

크림 Cream

양과자와 빵에 있어 빼놓을 수 없는 것 중 하나가 바로 크림이다. 심플한 빵이나 스펀지에 크림을 샌드하면 색다른 맛과 부드러운 식감을 줄 수 있다. 이러한 크림을 여러 가지로 응용해 사용하면 양과자의 종류도 그만큼 다양해진다. 크림은 재료와 공정이 비교적 간단하지만 항상 일정하게 맛을 내는 것이 쉬운 일은 아니다. 그러나 여러 가지 크림의 기본을 익히고 그 특징과 식감을 이해하면 맛있는 크림을 만들 수 있다. 이번호에서는 기본 크림 7가지와 응용 크림 4가지를 소개한다.

기본 크림

1. 버터 크림

버터 크림은 지방분이 80~85%가 함유된 버터를 사용해 만든 진한 크림으로, 생크림에 비하면 지방분이 약 2~2.5배 정도 높다. 과일 등을 이용한 케이크보다는 너츠, 초콜릿, 리큐르 등을 넣은 케이크에 샌드하는 것이 잘 어울린다. 또한 케이크에 사용할 때는 스펀지를 3단으로 슬라이스 하여 3mm 정도 얇게 크림을 샌드하는 것이 느끼함을 줄이고 부드러운 맛을 낼 수 있게 하는 비결이다.

① 봄브식 버터 크림

노른자만을 사용해서 만든 것으로 버터 크림 중에서 제일 맛이 농후하고 고소하다. 초콜릿 크림, 커피 크림 등을 섞어 뷔슈 드 노엘과 같이 진한 맛을 낼 때 주로 사용한다.

배합 / 재료 중량(g)

노른자 3개, 물 500, 설탕 150, 버터 270
노른자를 휘핑한 후 112~115℃까지 끓인 시럽을 넣어가며 걸쭉하게 휘핑한다. 완전히 식을 정도가 되면 포마드 상태의 버터를 넣고 섞는다.

② 머랭식 버터 크림

흰자만을 사용한 것으로 노른자의 진하고 고소한 맛은 느낄 수 없지만 이탈리아 머랭의 가벼운 맛을 살린 버터 크림이다. 노른자를 사용하지 않아 보존기간도 다른 버터 크림에 비해 길며 느끼함이 적고 담백하다. 이러한 맛 때문에 다른 재료와 혼합해 응용이 가능하다. 또 색소를 넣어 다양한 색깔을 낼 수 있고 잘 녹지 않아 데코레이션용으로 많이 쓰인다.

배합 / 재료 중량(g)

흰자 80, 설탕a 8, 물 40, 설탕b 120, 버터 300
흰자와 설탕a를 휘핑하다가 117~121℃로 끓인 시럽을 넣어가며 거품이 단단해 질 때까지 휘핑한다. 완전히 식은 후 버터를 넣어 섞는다.
※ 상온인 머랭에 비해 시럽은 고온 상태이므로, 시럽을 한꺼번에 넣으면 섞이기 전에 시럽이 식어서 덩어리져 버린다. 따라서 조금씩 시럽을 넣어야 하며, 시럽을 온도 이상으로 너무 끓여도 덩어리지므로 시럽의 온도를 지키는 것도 중요하다.

③ 앙글레즈 버터 크림

우유를 넣어 만든 버터 크림으로 수분이 많다. 진하면서도 가벼운 맛과 입에서 부드럽게 녹는 식감이 특징이다. 그러나 수분이 많아 상태가 불안정하기 때문에 아이스크림과 같이 녹기 쉽다. 따라서 샌드용으로는 좋지만 데코레이션용으로는 적당하지 않으며 조금 차게 해서 먹는 것이 맛있다.

배합 / 재료중량(g)

노른자 4개, 설탕 250, 우유 250, 버터 300, 바닐라 에센스 적당량
우유, 설탕을 끓이다가 노른자를 넣고 80℃까지 저어가며 끓인다. 체에 한번 걸러준 후 하얗게 될 때까지 휘핑하고 포마드 상태의 버터를 넣어 섞는다.

2. 크림 상티이

파리 교외에 있는 하얀 성의 이름을 빌려왔다는 크림 상티이. 상티이란 설탕을 넣어 휘핑한 생크림을 뜻한다. 부드러운 반죽과 잘 어울리고 데코레이션용으로도 많이 쓰인다. 열에 약해 냉장보관 해야 하며 얼음물을 받쳐 휘핑하는 것이 좋고 사용할 용도에 맞게 휘핑하면 된다.

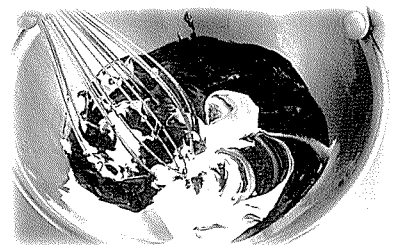
배합 / 재료 중량(g) 생크림 300, 설탕 24~30(생크림의 8~10% 사용)

만드는 법

1. 불에 생크림과 설탕을 넣고 얼음물을 받쳐 휘핑한다.
2. 70~90%까지 용도에 맞게 휘핑해 사용한다.

3. 커스터드 크림

프랑스어로 크림 파티세르라 불리는데 파티세리는 양과자점을 의미하는 단어로 그만큼 제과점에서는 빼 놓을 수 없는 크림이다. 슈크림, 밀푼유, 에클레르 등에 그대로 사용해도 좋고, 버터 크림, 생크림, 아몬드 크림 등과 섞어 사용하면 커스터드 크림 특유의 진하고 부드러움이 어우러져 새로운 맛의 크림이 만들어진다. 커스터드 크림을 맛있게 만드는 비결은 알맞게 끓이는 것에



있는데 완전히 호화시켜야 맛있는 크림을 만들 수 있다.
상하기 쉬우므로 빨리 사용하는 것이 좋다.

배합 / 재료(g)

우유 500, 노른자 6개, 설탕 150, 박력분 50, 바닐라 에센스 적당량

만드는 법

1. 우유에 설탕의 1/3을 넣어 끓인다.
2. 노른자와 설탕을 잘 섞은 후 박력분을 섞어준다.
3. ②에 ①을 넣고 섞은 후 냄비에 넣어 가열한다.
4. ③을 냉동실이나 얼음을 이용해 재빨리 냉각시킨 후 체에 걸러 사용한다.

4. 아몬드 크림

아몬드 크림은 크림 중에 가장 공정이 간단하다. 아몬드의 풍미를 충분히 살리기 위해 타르트 등 구움과자에 주로 사용하며 밀폐해서 냉장 보관하면 일주일 정도는 보존 가능하다.

배합 / 재료 중량(g)

버터 75, 설탕 75, 계란 75, 아몬드 파우더 75

만드는 법

1. 상온에서 부드럽게 해둔 버터에 설탕을 넣고 섞는다.
2. ①에 휘핑한 계란을 분리되지 않도록 2~3회 나누어 잘 섞는다.
3. 아몬드 파우더를 넣고 잘 섞는다.

5. 가나슈

가나슈의 매력은 농후한 초콜릿의 풍미와 쫄쫄한 식감이다. 맛이 진해 버터 크림처럼 얇게 바르는 것이 가볍고 맛있다. 지방분이 높아 분리되기 쉬우므로 재료를 넣어 섞을 때 윤기가 날 때까지 나무주걱 등으로 천천히 섞는 것이 중요하다.

배합 / 재료 중량(g) 생크림 800, 초콜릿 500

만드는 법

1. 불에 초콜릿을 잘게 다져 넣어 둔다.
2. 생크림을 끓인다.
3. ①에 ②를 3회 정도 나누어 넣으면서 광택이 날 때까지 나무주걱 등으로 천천히 섞는다.

실예 Q & A : 분리되어 초콜릿의 지방분이 뜰 경우

끓인 생크림을 한꺼번에 초콜릿에 넣을 경우 카카오의 지방분이 분리되어 일어나는 현상이다. 회복시키는 방법은 먼저 가나슈를 중탕에 완전히 분리시킨 후, 여기에 미지근하게 데운 소량의 우유를 넣으면서 거품기로 섞어준다. 1/3 정도 섞이면 나무주걱으로 바꿔 윤기가 날 때까지 섞는다.

응용 크림

1. 상티이 쇼콜라

휘핑한 생크림에 초콜릿 넣어 만든 크림으로 가장 간단하게 만들 수 있는 초콜릿 무스이다. 생크림과 초콜릿을 섞는 것이 가나슈와 비슷하지만 휘핑한 생크림을 사용해 가벼운 느낌이 특징이다.

배합 / 재료 중량(g) 생크림 800, 초콜릿 500

만드는 법

1. 생크림을 60% 정도 휘핑한다.
2. 초콜릿을 중탕해 45°C까지 데운다.
3. ①에 ②를 한꺼번에 넣고 재빨리 섞는다.



실예 Q & A : 초콜릿이 덩어리졌을 때 생크림과 초콜릿의 온도가 맞지 않을 때 생겨나는 현상으로 온도를 적절하게 맞추는 것이 중요하다.

2. 크림 무슬린

커스터드 크림과 버터를 섞어 만든 크림. 과일과 함께 크림을 샌드할 경우 버터 크림만으로는 딱딱하고 커스터드 크림은 흘러내려 적당하지 않다. 이 두 단점을 보완한 것이 바로 크림 무슬린이다. 과일과 잘 어울려 과일의 산미를 완화시키고 흘러내리지 않게 형태를 고정시켜 준다.

배합 / 재료 중량(g) 커스터드 크림 600, 버터 360

만드는 법

1. 커스터드 크림을 부드럽게 풀어준다.
2. ①에 상온에서 부드럽게 해둔 버터를 2~3회 나누어 넣고 잘 섞어준다.

3. 크림 디플로마트

커스터드 크림에 휘핑한 생크림을 넣어 만든다. 커스터드 크림의 점도를 부드럽게 하기 위해 생크림을 넣은 것으로 가볍고 부드러운 것이 특징. 파이 등의 과자와 슈크림에 많이 사용하며 생크림의 양은 용도에 맞게 50%까지 늘려서 사용할 수 있다.

배합 / 재료 중량(g) 커스터드 크림 300, 생크림 90

만드는 법

1. 커스터드 크림을 부드럽게 해 풀어준다.
2. 90% 정도로 휘핑한 생크림을 ①에 넣고 가볍게 섞는다.

4. 크림 프랑지판

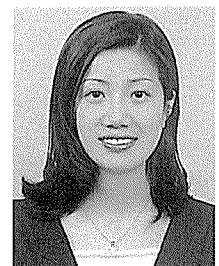
아몬드 크림과 커스터드 크림을 혼합해서 만든다. 커스터드 크림의 부드러움과 아몬드 크림의 고소한 풍미를 함께 느낄 수 있다. 타르트 등에 크림 프랑지판을 넣어 구우면 커스터드 크림이 들어가 있는 부분이 아래로 가라앉는데 이 부분에 과일 등을 장식하면 좋다.

배합 / 재료 중량(g)

아몬드 크림 120, 커스터드 크림 60, 럼 20

만드는 법

1. 커스터드 크림을 부드럽게 풀어준다.
2. ①에 아몬드 크림과 럼을 넣어 섞는다.



글 · 김현숙
현재 '쿠키모리' 운영 ☎ 02-544-5067