

모카빵 윗면의 갈라짐이 균일하려면 Mocha Bread

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 대한 명쾌한 해결을 도와준다. 정리_김미선 기자·사진_전문식

Q 모카빵을 구울 때마다 윗면이 갈라지지 않고 보기 흉하게 갈라집니다. 모카빵 윗면에 얇은 비스킷이 모양 좋게 갈라지면서 바삭바삭한 식감이 살아나도록 구워지면 어떻게 해야 하나요?

A 80년대 처음 선보인 모카빵이 20년이 지난 지금까지도 인기를 모으고 있는 까닭은 비스킷의 바삭함과 빵의 폭신함을 함께 즐길 수 있다는 데 있지요. 모카빵 특유의 바삭바삭한 껍질은 빵 전체의 맛과 품질을 좌우한다고 해도 지나친 말이 아닙니다. 모카빵이 많은 제과인에게 제대로 맛을 내기 까다로운 제품 가운데 하나로 통하는 이유도 껍질의 비스킷 부분은 발효 없이, 속의 빵은 발효를 마치고 구워야 하기 때문입니다.

대부분의 제과인이 빵 반죽 위에 비스킷 반죽을 덮어씌울 때 정형한 빵 반죽 위에 바로 비스킷 반죽을 씌우는 공정을 따르고 있습니다. 하지만 이런 방법은 수월하기는 해도 모카빵을 구워냈을 때 윗면의 갈라짐이 거칠고 갈라진 틈새로 빵 반죽이 빠져 보일 수 있기 때문에 아주 좋지 않은 방법입니다.

모카빵 윗면의 갈라짐이 보기 좋게 하려면 정형이 끝난 빵 반죽의 발효실에 넣어 2차 발효가 80% 정도 진행된 다음 비스킷 반죽을 씌우는 것이 좋습니다. 이때 비스킷 반죽에 반드시 물을 칠해줘야 빵 반죽과 비스킷이 오븐의 뜨거운 열에서도 서로 분리되지 않고 착 달라붙습니다. 비스킷 반죽의 두께도 윗면 갈라짐에 큰 영향을 미칩니다. 비스킷이 너무 얇게 발라지면 속의 빵이 열기설기 비쳐 모양이 좋지 못하고 너무 두껍게 발라지면 빵 반죽을 눌러 오븐 스프링이 떨어지므로 주의해야 합니다. 비스킷 반죽을 바를 때는 4~5mm 정도의 두께로 균일하게 밀어 펴 이불을 덮듯 씌워주는 것이 가장 좋습니다.

모카빵을 만들 때 가장 중요한 공정은 바로 비스킷 반죽 만들기입니다. 밀가루를 제외한 모든 재료를 한데 넣고 믹싱한 다음 반죽 마지막 단계에서 밀가루를 넣고 살짝 섞는 방법으로 만들어 보십시오. 이때 밀가루를 넣고 살짝 섞기만 하면 모카빵을 구웠을 때 표면이 골프공 같이 우뚝투둑해지고 밀가루를 오랫동안 섞어서 글루텐 발전이 많이 될수록 표면이 매끄러운 모카빵이 됩니다.

비스킷 반죽의 글루텐 발전정도는 30~40% 정도가 딱 적당하고 20~30분 이상 비스킷 반죽을 휴지시켜야 표면이 균일하게 갈라지고 갈라진 결이 고운 모카빵을 만들 수 있습니다. 비스킷의 바삭바삭한 맛이 제대로 살아나게 하는 방법이기도 하지요. ☺



Advice 김영선

독자들의 궁금증을 요목조목 풀어주는 한미제과제빵학원 김영선 원장은 10년 넘게 제과기술자로 이름을 날리다가 제대로 된 기술인 양성을 위한 제과교육에 매진해 지금에 이른 제과교육전문가다.

