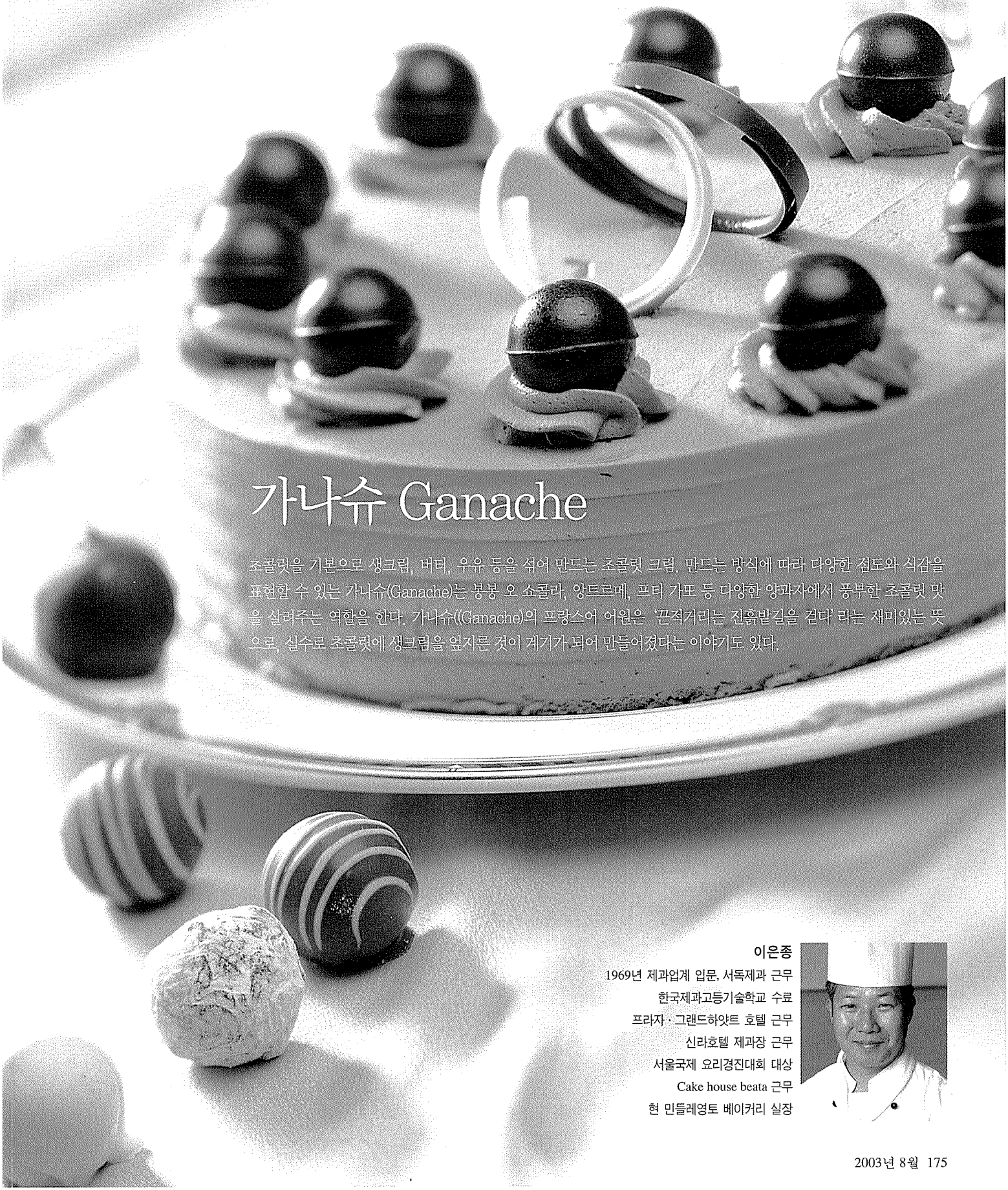
양과자 기초 특강은 양과자의 용어부터 기본 배합, 제조 공정, 중요한 제조 포인트 등에 이르기까지 체계적인 이론을 집중 소개해 기술인들이 양과자 제조의 탄탄한 기본 다지기를 할 수 있는 기회를 제공합니다. 이번 호에서는 '가나슈(Ganache)'에 대해 자세히 소개합니다.

〈진행 · 허미경 / 사진 · 안성철, 박경배〉



가나슈 Ganache

초콜릿을 기본으로 생크림, 버터, 우유 등을 섞어 만드는 초콜릿 크림. 만드는 방식에 따라 다양한 점도와 식감을 표현할 수 있는 가나슈(Ganache)는 봉봉 오 쇼콜라, 앙트르메, 프티 가또 등 다양한 양과자에서 풍부한 초콜릿 맛을 살려주는 역할을 한다. 가나슈((Ganache)의 프랑스어 어원은 '끈적거리는 진흙밭길을 걷다'라는 재미있는 뜻으로, 실수로 초콜릿에 생크림을 엎지른 것이 계기가 되어 만들어졌다는 이야기도 있다.

이은종

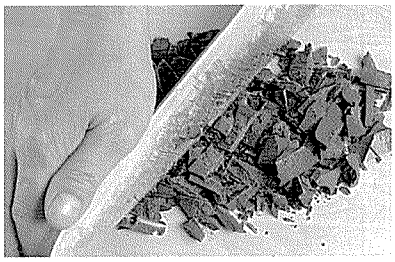
1969년 제과업계 입문, 서독제과 근무
한국제과고등기술학교 수료
프라자 · 그랜드하얏트 호텔 근무
신라호텔 제과장 근무
서울국제 요리경진대회 대상
Cake house beata 근무
현 민들레영토 베이커리 실장

◎ **재료 중량(g)**

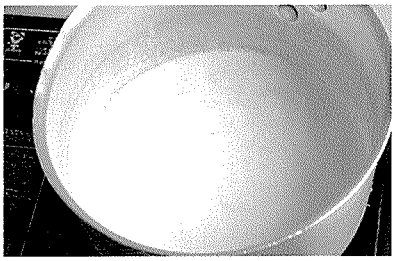
생크림 100, 다크 초콜릿 100, 럼 10

♣ 무거운 느낌의 가나슈

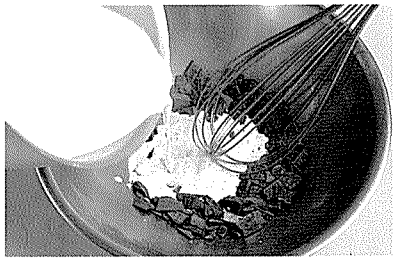
봉봉 오 쇼콜라의 센터로는 기포가 없고, 매끈하며
진한 느낌이 나는 무거운 가나슈를 주로 사용한다. 이때, 생크림은
휘핑하지 않고 끓여서 사용하며 초콜릿의 유분과 생크림의 수분이
잘 결착할 수 있도록 유화시키는 과정이 대단히 중요하다.



1. 다크 초콜릿을 잘게 썰어둔다.

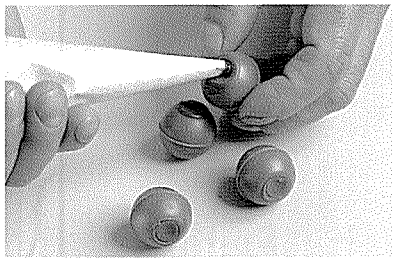


2. 생크림을 보글보글 끓을 정도로 가열한다.



3. 초콜릿에 생크림을 넣고 잘 섞어준다.

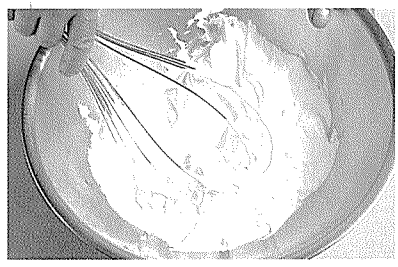
4. 럼을 넣고 섞는다.



5. 트러플에 넣어준다.

◎ **재료 중량(g)**

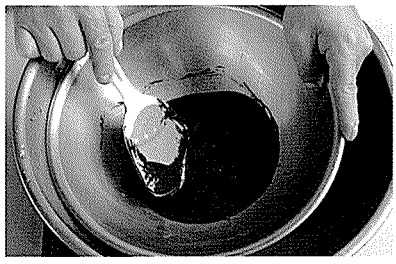
다크 초콜릿 100, 생크림 200, 럼 15



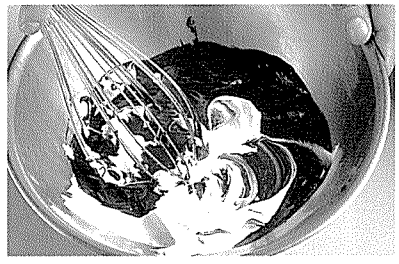
1. 생크림을 80% 정도 휘핑한다.

♣ 가벼운 느낌의 가나슈

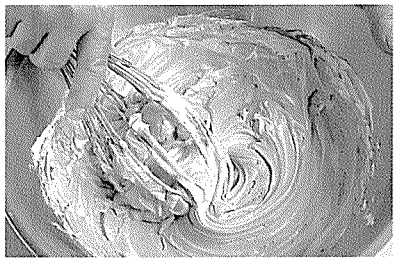
초콜릿보다 생크림의 함유량이 많아
가벼운 느낌이 특징인 가나슈는 주로 데코레이션이나
토핑용으로 사용된다. 생크림의 휘핑된 상태에 따라
다소 차이는 있으나 무거운 느낌의
가나슈에 비해 거친 느낌이 나는 경우가 많다.



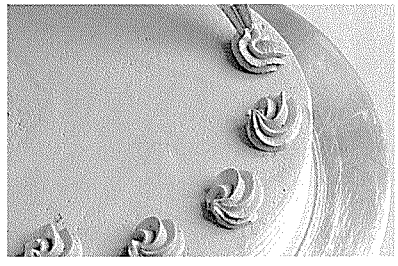
2. 다크 초콜릿을 50℃ 정도로 중탕해서 녹인다.



3. 초콜릿에 생크림 일부를 넣고 잘 섞어준다.



4. ③을 나머지 생크림에 모두 넣고 럼을 섞어준다.



5. 케이크 표면이나 옆면에 아이싱한다.

★ 응용 제품 - 트러플 케이크

스폰지 / 재료 중량(g)

노른자 6개, 설탕a 40, 흰자 60,
설탕b 125, 바닐라향 3, 박력분 40, 케이크 크럼 80,
코코아 파우더 28, 베이킹 파우더 2, 호두 40

구워낸 스폰지를 '가벼운 느낌의 가나슈'로
샌드 및 아이싱한 후 '무거운 느낌의 가나슈'를
충전한 트러플을 올려 장식한다.

★ Chef's Advice

광택이 좋은 가나슈를 만들기 위해서는?

코팅용 가나슈의 경우, 광택은 매우 중요한 부분 중 하나이다. 가나슈의 광택을 잘 살리기 위해서는 우선 나무 주걱 등으로 저어줄 때 가능한 천천히 저어 공기가 포집되지 않도록 해야 한다. 또한, 냉장고에 보관했던 가나슈를 사용할 때는 실온에서 충분히 부드럽게 만든 후 저어서 사용하는 것이 좋다.

가나슈의 표면에 기름이 뜨는 이유는?

유지방이 과다한 경우와 유지방과 수분이 제대로 결착하지 않은 경우 이런 현상이 일어난다. 우선 유지방이 과다한 경우는 초콜릿을 카카오 버터 함유량이 높은 것을 사용한데다 생크림까지 35% 이상의 유지방이 함유된 제품을 사용했을 경우다. 이런 현상을 방지하기 위해서는 사용하는 초콜릿의 성분과 생크림의 지방 함유량을 미리 체크해 보도록 한다. 한편, 유지방과 수분이 제대로 결착하지 않은 경우는 '분리'가 일어난 것으로 생크림을 끓인 냄비에 직접 다크 초콜릿을 넣었거나, 생크림을 한꺼번에 넣었을 때, 초콜릿과 생크림을 충분히 섞여주지 않을 경우 일어날 수 있다. 한번 분리된 가나슈는 다시 유화시킬 수는 있지만, 맛이나 광택이 떨어질 수 있으므로 주의해서 작업하는 것이 좋다.

뚜레쥬르는 CJ에서 독자 개발한 언제나 신선한 맛으로 고객에게 사랑받는 고급베이커리입니다.

뚜레쥬르에서 성실하고 책임감있는 제과제빵 경력사원을 모집합니다.

모집부문 및 대상 뚜레쥬르 점포에서 근무할 제과제빵 기능인, 남,녀 (1년이상 유경험자)

제출서류 이력서1통, 주민등록1통, 자기소개서, 반명함 사진2매, (제출된 서류는 반납하지 않습니다.)

접수방법 우편, 방문, 온라인접수 (www.tlj.cj.net)

제 출 처 **서울,경기,강원지역** 서울특별시 구로구 구로동 636 CJ영등포 공장내 매일산업 (02-2629-5446~8)
영남,호남,충청지역 부산광역시 부산진구 부전2동 537-9 CJ부산 1공장내 유일산업 (051-801-6876~7)

전형방법 서류심사 및 면접

처우 및 복리후생

급여체계 개인별 호봉제로 운영 (임금+수당+상여+휴가비)

복리후생 의료보험, 국민연금, 고용보험, 산재보험 혜택
휴가제도, 경조금, 학자금, 선물지급, 여가활동비지급
연말성과급, 연월차, 근속년수별 직급체계, 1년이상 근속시 퇴직금 적용 등등
성장비젼 및 다양한 직무경험 기회를 부여함.

Tous Les Jours