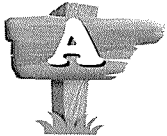




여름철을 맞아 휘핑크림의 제조, 보관 등에 대해 알고싶습니다

안종현 / 충남 논산시 강경읍



여름에는 휘핑크림의 제조나 보관 면에서 문제가 발생하기 쉬운 계절입니다. 휘핑크림과 관련해서 생기는 문제 즉 거품이 잘 안 올라온다던가, 사용 전 제품의 상태가 이상한 것 등은 대부분 온도와 관련이 있습니다. 좋은 상태의 휘핑크림을 얻기 위해서는 크림과 작업장의 온도가 적정해야 합니다. 먼저 휘핑크림은 우유에서 지방을 추출한 유크림, 유크림과 식물성 크림을 혼합한 콤파운드 크림은 3~7℃로 냉장 유통 및 보관해야 하고, 식물성 크림은 -18~-20℃로 냉동 유통 및 보관했다가 3~7℃로 해동한 후 사용해야 합니다.

케이크를 만들기 위해 팍을 개봉했을 때 크림이 딱진 것처럼 멍쳐져 있는 예가 있는데 이것 또한 적정 온도를 지키지 않았기 때문입니다. 즉 유크림의 경우 온도가 높으면 크림의 부피가 팽창해 유화 결합력이 떨어져 운반 중 충격에 의해 유화 상태가 깨져 멍침이 발

생합니다. 또 식물성 크림의 경우 천천히 해동시키지 않고 열을 가해 빨리 해동시키면 얼었던 수분과 유지의 유화 상태가 열에 의해 급팽창해 유화가 깨져 멍침이 발생합니다.

또 해동한 식물성 크림을 다시 재냉동하면 멍침 현상이 생깁니다. 재냉동을 하게 되는 것은 작업을 하려다 일이 생겨 하지 않는 경우 보관을 위해 무심코 냉장고에 다시 넣는 일이 많습니다. 하지만 두 번의 냉동과 해동을 거치는 동안 액상 형태 휘핑크림의 유화 상태가 크게 불안정해져 유화가 깨지게 됩니다. 이렇게 되면 휘핑크림의 제조가 불가능해지므로 해동한 제품을 다시 냉동하는 것은 절대로 피해야 합니다.

휘핑크림인데 크림이 잘 올라오지 않는 것도 온도 때문입니다. 해동된 크림은 3~7℃, 작업장의 온도는 18~23℃를 유지해야 합니다. 크림의 온도가 낮으면 오버런이 낮게 되고, 온도가 높으면 오버런이 높아져 크림의 상태를 유지하는 보형성이 약해지게 됩니다. 또 작업 온

도가 높으면 휘핑크림 시간은 짧아지만 오버런이 낮게 됩니다. 반대로 작업 온도가 너무 낮으면 크림이 수축된 상태이므로 휘핑크림 시간이 길어지고 휘퍼의 회전 운동이 많아져 유화 상태가 깨지므로 거품이 잘 올라오지 않습니다.

이밖에 크림이나 작업장의 온도가 적절한 데도 거품이 잘 안 올라오지 않는 경우는 대부분이 믹싱 볼에 이물질이 있기 때문입니다.

따라서 휘핑크림 전 크림 온도가 높으면 얼음물에 냉각시키고, 휘핑크림

온도가 낮으면 실온에 두어 적정 온도를 맞춘 후 18~23℃에서 작업을 해야 하며 이 경우에도 30분을 넘기지 않고 제조를 끝마쳐야 합니다. 만일 높은 실내 온도에서 바로 작업하지 않고 방치하면 크림의 수분이 증발해 딱딱하고 부실한 조직의 크림이 되며, 아이싱을 한 후 크림이 균열이 생기는 현상이 빨리 발생하게 됩니다.

휘핑크림은 자체 온도 3~7℃, 작업장 온도 18~23℃를 지키는

것이 좋지만 여건상 작업장의 온도가 이보다 훨씬 높은 경우가 대부분입니다. 이럴 때는 믹싱 볼 밑에 얼음물이나 찬물을 대어 작업을 해야 합니다. 또 작업장의 온도가 높아 제조한 휘핑크림을 그대로 두면 문제가 발생하므로 쓰고 남은 크림은 냉장고에 보관하고 조금씩 덜어 써야 합니다. 하지만 휘핑크림은 개봉 후 남지 않도록 모두 크림을 제조하고, 완성된 크림도 다 사용하는 것이 가장 좋습니다.

휘핑크림으로 케이크를 만들고 난 후 보관하는 것도 중요합니다. 적정 보관 온도는 10℃ 이하입니다. 만일 이보다 쇼케이스 온도가 높으면 휘핑크림 때 포된 공기가 빨리 빠져 나와 조직이 거칠어지고 누렇게 변하는 현상이 빨리 발생하게 됩니다. 반대로 이보다 온도가 너무 낮으면 지방의 결정이 안되므로 원래의 크림 상태로 돌아가려는 성질에 의해 보형성이 약하게 돼 크림을 짠 형태의 끝이 휘어지는 현상이 생기게 됩니다. [6]

<담당/박종선 sunpark@mbakery.co.kr>

