

크림의 성질비교

순수한 '생크림' 보다 '식물성크림' 이 취급하기 좋은 이유는 ?

일반적으로 순수한 유지방만으로 되어 있는 '생크림' 은 풍미가 좋고 맛이 있지만 취급하기 어렵다고 한다. 생크림 속에 유지방의 주위를 보호하고 있는 천연피막(지방구막)이 물리적인 자극에 약하고 조금만 자극을 받아도 쉽게 분리되는 성질을 갖고 있기 때문이다.

예를 들면 거품을 올리는 작업 즉 휘핑은 자극으로 지방구막의 일부를 파괴하고 지방구끼리 그물망 상태로 응집시켜 골격을 만드는 것인데, '생크림' 의 경우 이 지방구막이 매우 약하기 때문에 조금만 거품을 지나치게 올리면 금방 전체 구조가 무너져 버린다. 그러므로 생크림은 거품을 올리기까지의 시간이 매우 짧고 금방 과잉 기포가 되어버린다. 게다가 거품을 올린 크림의 기포가 불안정하므로 지나치게 거품을 올리면 지방분이 쉽게 분리되고 만다. 이와 같이 한번 분리가 되어버린 생크림은 결코 원상태로 되돌릴 수 없다.

반면 식물성 유지를 원료로 하는 '식물성(합성)크림' 의 경우 풍미면에서는 분명히 생크림보다 떨어지지만 지방구막을 보호하는 유화제나 안정제가 첨가되면 크림 전체의 안정성이나 오버런이 높아지고 지나치게 거품을 올려도 쉽게 분리되지 않는 성질을 가지고 있다. 또한 생크림의 경우와 달리 산에 강하고 보존성도 높은 장점을 지니고 있다.

이처럼 생크림과 식물성크림의 성질은 크게 다르다. 그러므로 풍미만을 생각한다면 물론 천연의 생크림 맛이 우수하지만 과자의 종류에 따라서는 '식물성합성크림' 이나 '콤파운드크림' 을 이용하는 것도 좋은 방법이다. 만들고자 하는 과자의 특징에 맞게 크림의 종류를 잘 선택하는 것이 중요하다 하겠다.

* **오버런**: 거품을 올림에 따라 크림의 체적이 몇% 증가하는가를 나타내는 수치. (이 수치가 100일 경우 체적은 처음의 두배가 됨을 나타낸다.)


* 식물성유지를 배합한 **'합성크림'** 이란?

현재 커피용 또는 휘핑용으로 판매되고 있는 크림중에는 순수한 유지방으로만 되어 있는 '생크림' 외에 식물성유지를 배합한 것이나 안정제를 첨가한 것 등 크림의 종류가 많다.

유지방만을 주요 원료로 하는 크림류에는 크게 3가지로 나눌 수 있다.

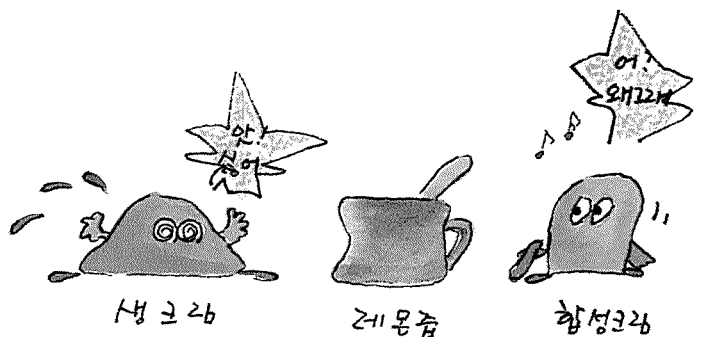
- ①천연 생크림에 유화제나 안정제를 첨가한 것
- ②완전히 식물성 유지만으로 된 것 - 식물성(합성)크림
- ③유지방과 식물성 유지를 합친 것 - 콤파운드크림

현재 이들 중에는 콤파운드크림으로 한 크림류가 가장 많이 생산되고 있다.

이들 크림류에는 안정제나 유화제 등이 첨가되어 있으므로 생크림에 비해 안정성이 뛰어나다. 또한 사용하는 유지나 부재료의 종류에 따라 크림의 맛과 물성이 미묘하게 달라진다. 그러므로 그 특성을 충분히 알고 만들고자 하는 과자에 알맞은 크림을 사용하는 것이 중요하다. 

● 휘핑용크림의 특성

성분	생크림		식물성합성크림
	유지	유지방	식물성가공유지
성질	첨가물	사용할 수 없음	유화제, 안정제 등
	풍미	좋다	조금 떨어짐
	색채	엷은 황색	흰색
	거품올리는 시간	짧다(2~3분)	길다(6~9분)
	포립종료시	짧다 (파잉기포가 되기 쉽다)	길다 (파잉기포가 잘안됨)
	오버런	80~100 %	120~200 %
	안정성	불안정	안정적
	산에대한 안정성	산에 의해 분리되기 쉽다	산에 대해 안정적
	보존성	떨어짐	높음



'생크림' 은 산에 약한 반면 '합성크림' 은 안정성이 높다.