

# 케이크 맛과 멋내기 '누가틴'

무스 · 초콜릿케이크 등 앙트르메 제품에 쓰이는 누가틴은 케이크 장식물로서 제품의 멋내기에도 이용하지만 견과류와 당류를 사용해 고소하고 달콤한 맛을 냄으로써 케이크에 색다른 맛을 부여하기도 한다. 누가틴은 양과자를 많이 제조하는 기술인이라면 한두개쯤의 배합은 갖고 있다. 그러나 새로운 맛을 찾는 데 관심이 높은 기술인을 위해 지난 3월 22일 베이커플러스가 실시한 세미나 강사로 초청된 올리비아 헛세씨가 선보인 프랑스식 누가틴 제조법과 보관법을 소개한다.

<취재 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr>



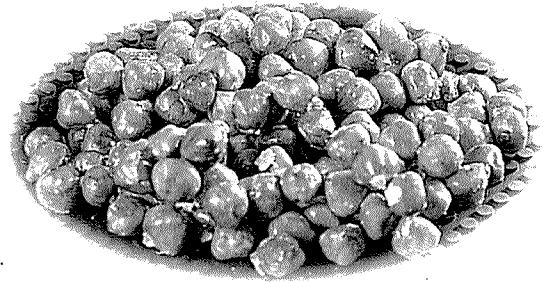
## 퐁당 헤이즐넛 누가틴

### 재료 중량(g)

퐁당 600, 글루코스(또는 물엿) 400, 통헤이즐넛(또는 다른 견과류) 600

### 만드는 법

1. 퐁당과 글루코스를 동냄비에서 끓인 뒤 불에서 내린다.
2. 오븐에서 살짝 구운 헤이즐넛을 ①에 넣고 섞는다.
3. ②의 퐁당, 글루코스가 하얗게 결정화될 때까지 계속 섞는다.
4. ③을 실팍의 1/2 부분 위에 쏟고 나머지 1/2 부분의 실팍을 반으로 접어 덮는다.
5. ④의 누가틴이 따뜻한 온도가 되면 파이롤러나 밀대로 밀어편다.



## 버터 함유 누가틴

재료 중량(g) 설탕 150, 물 50, 통아몬드(또는 다른 견과류)500, 버터 20

### 만드는 법

1. 설탕과 물을 121°C까지 끓인 후 불에서 내린다.
2. 살짝 구운 아몬드를 넣고 계속 섞는다.
3. ②를 불에 올려 설탕 성분이 하얗게 결정화될 때까지 계속 섞는다.
4. ③을 불에서 내려 녹인 버터를 넣고 섞어준다.
5. ④를 실팍의 1/2 부분 위에 쏟고 나머지 1/2 부분의 실팍을 반으로 접어 덮는다.
6. ⑤의 누가틴이 따뜻한 온도가 되면 파이롤러나 밀대로 밀어편다.



### ■ 누가틴 장기 보관 사용법

1. 누가틴은 당류와 견과류를 섞은 것이므로 장마철처럼 습기가 많을 때 눅눅해진다. 따라서 오븐 옆 등 온기가 있는 곳에 밀봉해 보관하면 눅눅해지는 것을 막을 수 있다.
2. '버터 함유 누가틴' 도 밀봉하는 것이 장기 보관하는 요령이지만 버터를 사용해 너무 오래 보관할 수는 없으므로 되도록 빨리 사용하는 것이 좋다.