

무엇이든 물어보세요 - 제과편

입에 착착 감기는 버터크림 만들기

제품을 만들다보면 기대했던 대로 제품이 나오지 않거나 여러 가지 궁금한 점들이 많이 생기게 마련이다. 이럴 땐 주저 없이 '테크닉 상담실'의 문을 두드려 보자. 전문가의 컨설팅을 통해 생산 현장에서 마주치는 여러 가지 기술 문제에 대해 명쾌한 해결을 도와준다.



김영선 | 제과기능장 / 한미제과제빵학원장



버터크림으로 케이크 아이싱을 하거나 크림빵을 샌드했는데 입에 착 달라붙지 않고 걸도는 느낌입니다. 왜 그럴까요? 맛있고 식감 좋은 버터크림 만드는 법 좀 가르쳐 주세요.



버터크림을 만들 때 버터와 설탕시럽이 완전히 섞이지 않고 따로 따로 분리되면 크림의 식감이 부드럽지 않고 입에서 걸도는 느낌이 납니다. 유지와 설탕이 믹싱 과정에서 서로 분리되지 않고 입에 착착 감기는 듯한 맛있는 버터크림을 만들 수 있는 방법은 여러 가지가 있습니다.

■설탕시럽 팔팔 끓이기

우선 설탕시럽의 온도를 높여봅시다. 버터크림을 믹싱할 때 설탕시럽을 적어도 115℃까지 팔팔 끓인 다음 넣으면 버터와 시럽이 차가울 때보다 훨씬 잘 섞여서 서로 걸도는 느낌이 사라집니다.

■일단 70~80%만 믹싱

또 다른 방법은 버터크림을 일단 70~80% 정도만 믹싱한 다음 냉장고에 보관해뒀다가 그때그때 필요한 양만큼만 꺼내 사용하는 것입니다. 냉장고에서 꺼낸 다음 20~30% 정도 믹싱을 마무리해서 바로 사용하면 오히려 보송보송한 버터크림을 만들 수 있습니다. 요즘 많은 기술인들이 실제 현장에서 이런 방법을 활용하고 있습니다.

■저속으로 오래 휘핑

뜨거운 설탕시럽에 버터를 넣고 저속으로 오랫동안 휘핑해서 입자가 작은 거품을 내는 것도 부드러운 버터크림을 만드는 방법입니다. 이런 방법으로 완성된 버터크림을 냉장 보관해두고 필요할 때마다 꺼내 믹서로 부드럽게 풀어 사용하면 간편해서 좋습니다.

버터크림의 배합은 여러 가지가 있습니다. 버터크림은 계란 전란을 넣어 만들기도 하고 흰자나 노른자만 사용해 만들기도 합니다. 또 커스터드 크림과 계란을 반반 섞어 만드는 방법도 있습니다. 다음은 요즘 가장 많이 활용되는 배합입니다.

버터크림 배합표

재료명	비율(%)
버터	100
술(브랜드)	15
흰자	120
설탕(A)	50
설탕(B)	50
물엿	13
물	30

만드는 법

1. 설탕(B), 물엿, 물을 골고루 섞은 다음 118℃까지 끓인다. 설탕시럽이 끓으면 타지 않게 물 묻힌 붓으로 그릇의 가장자리를 닦아준다.
2. 흰자, 설탕(A)로 70~80% 머랭을 만든다.
3. ②를 천천히 믹싱하면서 ①을 조금씩 넣는다. 갑자기 넣으면 흰자가 익어 버린다.
4. ③이 적당히 식으면 버터를 넣고 저속으로 휘핑해 거품을 낸다.
5. 술을 넣고 믹싱을 완료한다.

※70%만 믹싱해 냉장고에 보관해두고 필요할 때마다 꺼내서 나머지 30% 믹싱을 마무리해서 사용하면 좋다.

예전에는 빵을 충전할 때 쓰는 버터크림은 아이싱할 때보다 설탕을 20~30%정도 많이 배합했지만 한 가지 배합의 버터크림으로 버터크림빵도 만들고 케이크 아이싱도 하는 게 요즘 추세입니다. **㉔**