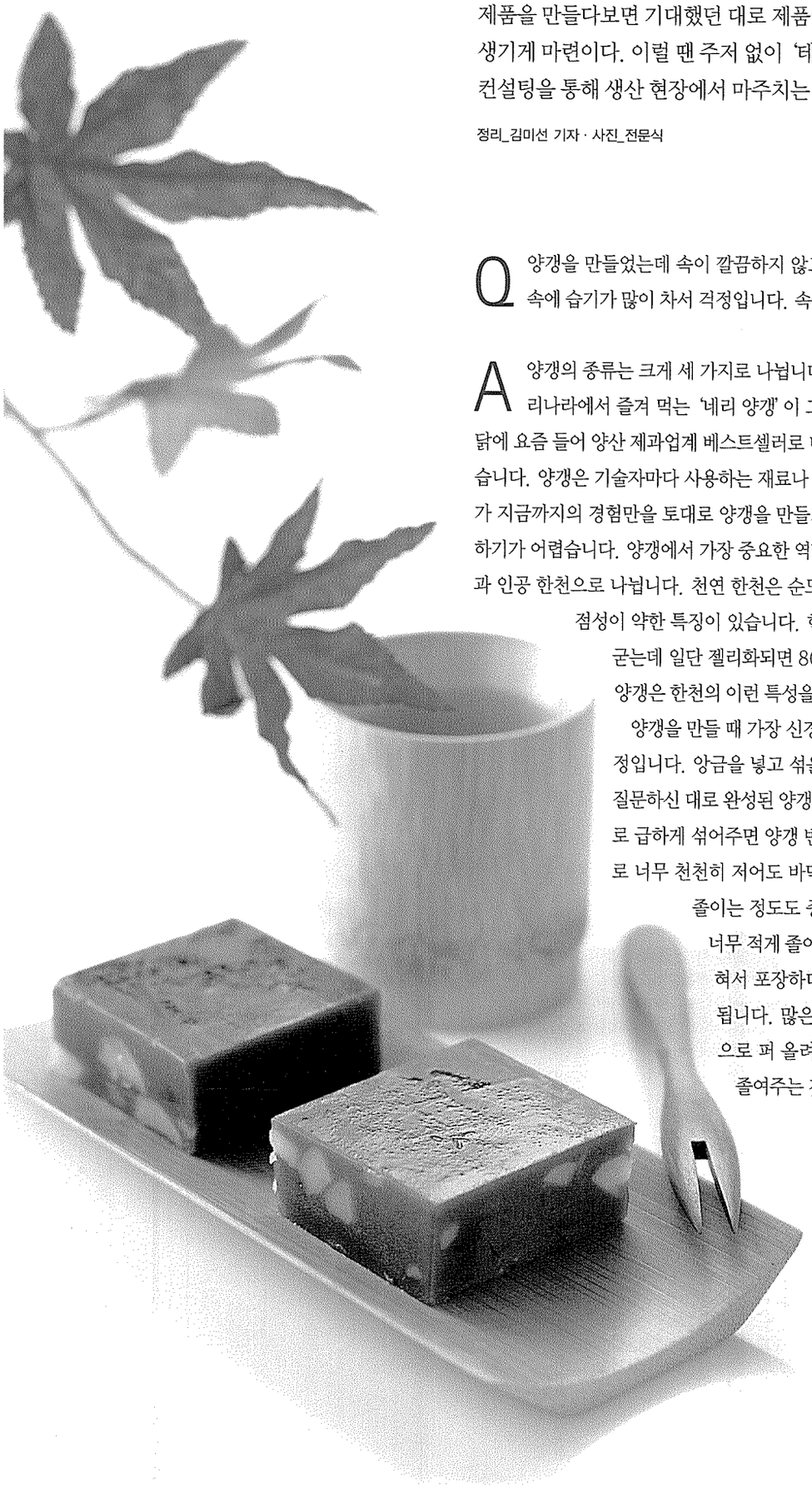
속이 말끔한 양갱을 만들려면

Sweet Jelly

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 양갱을 만들었는데 속이 깔끔하지 않고 방울방울 기포가 보입니다. 게다가 비닐로 포장해두면 속에 습기가 많이 차서 걱정입니다. 속이 말끔하고 깨끗한 양갱 만드는 법 좀 가르쳐 주세요.

A 양갱의 종류는 크게 세 가지로 나뉩니다. 쪄서 만드는 '무시 양갱', 시원하게 먹는 '물 양갱', 우리나라에서 즐겨 먹는 '네리 양갱'이 그것이지요. 일본어 '네리'를 한문으로 쓰면 '연(練)'인 까닭에 요즘 들어 양산 제과업계 베스트셀러로 다시 주목받고 있는 '연양갱'이라는 상품명도 탄생하게 됐습니다. 양갱은 기술자마다 사용하는 재료나 끓이는 방법에 조금씩 차이가 있습니다. 대부분의 기술자가 지금까지의 경험만을 토대로 양갱을 만들기 때문에 빵이나 양과자처럼 정확한 수치나 공식을 제시하기가 어렵습니다. 양갱에서 가장 중요한 역할을 하는 재료는 무엇보다 한천입니다. 한천은 천연 한천과 인공 한천으로 나뉩니다. 천연 한천은 순도는 낮지만 점성이 강한 반면 인공 한천은 순도는 높지만 점성이 약한 특징이 있습니다. 한천을 끓여서 녹인 다음 식히면 40℃ 정도에서 젤리처럼 굳는데 일단 젤리화되면 80~85℃로 데우지 않는 이상 녹지 않는 특성이 있습니다. 양갱은 한천의 이런 특성을 이용해 만들어지는 것입니다.

양갱을 만들 때 가장 신경 써야 할 과정은 앙금을 섞어 불 위에서 졸이는 마지막 과정입니다. 앙금을 넣고 섞을 때 너무 빨리 섞거나 나무주걱 대신 거품기를 사용하면 질문하신 대로 완성된 양갱에 기포가 생길 수 있습니다. 나무주걱을 쓰더라도 아래위로 급하게 섞어주면 양갱 반죽 속에 공기가 들어가 기포가 발생하기 쉽습니다. 반대로 너무 천천히 저어도 바닥이 눌어붙어 양갱의 맛과 향이 떨어지므로 주의합니다.

졸이는 정도도 중요합니다. 너무 바짝 졸이면 양갱이 단단해지고 반대로 너무 적게 졸이면 양갱 속에 수분이 너무 많이 남게 돼 아무리 제대로 식혀서 포장하더라도 양갱과 포장지 사이로 습기가 베어 나오는 원인이 됩니다. 많은 기술인의 경험에 따르면 양갱을 졸이는 중간 중간 주걱으로 퍼 올려봤을 때 실 같이 잡히면서 주룩주룩 흘러내릴 때까지만 졸여주는 것이 '최고의 양갱'을 만드는 '최고의 비결'입니다.

Advice 김영선

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