

# 채동진 양과자 특강

## 마카롱



글/채동진  
경민대학 식품영양학과 겸임교수  
한국제과제빵기술학원 원장  
(문의 0343-387-5055~6)

### 1. 마카롱이란

마카롱(Macaron)은 불어이며, 영어로는 매커룬(Macaroon), 독일로는 마크로네(Makrone)라고 한다. 마카롱의 제법과 재료는 아주 간단하지만 17세기부터 프랑스에 널리 알려진 오랜 역사를 가진 과자이다. 마카롱은 보통 아몬드 또는 마지팬, 설탕, 흰자를 섞어 만들지만 전란을 사용한 마카롱이나 노른자만을 사용한 마카롱도 있고 아몬드 대신 다른 너트류를 사용한 마카롱도 있다.

마카롱은 제품명에서 알 수 있듯이 원래 프랑스 과자였으나 독일이나 그 밖의 지방에서도 같은 모양의 과자를 찾아볼 수 있다. 독일에서는 마크로네(Makrone)라고 불리우고 있는데 프랑스에서 전해진 과자가 정착된 것이다. 프랑스의 마카롱은 과자의 한 종류로 자리 잡고 있지만 독일의 마크로네는 과자의 장식용 소재로 주로 이용된다. 프랑스에서의 마카롱은 프티 푸르 세크(Petit Four Sec)의 하나로 단품으로 판매되는 경우가 많다. 다양한 풍미의 여러 가지 마카롱이 있는데 아몬드, 설탕, 흰자만으로 만드는 기본적인 형태와 여러 가지 응용 제법이 있다. 위의 3가지 원재료 중 설탕과 아몬드 분말은 풍미를 만들고 흰자는 단백질의 열 응고에 의해 구조력을 주는 역할을 한다.

### 2. 마카롱의 기본 재료

#### 아몬드

보통 분말 상태의 아몬드 분말을 사용하지만 아몬드 분말은 풍미의 손상이 빠르므로 가능하면 통아몬드를 잘 건조시켜 사용하기 직전에 갈아서 사용하는 것이 좋다.

#### 설탕

그라뉴당이 가장 일반적으로 사용되는데 건조한 마카롱을 만들 때는 결정이 작은 설탕을 사용하는 것이 좋다.

#### 흰자

신선한 계란을 사용한다. 냉동 흰자나 건조 흰자를 사용하면 풍미가 없고 쉽게 말라버려 제품이 잘 부서지는 결점이 생긴다. 기포성이 약할 때는 탄산 암모늄을 흰자의 1.2% 정도 넣어 믹싱하는데 이렇게 하면 점도가 증가해 기포가 잘 오른다. 흰자의 수분을 줄이면 같은 효과를 얻을 수 있는데 이때는 냉장고에 넣어 둔다든지 중탕으로 약하게 열을 가해 사용하기도 한다.

### 3. 마카롱의 종류

마카롱을 먹었을때의 식감에 따라 크랙(Crack Type)과 소프트(Soft Type)의 2종류로 나뉜다. 이 두가지 타입은 배합 뿐만 아니라 제법에서도 큰 차이가 있다.

#### ① 크랙 타입의 마카롱

크랙이라는 것은 딱딱하고 가벼우며 씹었을 때 쉽게 부서져 버리는 식감을 가졌다는 의미이며 단지 딱딱하기만 하면 된다는 것은 아니다.

※ 기본 배합 : 아몬드 분말 300g, 설탕 450~900g, 흰자 180~300g

크랙 타입의 마카롱은 설탕의 양이 많이 때문에 수분으로는 흰자만을 사용하고 설탕은 결정도가 높은 것을 사용하거나 분당을 사용한다. 흰자의 양은 생지의 경도에 따라 조절된다. 또한 전체 배합량의 0.01~0.03%의 박력분을 넣게 되면 팽창성과 가소성을 증가시킬 수 있다.

만드는 방법은 설탕과 흰자를 잘 믹싱한 뒤 아몬드 분말을 넣어 윤기나는 생지를 만든다. 설탕의 배합량이 많아서 흰자가 잘 녹지 않을 때는 중탕으로 약하게 열을 가하면 좋다. 단, 분당 정도의 결정도라면 녹히지 않더라도 굽기 중에 녹아버리므로 문제가 없다. 생지가 너무 딱딱하면 흰자를 넣어 부드럽게 해준다. 만약 너무 부드러울 때는 중탕으로 열을 가해 수분을 증발시키는데 이 경우, 주의할 것은 수분이 너무 증발해 버리지 않도록 하는 것이다. 바삭한 식감의 마카롱을 만들기 위해서는 생지 중의 수분이 수증기가 돼 마카롱을 팽창시키는 것이 중요하기 때문이다.

굽기 전의 성형은 짤 주머니를 사용하는 것이 가장 일반적이며 손으로 둥글리기 하거나 밀어펴서 틀로 찍어

