

맛있는 초콜릿 무스 만들기

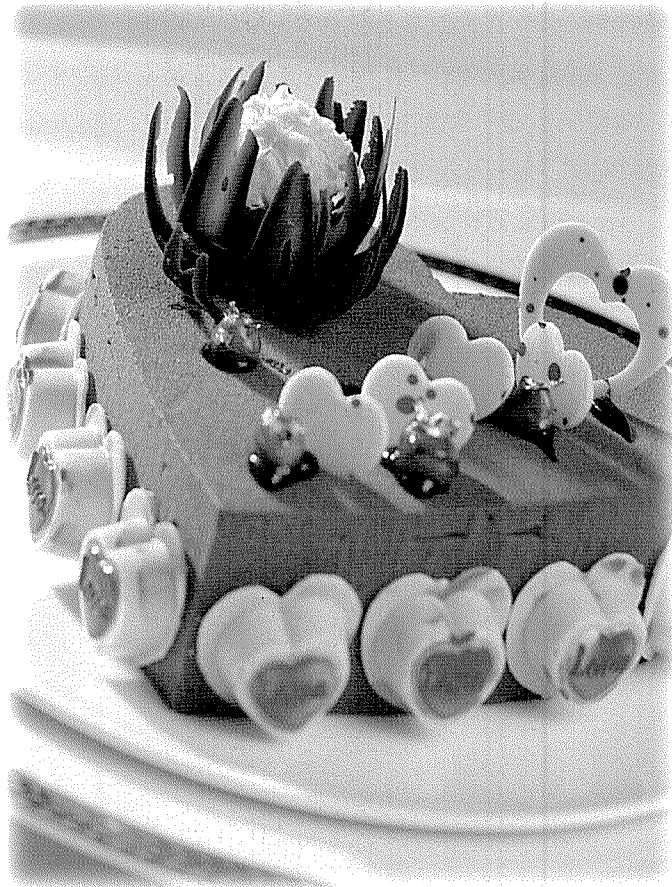
Chocolate Mousse

무스란 프랑스어로 「거품」을 뜻하는 말. 맛있는 초콜릿 무스는 입에 넣었을 때 혀에서 부드럽게 녹는 특징이 있다. 그런데 초콜릿이라는 재료의 특성을 제대로 알지 못하면 너무 진하고 무거운 식감의 무스가 제조되는 등 실패하는 경우가 종종 발생한다. 따라서 가볍고 부드러운 식감의 초콜릿 무스를 만들기 위해서는 무엇보다도 재료의 취급법을 충분히 이해하는 것이 중요하다. 이번에는 무스 제조시 꼭 알아두어야 할 초콜릿 성질을 살펴보고, 맛있는 초콜릿 무스 제조법에 대해 소개한다.

I. 초콜릿 무스 제조를 위한 재료 준비

(1) 파타 볼브 만들기

부드러운 무스를 만들기 위해서 파타 볼브를 제조해 사용하는 경우가 많은데, 파타 볼브를 만들 때의 포인트는 노른자를 충분히 가열해 걸쭉하게 만드는 것이다. 파타 볼브 제조법은 열을 가한 시럽을 노른자에 부어 볼이 식을 때까지 휘핑하는 것이 일반적이지만, 여기에서 소개하는 방법은 먼저 시럽과 노른자를 가열한 후 믹서에 옮겨 휘핑하는 것이다. 이러한 방법으로 제조하면 살균 뿐 아니라 파타 볼브의 걸쭉함 정도를 판단하기가 수월하다.



▶ 파타 볼브 제조법

- ① 노른자와 계란에 시럽을 섞어 84~86℃까지 가열하면서 걸쭉하게 만든다.
- ☞ 84~86℃까지 가열하는 것은 노른자에 포함된 레시틴을 완전히 응고시키기 위함이다.
- ② 걸쭉해지면 믹서기에 옮겨 중속으로 식을 때까지 휘핑한다.
- ☞ 반죽을 떨어뜨려 보았을 때 흔적이 남는 정도면 적당하다.

(2) 생크림 휘핑하기

초콜릿 무스에는 유지방 함유량 35%의 생크림이 최적이다. 초콜릿에는 유지방이 많기 때문에 지방 함유량이 높은 생크림을 사용하면 무겁고 볼륨이 없는 무스가 되기 때문이다. 휘핑한 생크림을 들었을 때 생크림 끝이 부드럽게 구부러질 정도로 약 70~80% 휘핑하면 적당하다.

(3) 초콜릿 녹여두기

무스에 사용할 초콜릿은 템퍼링을 할 필요는 없다. 초콜릿 무스에 섞는 생크림은 6℃ 전후이기 때문에 초콜릿의 온도가 너무 낮으면 작업 도중 굳어버릴 수 있으므로 초콜릿이 따뜻한 정도, 약 45℃ 전후에서 사용하는 것이 좋다. 특히 밀크 초콜릿은 50℃ 이상 올라가지 않도록 하는 등 초콜릿의 온도를 잘 관리해야 한다.

II. 초콜릿 무스 섞는 법

초콜릿 무스 제조를 위한 3가지 재료가 준비되면 다음은 재료를 섞는 순서. 이때 중요한 포인트는 재료가 섞였을 때 무스 온도가 29~31℃(최적의 상태)가 되는 것이다.



(1) 부드러운 무스를 만들려면 유화를

잘 시켜야 한다.

유화란 수분과 유분이 잘 연결되어 있는 상태를 말하며, 마요네즈를 유화의 좋은 예로 들 수 있다. 반면 분리된 상태는 유분과 수분이 잘 연결되지 않고 유분이 떠있는 푸석푸석한 상태를 말한다. 초콜릿에는 카카오 버터라는 유지방분이 포함되어 있기 때문에 수분과 잘 섞어 유화시키면 다른 소재와 섞어도 쉽게 분리되지 않는다.

(2) 온도 관리가 중요하다.

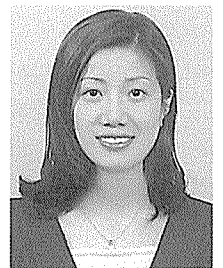
부드러운 초콜릿 무스를 만들기 위해서는 온도 관리가 중요하다. 적당한 온도에서는 기포가 잘 살아 있지만 온도가 낮으면 휘핑한 생크림을 넣었을 때 굳어지기 시작해 잘 섞이지 않고, 섞는 동안 기포가 꺼지고 푸석푸석해져 무스를 틀에 부을 수도 없게 된다. 이것을 다시 짤주머니에 넣고 짜서 틀에 팬닝하면 거품은 더 꺼져서 무거운 무스가 된다. 결국 8개분의 무스를 제조할 수 있는 양으로 6개분 밖에 만들 수 없으므로 잘못된 온도 관리는 재료 원가면에서도 큰 손실을 가져올 수 있다.

(3) 카카오 함량 차이에 따라 배합도 달라진다.

초콜릿 무스에서 초콜릿은 단순히 미각적인 요소뿐만 아니라 응고제의 역할도 한다. 초콜릿 무스가 굳는 것은 초콜릿에 들어 있는 카카오 버터가 굳어지는 작용 때문이다. 다시 말하면 초콜릿에 함유된 카카오 버터가 초콜릿 무스의 응고제 역할을 하는 것. 따라서 카카오 함량이 높으면 초콜릿 배합을 적게, 낮으면 조금 많이 조정할 필요가 있다.

▲ 맛있는 초콜릿 무스를 만들기 위한 포인트

- ① 초콜릿 무스의 부드러움은 유화가 얼마나 잘 되었는가에 따라 결정된다.
- ② 제조시 온도 관리에 주의한다.
- ③ 초콜릿의 카카오 함량에 따라 배합을 조정한다.
- ④ 생크림은 유지방 함유량 35%를 사용한다.



글 · 김현숙

현재 '쿠키모리' 운영 (☎ 02-544-5067)