

바게트 모양내기의 기본 '쿠페'

Baguette Coupé

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



Advice 김영선

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

Q 바게트에 칼집을 내는 것을 쿠페라고 하는데요. 유독 프랑스빵처럼 하드계열 빵에만 쿠페를 하는 까닭이 궁금합니다. 또 바게트 쿠페를 모양 좋게 하려면 어떻게 하나요?

A 바게트처럼 하드 타입의 빵, 다시 말해 저배합의 빵은 굽기 전에 윗면에 반드시 칼집을 냅니다. 프랑스어로 '자르다' 라는 뜻을 지닌 '쿠프(Coupe)' 가 칼집내기를 뜻하는 단어이지요. 프랑스 빵이 '쿠페빵' 이라 불리는 까닭도 '칼집을 낸 빵' 이라는 뜻에서 비롯된 것입니다.

쿠프를 하면 반죽이 칼집 낸 부분을 중심으로 모양이 일정하고 매끈하게 터져서 겉모양이 한결 좋아질 뿐만 아니라 굽는 동안 가스를 발산시키고 열전도 효과를 높여서 바게트처럼 길쭉한 빵도 여기저기 골고루 잘 구워지는 효과도 있습니다. 칼집을 넣지 않은 채로 빵을 구우면 오븐에서 반죽이 부풀어 오르면서 반죽의 위나 옆이 찢어진 것처럼 흉하게 터지지만 칼집이 들어간 반죽은 칼집을 통해 반죽 속 가스가 밖으로 빠져나가면서 빵이 제대로 모양을 잡게 되지요.

바게트를 칼집 낼 때는 일반적으로 45° 각도의 사선으로 10~12cm 정도 길이로 잘라주면 됩니다. 일반적으로 1~1.2cm 정도의 깊이로 쿠프하는데 어린 반죽은 조금 더 깊게 반대로 지친 반죽은 더 얇게 잘라야 구워냈을 때 모양이 제대로 나옵니다. 칼집을 넣을 때는 날카롭고 가는 칼을 사용해 주지 없이 단숨에 그어야 하고 여러 개의 칼집을 넣을 때는 칼집마다 길이와 깊이가 같아야 구워냈을 때 비틀어지지 않습니다.

반죽을 쿠프할 때 같은 자리에 2~3번 반복해서 칼집을 내주면 칼집 모양이 한층 더 뚜렷하고 골고루 터집니다. 2차 발효가 70~80% 정도 진행됐을 때 칼을 90° 각도로 꼴깍이 세워 칼집을 내고 1~2분 정도 그대로 둔 다음 쿠페부분이 조금 벌어지면 칼을 45° 각도로 눕혀 벌어진 부분의 안쪽을 다시 잘라줍니다. 칼집 낸 반죽을 20~30분 정도 더 발효시킨 다음 굽기 전에 반죽 전체에 물을 골고루 스프레이하고 칼집 낸 부분에만 다시 스프레이해주면 구울 때 칼집 부분이 잘 터지고 오븐 스프링도 좋아집니다.

전통적인 바게트는 칼집을 10cm 간격으로 7번 내는 것을 원칙으로 삼지만 정작 프랑스 기술자들조차 칼집의 모양이나 개수에 그다지 큰 관심을 기울이지는 않는 게 사실입니다. 쿠페가 원하는 대로 되지 않았을 때는 칼집을 따라 가장자리까지 완전히 잘라 바닥을 서로 엇갈리게 꼬아서 '에피(épi, 벼이삭)' 모양으로 만들어 줍니다. ☞

