

빵마과자향기

몽블랑 (Mont-Blanc)



박준상 차장
<크라운베이커리>



보통 양과자라고 하면 어떤 것이 머리에 떠오를까? 우선은 생크림케이크, 초콜릿케이크, 치즈케이크, 슈크림 등이 있다. 이 가운데 가을문 턱에 들어서는 추석때쯤이면 햇밤을 사용해서 만든 몽블랑이란 제품이 옛날에는 인기가 있었으나 요즘은 일년내내 밤페이스트를 이용한 제조판매가 가능해 과거 인기 만큼은 못하다는 느낌이다.

몽(Mont)의 의미는 산(山)이란 뜻이고 블랑(Blanc)이란 의미는 흰색(white)을 뜻한다. 의미를 합쳐보면 '하얀산'이지만 이제는 고유명

사가 돼버려 일년 내내 눈이 하얗게 쌓여 있는 유럽 알프스 산봉우리의 이름으로 불리고 있다. 과자도 이것을 본따서 몽블랑이란 이름이 붙여지게 되었다. 이 이름이 붙여진 과자는 보통 밤을 주원료로 만들어지며 정확한 이름은 몽블랑 오 마롱(Mont Blanc aux Marrons)이라고 불려지고 있다. 물론 옛날부터 프랑스에서 만들어진 것이지만 일본에서도 오래전부터 확실하게 양과자 제품으로 정착돼 어느 양과자점이든 진열되어 있다.

그러나 잘 관찰해 보면 대부분이 몽블랑이란

이름을 흉내낸 것일 뿐 사실과 약간씩 다른 모습이다. 분명히 밤을 이용해 만든 것처럼 밤색 깔을 띠고 있지만 전체를 밤으로 만들지 않고 소량의 밤에 흰양금을 섞어 진짜인양 만들고 있다. 밤맛이란 너무 진한 맛도 아니고 고소하면 서도 은근하고 독특한 맛이 특징이다. 흰양금에 설탕과 소량의 버터, 향료를 넣고 황색으로 착색시킨뒤 불에서 끓여 되기를 밤페이스트 상태로 한뒤 진짜 밤페이스트와 섞어서 제품을 만들었는데 처음에는 밤이 비싸기 때문에 암을 늘리기 위해 흰양금을 사용했으나 현재는 이 맛이 소비자에게 본래의 맛으로 인식돼 진짜 밤페이스트로 만든 제품보다 선호하는 쪽이 되었다.

몽블랑이 하얀산을 의미하기 때문에 하얀눈이 쌓인 것을 상징하기 위해 구멍이 여러개 있는 몽블랑용 깍지로 밤페이스트를 모양새있게 짜고 그 위에 하얀생크림을 짜거나 분당을 뿐려 분위기를 연출한다. 또 경우에 따라서는 밤모양을 만들어 초콜릿으로 코팅하고 위에 장식해서 밤을 사용해 만든 과자라는 표시를 하기도 한다.

과자라는 것은 여러가지 소재의 코디네이트로 제품에 맞는 분위기를 자아내는 하모니가 맛을 더욱 증진시켜 준다. 예를 들면 사용하는 원재료에 가장 잘 어울리는 리큐르 선택을 의미한다. 딸기류에는 산딸기리큐르나 키르슈밧사라는 체리리큐르, 오렌지류에는 코안트로나 그랑마니에, 호도에는 커피리큐르, 밤에는 럼주가 맛을 한층 증진시켜 준다. 몽블랑에는 럼주사용이 철칙으로 여겨지며 이것이 맛을 훨씬 높여 준다.

· 만드는법

1) 비스킷반죽

박력분	65g
강력분	65g
버터	90g
물	25ml
소금	3g

①박력분강력분을 섞어 버터와 함께 섞은 후 물, 소금을 함께 섞어 소보로 형태로 만든다.

②냉장고에서 2~3시간 휴지한다.

③두께 1.5mm로 말아서 밀봉틀을 판으로 짹어서 만든뒤 80℃으로 굽는다.

2) 슈크림

우유	100ml
설탕	35g
노른자	1개
박력분	7g
전분	2g
럼주	100ml

①우유에 설탕을 넣고 끓인다.

②별도 볼에 노른자, 나머지 설탕을 하얗게 될때까지 석양한뒤 박력분, 전분을 함께 섞어준다.

③②에 ①을 섞어 체에 걸려준뒤 크림을 끓인다.

④식으면 럼주를 섞어준다.

3) 밤크림

밤 페이스트	100g
생크림	30ml
럼주	15ml

①밤 페이스트에 80%정도 올린 생크림을 섞어주고 럼주를 섞어서 부드럽게 한다.

마무리

1 구워진 비스킷 반죽을 밀바침으로 한다.

2 ①위에 슈크림을 산같이 시보리 한다.

3 ②위에 10%의 설탕을 넣은 생크림을 들팡으로 한다.

4 ③위에 밤크림을 가는 깍지로 겹쳐가면서 모양새있게 시보리한다음 봉우리에 분당을 떠놓는다.