

## 채동진 양과자 특강 각종 크림 연구

제품을 만드는 데 있어 크림의 역할은 대단히 중요하다. 풍미를 올려주고 식감을 좋게 하는데 없어서는 안될 요소로 인식되고 있다. 이번 호에서는 생크림을 비롯한 각종 크림에 대해서 알아본다. 생크림에 첨가하는 재료와 그 사용법을 다양하게 살펴본다. 커스타드 크림의 어원과 배합을 알아보고 가나슈 크림의 성질과 용도를 함께 알아본다.

〈편집자 주〉



글 / 채동진  
경민대학 식품영양학과 겸임교수  
현대제과제빵기술학원 원장  
(문의 031-396-2257~8)

### 1. 생크림

믹싱된 생크림, 즉 휘핑크림은 바바로아 등의 디저트 과자의 생지용으로 사용될 뿐만 아니라 스펀지 제품의 샌드용 파이제품, 슈 제품의 필링용 또는 케이크의 데커레이션용 등 사용폭이 매우 넓다.

바바로아 등에 사용하는 휘핑크림은 70%정도로 가볍게 믹싱하는 것이 기본인데 필링이나 샌드용으로 사용하는 것은 더 튼튼히 믹싱한다. 특히, 데커레이션용의 휘핑크림은 짤 때 짤 모양의 무늬가 디자인의 중요한 포인트가 되므로 튼튼한 크림을 만들지 않으면 안된다.

생크림이 믹싱되는 것은 생크림에 들어있는 유지방의 역할에 의한 것이다. 즉 유지방분이 높지 않은 생크림은 기포형성이 좋지 않다. 현재 제과용으로 사용되고 있는 생크림은 유지방분 45%이상의 것이 일반적인데 이것은 휘핑에 적당하기 때문이다.

생크림은 믹싱할 때 차갑게 하는 것이 기포가 미세하고 안정성도 높아진다. 대체로 40~47℃ 정도에서 가장 좋은 기포가 형성된다. 생크림의 온도가 높을수록 휘핑의 기포성은 좋아지지만 거칠고 안정도가 나쁜 기포가 만들어진다. 따라서 실온이 높은 여름철에는 냉장고에서 잘 냉장시킨 뒤 믹싱볼에 얼음물을 받쳐 믹싱하는 것이 좋다.

생크림 믹싱은 거품기를 사용하여 처음에는 가능한 빠른 속도로 거칠게 믹싱한다. 또한 믹싱의 속도를 일정하게 하는 것이 중요한데 균일한 기포를 만들어 낼 수 있기 때문에 어느 정도 기포가 오르면 믹싱 속도를 낮춰 튼튼한 기포가 만들어 질 때까지 믹싱을 한다. 여기서 주의해야 할 점은 믹싱의 완료 시점을 넘기지 않는 것이다. 믹싱이 오버되면 생크림은 푸석푸석한 상태가 되고 수분이 유지방분과 분리되어 버터상태로 된다.

휘핑크림도 버터크림과 마찬가지로 여러 가지 재료를 넣어 다양한 크림을 만들 수 있다. 아래에 재료의 사용법을 소개한다.



## 생크림에 첨가하는 재료 사용법

- 설탕 : 8~10%를 넣어 믹싱한다.
- 초콜릿 : 녹여 넣게 되면 굳어서 덩어리가 지기 쉬우므로 가나슈를 만들어 섞는 것이 좋다.
- 커피 : 인스턴트 커피를 럽주 등에 녹여 4~6% 넣는다.
- 후르츠 : 퓨레 또는 주스를 휘핑크림의 30%정도 넣는다.
- 치즈 : 5~50%의 범위로 부드러운 페이스트(paste)상태로 만들어 섞는다.
- 양주 : 휘핑크림에 대해 7~10% 정도 넣는다.
- 젤라틴 : 계절에 따라 휘핑크림 대비 0.3~3% 정도 사용한다.
- 팩틴 : 휘핑크림에 대해 0.15% 넣는다.

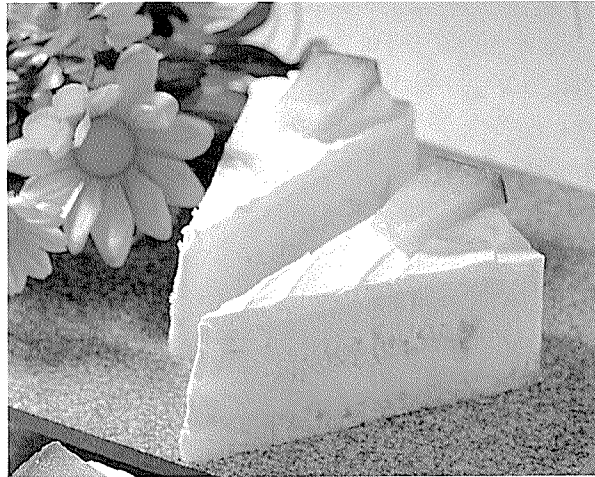
팩틴이나 젤라틴 등 응고제를 넣은 것을 독일에서는 자네크림이라고 하며 여기에 초콜릿, 커피, 후르츠 등을 사용하여 풍미를 준다. 이 자네크림은 토르테과자의 필링으로 사용하는 경우가 많다.

## 2. 커스타드 크림

커스타드(custard)라고 하는 것은 원래 크루스타드(crustard)라고 했는데 프랑스 요리의 크루스타드(croustade) - 파이생지와 빵껍질로 만든 케이스 속에 충전물을 넣어 만든 요리와 어원이 같다. 또한 빵이나 구운 과자의 껍질을 말하는 크러스트(crust)와 어원이 같다.

커스타드는 원래 우유와 설탕으로 만든 반죽을 접시에 넣고 오븐에 구운 소박한 과자였는데 그 표면의 팽창된 상태를 보고 이름이 지어졌다고 한다. 이렇게 해서 커스타드 소스가 만들어지게 되었으며 또한 커스타드 크림이 만들어지게 됐다.

커스타드 크림이 영국에서 만들어진 것은 그 기초가 된 커스타드 소스가 프랑스 등에서 영국풍 소스(sause a langlaise) 또는 영국풍 크림(creme a langlaise)으로 불린 것을 보면 알 수가 있다. 원래 커스타드 크림 자체는 프랑스에서 크렘 파티세르(creme patissiere)라고 한다. 이것은 제과용의 크림이라는 뜻이다. 독일권에서는 커스타드 크림을 바닐레 크림이라고 한다. 커스타드 크림을 단순히 말하면 커스타드 소스의 배합에 있는 전분을 늘려 젤상태로 만든 것이다. 이 전분은 밀가루 또는 콘스타치 등에 의한 것으로 겔화는 계란의 응고성에 의해 얻어진다. 일반적인 커스타드 크림 배합과 함께 재료의 역할과 제법을 소개한다.



### <배합>

우유 900ml, 설탕 225g, 노른자 250g, 박력분 40g, 콘스타치 35g

우유를 냄비에 넣어 데우는데 끓일 필요는 없다. 끓기 직전인 80℃까지 데우는 것이 가장 좋다. 남은 재료를 한 번에 동남비에 넣고 하얗게 될 때까지 믹싱해 준다. 이때 우유 일부분을 넣어 믹싱하는 경우도 있는데 나중에 데워진 우유를 섞을 때 덩어리가 지지 않고 잘 섞이게 하기 위한 것이다.

우유가 데워지면 동남비에 조금씩 넣어 섞은 뒤 센불로 끓여 소화시킨다. 크림상태가 되면 체에 걸러 쟁반 등에 부은 후 넓게 펴서 가능한 빨리 식힌다. 이것은 끓인 크림의 온도가 100℃까지 오르지 않고 80℃정도에서 크림이 만들어지므로 완전히 멸균되지 않아 장시간 식히게 되면 그사이 잡균이 번식할 우려가 있기 때문이다. 커스타드 크림은 수분량이 많고 계란 등의 영양원이 많아 매우 부패하기 쉬운 크림이다.

가루 종류의 배합비는 우유에 대해 8~10%정도가 표준이다. 많을수록 크림은 당연히 부드럽지 못하게 된다. 계란은 전란으로도 만들 수 있지만 노른자로 만드는 것이 좋다. 우유 100ml에 노른자 1개가 표준이며 많으면 많을수록 맛이 좋은 고급 커스타드 크림이 된다. 설탕은 우유에 대해 20~50% 비율로 들어간다. 40%를 넘게 되면 단맛이 강하게 느껴지고 20%이하이면 보존성이 나빠져 상하기 쉽다.

끓인 커스타드 크림은 고급 배합일수록 보존성이 떨어지므로 필요한 만큼 만들어 사용하는 것이 좋다. 커스타드 크림에 초콜릿 등 여러 가지 재료를 사용하여 다양한 풍미

를 줄 수 있는데 생크림에서 소개한 비율과 방식대로 하면 된다. 또한 커스타드 크림을 타르트 등에 충전하여 구울 수도 있는데 전란을 사용하고 아몬드 분말을 넣어 파이용의 크림을 만들 수가 있다.

### 3. 가나슈 크림

가나슈 크림은 초콜릿과 생크림으로 만든 농후한 크림으로 그 용도는 다음과 같다.

- ① 스펀지 또는 버터케이크의 필링, 코팅용
- ② 프랄리네 초콜릿의 센터용
- ③ 쿠키의 샌드용
- ④ 데커레이션 케이크의 장식 파이핑용

가나슈 크림에는 여러 가지 다양한 초콜릿을 사용할 수가 있다. 배합도 다양한데 생크림과 초콜릿을 같은 양으로 사용하는 것이 표준이다. 초콜릿이 많을수록 가나슈 크림은 딱딱해지고 적을수록 부드러워진다. 케이크 등에 코팅하는 가나슈 크림은 다소 연한 것이 좋고 프랄리네 센터에 사용되는 것은 생크림과 초콜릿이 1:2 정도의 딱딱한 것이 사



용된다. 양주, 넛츠류, 향신류 등 여러 가지 풍미를 줄 수가 있다.

제법은 끓여 놓은 생크림에 잘게 잘라놓은 초콜릿을 넣어 녹이는 방법이 일반적이며 중탕에 녹인 초콜릿에 끓인 생크림을 넣어 섞으면 매끄러운 가나슈 크림을 만들 수가 있다. 가나슈 크림에는 노른자와 화이트 초콜릿을 사용한 노란색의 가나슈 크림과 초콜릿 대신에 아몬드 페이스트를 사용한 아몬드 가나슈 크림 등의 변형된 가나슈가 있다.

[www.bakinginfo.co.kr](http://www.bakinginfo.co.kr)

[www.bakery-net.co.kr](http://www.bakery-net.co.kr)

에 없는 제과정보는

[www.bakinginfo.co.kr](http://www.bakinginfo.co.kr)

에 있다.

8월 1일 국내 최고 전송속도를 보유한

한국통신 KORNETWORLD.COM과 제휴한

국내 최초 인터넷 MEMBER'S 제과정보전문 사이트

“베이킹인포”의 정보내용은 매일 추가됩니다.

매일 새로 추가되는 제과정보를 원하시면

E-Mail로 귀하의 전자메일주소를 알려주세요.

한국제과정보시스템 베이킹인포 사업부

서울 강남구 대치동 977-12 제과종합상가 311호

전화 : (02)569-2705/E-Mail:bakinginfo@bakinginfo.co.kr