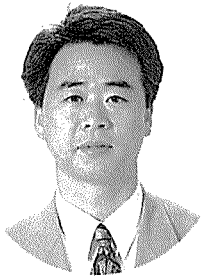


치즈케이크 (CheeseCake)



박준상 치장<크라운베이커리>



음식의 세계에도 시대에 따라 유행하는 것들이 있다. 더구나 주식이 아닌 디저트 분야는 대부분 사람들이 처음에는 아주 단 것을 원했고 또 필요로 했던 시대가 있었으나 현재에는 정반대의 상황으로 덜 단 제품을 선호하고 의복이나 악세서리 처럼 패션 감각이 있는 양과자와 빵을 소비자들이 선호한다.

치즈를 이용한 수많은 제품이 있으나 스프레타입의 이 치즈케이크는 현대적 패션 감각과 조화를 갖춘 제품으로 취급돼 지고 있다.

과자의 세계에서는 한때 바움쿰엔이란 독일과자가 대유행을 하였으나 그후 마드레네 또 타르트렛, 초콜릿케이크로 이어 오다가 현재에는

생크림케이크, 무스케이크로 변화되고 있다.

최근의 양과자에 대해 생각해 보면 뭐니뭐니 해도 치즈케이크와 초콜릿케이크를 빼놓을 수 없을 만큼 상당기간 대중적인 인기를 모으고 있다.

제품의 형태와 반죽 비율이 어땠든 지금까지는 제품 명칭에 맞는 성분이 배합중 함유된 함량의 많고 적음을 떠나 치즈가 들어 있으면 치즈케이크, 초콜릿이 들어 있으면 초콜릿케이크로 불려지고 제법 기술이 퍼졌고 유행을 가져왔다.

사실 이전까지는 제과점이라면 통상 버터케이크 슈크림 카스타드푸딩 등의 제품이 대표적인 제품으로 취급됐었다. 몽블랑, 사바랑같은 제품

이 개발돼 취급되긴 했지만 어느 날 갑자기 치즈케이크와 초콜릿케이크가 제과점 진열대에 출현하면서 급속도로 두 제품이 전지역에 확산되는 대사건이 발생했고 제과기술의 평준화를 가져다 주는 계기가 됐다.

유럽에는 치즈를 이용한 제품이 많이 있지만 이 스프레타입의 인기는 가히 폭발적이다. 처음에 유행할 당시는 일과성이라고 생각 되었는데 꾸준히 계속해서 인기가 있었다.

치즈의 역사는 굉장히 길어 고대 그리스 시대까지 거슬러 올라가는데 기원전5~4세기 고대 그리스의 의사였던 히포크라테스가 무화과즙으로 동물의 우유를 응고시켜 치즈를 만들었다고 한다. 그 무렵 목동들은 산양의 우유와 금방절단한 무화과 나뭇가지를 섞어 엉겨붙은 꽃이나 씨를 넣어서 응고시켜 만들다가 시대가 흘러 동물의 위액을 사용해 응고시켰는데 이 방법이 현재에도 이용되고 있다.

우유나 생크림에 양의 위액을 떨어뜨려 하루 밤 재우면 카테지 치즈를 얻을 수 있다. 이것을 바구니에 넣어 수분을 빼고 남은 것을 주물러 문쳐 발효시킨후 응고해 딱딱한 치즈를 얻었다.

현재에는 부드러운 치즈가 제과에 주로 이용되고 있으며 치즈를 사용한 양과자 및 빵 제품이 생활수준의 향상과 식문화의 발전에 병행하여 인기제품의 자리를 꾸준히 확보하고 있다. [41]

배합 (직경 9cm 스프레형 팬 4개분)

크림치즈	240g
계란	2개
설탕	100g
박력분	50g
소금, 레몬즙 소량씩	소량씩
생크림	100cc

만드는법

- ① 크림치즈를 볼에 넣고 중탕에서 휘퍼를 사용해서 부드러운 상태까지 풀어준다.
- ② ①에 계란, 설탕 채로친 박력분, 소금, 레몬즙을 넣어 섞는다.
- ③ 생크림을 가볍게 올려서 ②에 섞어준다.
- ④ 스프레팬에 3/4높이까지 채워 넣는다.
- ⑤ 150℃오븐에서 약 1시간정도 굽는다.