

## 흰자로 거품을 올릴 때

# 설탕을 넣는 이유는?

흰자만 휘핑해도 거품을 올릴 수 있으나 보통 양과자를 만들 때 설탕을 넣어 머랭을 만든다.

그 이유는 설탕이 물을 빨아들이는 힘이 강하고 만들어진 거품의 안정성을 좋게 하는 효과를 가지고 있기 때문이다.

그러나 이와 동시에 설탕은 흰자가 공기변성을 일으켜 막 상태로 굳어지는 것을 억제하는 효과도 갖고 있다. 그러므로 처음 단계부터 흰자에 설탕을 넣어 휘핑하면 좀처럼 기포의 막이 형성되지 않는다.

따라서 보통 거품을 올릴 때는 먼저 흰자만을 볼에 넣고 거품을 올리기 시작, 어느정도 거품이 오르면 설탕의 일부만 넣고 휘핑해 충분히 거품이 올랐을 때 나머지 설탕을 조금씩 넣어가며 휘핑한다. 이렇게 하면 가장 효율적으로 입자가 곱고 안정성이 좋은 머랭을 만들 수 있다.

다만 기계를 사용해 거품을 올릴 경우 손으로 올릴 때와 비교해 교반력이 강하기 때문에 거품을 그만 올려야 하는 타이밍을 놓쳐 지나치게 휘핑하기 쉽다.


그러므로 교반력이 강한 믹서를 사용할 경우 오히려 처음 단계에서 흰자에 설탕을 넣는 것이 실패를 줄이는 방법이다.

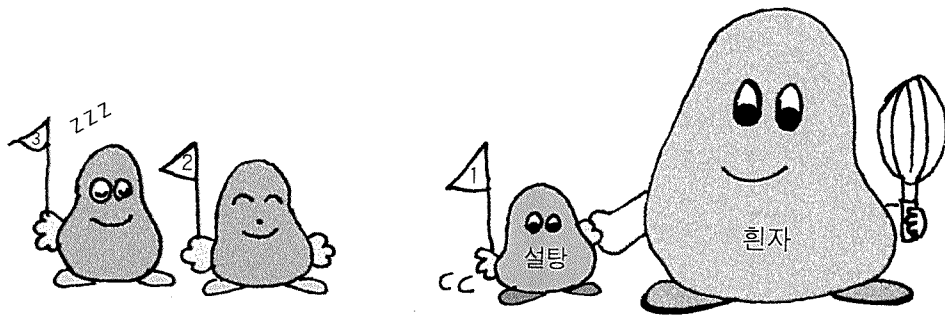
### ■ 이탈리아 머랭

흰자에 설탕 대신 110~120℃로 끓인 뜨거운 시럽을 넣어 만든 머랭이다.

손으로 만들 경우 흰자를 충분히 거품을 올린 상태에서 뜨거운 시럽을 조금씩 넣어 혼합하고 볼에 열이 가실 때까지 휘핑해 더욱 튼튼한 머랭을 올린다.

한편 믹서를 사용할 경우 거품이 약간 올라온 시점부터 서서히 시럽을 가하는 것이 좋다.

어느 방법이든 완성된 이탈리아 머랭은 보통 머랭보다 광택이 좋고 안정성이 높은 머랭이 된다. 



(그림) 흰자로 머랭을 올릴 때는 설탕을 여러 차례 나누어 넣는 것이 좋다.