

양과자 맛의 포인트

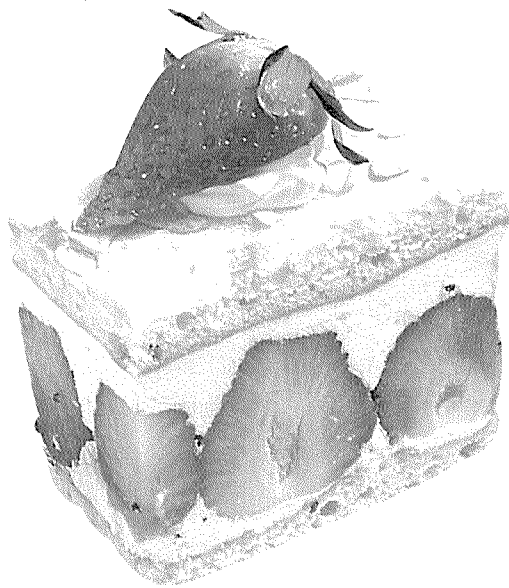
버터 크림(Butter Cream)

버터 크림의 맛

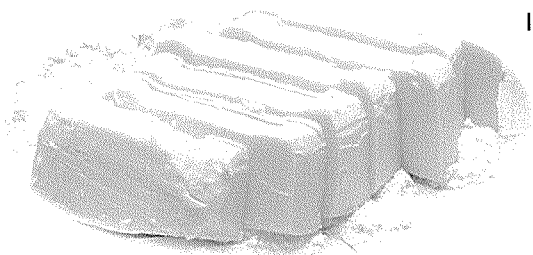
버터 크림은 커스터드 크림과 더불어 프랑스에서 흔히 제조되고 즐겨먹는 대표적인 크림. 우리나라에서는 수년전 생크림의 등장으로 인해 한동안 인기가 주춤했었지만, 버터 품질의 개선과 생크림과는 또 다른 버터 크림만의 여러 가지 매력으로 인해 서서히 그 자리를 되찾아가고 있다.

과거 버터가 귀했던, 그래서 마가린이나 쇼트닝 등 식물성 유지를 사용한 크림으로 만든 크리스마스 케이크가 대부분이었던 시절, 당시의 버터 케이크는 느끼하고 입안에서 걸도는 부드러움 없는 맛으로 소비자들에게 인식됐다. 하지만 천연 소재인 버터의 사용이 보편화되면서 풍미도 좋고 부드러운 식감의 버터 크림이 제조되기 시작했다. 또한 생크림과 달리 각종 베이스에 버터를 넣을 수 있어 다양한 맛의 개성 있는 버터

크림이 제조돼 케이크나 구움 과자에 많이 응용하게 되었다. 외국에는 버터 이외의 유지를 사용한 경우 버터 크림이라고 부를 수 없을 만큼 엄격하게 규정지어진 나라도 있다고 한다. 그럼, 이제부터 버터 크림의 이모저모를 자세히 살펴보자.



버터 크림의 종류



I. 이탈리아 머랭을 이용한 버터 크림(흰자+설탕)

이탈리안 머랭을 이용한 버터 크림은 보형성(保形性)이 좋아 데코레이션 등 장식용으로 많이 쓰인다. 머랭 자체의 맛이 담백하고 가벼운 것이 특징이므로 과자 고유의 맛을 살리고 싶을 때 사용하며, 상온에서도 잘 녹지 않고 유통기간도 비교적 길어 구움 과자의 샌드용으로 많이 응용되고 있다.

배합 / 재료 중량(g)

설탕 200, 물 70, 흰자 120, 버터 450

만드는 법

1. 냄비에 설탕과 물을 넣고 118~120°C로 끓인다.
2. 중속으로 거품을 올려둔 흰자에 ①의 시럽을 조금씩 넣고, 시럽을 다 넣은 후엔 고속으로 휘핑한다.
3. 믹서의 바닥을 만져 체온 정도가 되면 폼드 상태의 버터를 넣고 다시 휘핑한다.

II. 파타 봄브를 이용한 버터 크림(노른자+설탕)

감칠맛이 나면서 노른자의 풍미와 버터 크림의 맛을 가장 잘 느낄 수 있다. 조금은 무거운 타입의 크림이지만 단맛과 함께 입에서 녹는 맛이 일품이어서 버터 케이크에 가장 대표적으로 사용되고 있다. 윤기가 있고 보형성도 좋아 뷔슈 드 노엘이나 롤 케이크의 샌드용으로 적합하다.

배합 / 재료 종량(g)

설탕 180, 물 60, 노른자 100, 버터 450

만드는 법

1. 냄비에 설탕과 물을 넣고 113~115°C까지 끓인다.
2. 노른자를 믹서에 넣고 고속으로 하얗게 될 때까지 휘핑한 후 중속으로 낮춰 ①의 시럽을 조금씩 넣어주고, 다 넣은 후엔 고속으로 휘핑해준다.
3. 믹서의 바닥을 만져 체온 정도가 되면 포마드 상태의 버터를 넣고, 다시 휘핑해 볼륨감을 살린다.

III. 커스터드 크림을 이용한 버터 크림(노른자+설탕+우유+가루 재료)

일명 무슬린 크림이라고 불리어지기도 하는데, 커스터드 크림이 들어가 맛이 진하지 않고 부드럽다. 커스터드 크림에 밀가루가 들어가므로 점성이 높아 수분이 많은 과일 장식의 케이크에 좋고, 또한 버터가 들어가 수분이 밖으로 나오는 것을 방지해 파이 나 밀푼유 등에 사용하는 크림으로도 적당하다. 냉장고에 보관해도 딱딱하게 굳지 않는 점이 특징.

배합 / 재료 종량(g)

우유 400, 노른자 100, 설탕 120, 박력분 40, 버터 280

만드는 법

1. 버터를 제외한 재료로 커스터드 크림을 만들어 급속 냉동시킨다.
2. 커스터드 크림을 믹서에 넣어 부드럽게 풀어준 후 포마드 상태의 버터를 넣고 저속으로 휘핑해 부피감을 내준다.

IV. 앙글레즈 소스를 이용한 버터 크림(노른자+설탕+우유)

앙글레즈 소스는 노른자가 들어가 감칠맛이 있으며, 우유의 양이 많아 입에서 살살 녹는 맛이 특징인 가벼운 크림으로 버터의 풍미가 잘 느껴진다. 크림이 부드러워 슈 종류의 제품 등에 많이 쓰이는 반면, 수분이 많아 금방 녹눅해지므로 데코레이션 케이크에는 적합하지 않다.

배합 / 재료 종량(g)

우유 250, 설탕 150, 노른자 80, 버터 350

만드는 법

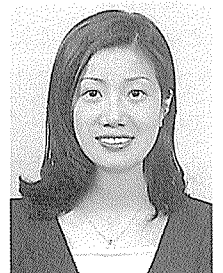
1. 우유, 설탕, 노른자로 앙글레즈 소스를 만들어 체에 걸러 식힌 후 믹서로 옹긴다.
2. ①에 포마드 상태의 버터를 넣어 섞는다. 이때 수분이 많아 분리되기 쉬우므로 저속으로 천천히 휘핑해서 유화시킨다.

버터 크림을 섞는 방법

이탈리안 머랭, 파타 붐브 등 크림의 베이스에 버터를 섞는 방법은 거의 비슷하다. 베이스인 크림에 들어 있는 수분과 버터의 지방이 잘 유화되어 공기를 많이 함유한 부드럽고 가벼운 크림 상태로 휘핑하는 것이 기본. 특히 수분이 많은 앙글레즈를 이용할 경우는 믹싱 속도를 저속으로 하고 휘핑 시간을 길게 해 분리되지 않도록 천천히 유화시키는 것이 중요하다.

버터 크림의 유효기간

냉장 보관할 경우를 기준으로 이탈리안 머랭 베이스의 크림은 10일, 앙글레즈, 커스터드 베이스의 크림은 3일, 설탕이 많이 함유된 파타 붐브 베이스의 크림은 5일 정도 유효하다. 상온 보관의 경우에는 노른자가 들어간 크림보다 흰자를 사용한 이탈리안 머랭 베이스의 크림을 주로 사용하는데, 리큐르나 프랄리네, 커피 액기스 등을 첨가해 디쿠아즈, 마카롱 등 구움 과자의 샌드용으로 많이 사용한다.



글 · 김현숙
동경제과학교 졸업