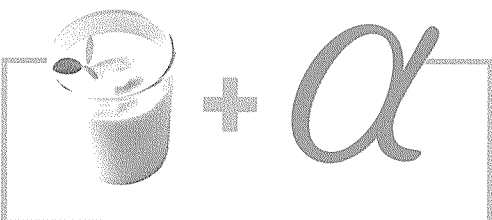
요구르트 + 크림치즈 = 고소하고 부드러운 맛

우유에 젖산균을 넣어 발효시킨 발효유인 요구르트와 크림치즈는 모두 유제품이라서 적절하게 섞어 사용하면 한층 업그레이드된 유제품의 고소하고 부드러운 맛을 제대로 느낄 수 있다. 요구르트의 상큼하고 부드러운 맛과 크림치즈의 고소하고 진한 맛이 합쳐져 고품격 크림치즈 제품을 완성시킨다.



요구르트 + 생크림 = 상큼하고 신선한 맛

생크림을 휘핑할 때 요구르트 제품을 첨가하면 요구르트의 상큼하고 새콤한 맛이 더해진 새로운 맛의 요구르트 생크림이 탄생한다. 버터크림에서 생크림 맛에 익숙해진 한국인의 입맛에 새로운 변화를 일으킬 제품으로 한껏 기대를 모으고 있다.



요구르트 + α = ?

요구르트는 어떤 재료, 어떤 제품에도 어울리는 최고의 소재이다. 흔히 제과·제빵 재료로 사용되는 초콜릿, 견과류, 건조과일, 캐러멜 등과도 접목이 가능하고 쉬폰 케이크, 무스 케이크, 아이스크림, 빙수, 스무디 등 다양한 제품에 응용이 가능한 맛과 영양이 뛰어난 기능성 소재이다.