

이탈리안 머랭 버터크림

양과자 기초 특강은 양과자의 용어부터 기본 배합, 제조 공정, 제조 포인트 등에 이르기까지 체계적인 이론을 집중 소개해 기술인들이 양과자 제조의 탄탄한 기초를 쌓을 수 있는 기회를 제공한다. 이번 호에서는 버터 크림의 한 종류인 이탈리안 머랭 버터크림을 응용한 양과자 만들기를 소개한다.

진행 · 박소희 기자 | 사진 · 정영주



이탈리안 머랭 버터크림

크렘 오 뵈르 아 라 메랭그 이탈리아엔느 Crème au beurre à la meringue italienne. 기본 크림중의 하나인 버터 크림은 앙글레즈 소스에 버터를 섞은 크렘 오 뵈르 앙글레즈, 파타 봄브에 버터를 섞은 크렘 오 뵈르 아 라 파타봄브, 그리고 흰자에 뜨거운 시럽을 넣어 단단히 올린 머랭을 바탕으로 한 크렘 오 뵈르 아 라 메랭그 이탈리아엔느 등 크게 3가지로 나뉜다. 이중 이탈리안 머랭 버터크림은 가장 가볍고 깔끔한 맛을 내는 버터 크림으로 잘 녹지 않는 특징이 있다. 또 크림색깔이 옅어서 다른 크림이나 색소를 첨가하기에 적당해 데코레이션의 용도로 많이 쓰인다.

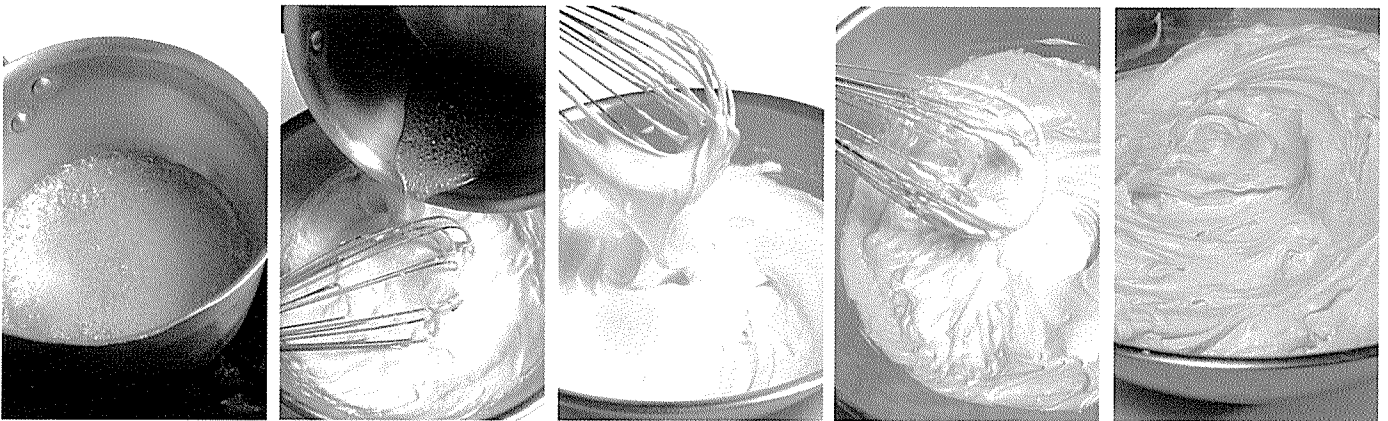
비스퀴 / 재료 중량(g) - 지름 21cm

노른자 5개 설탕A 50 흰자 5개 설탕B 100 박력분 125 버터 30 물 30 바닐라 오일 2 일반 비스퀴 공정과 동일

버터 크림 / 재료 중량(g)

버터 300 설탕A 60 물 20 설탕B 50 흰자 66

만드는 법



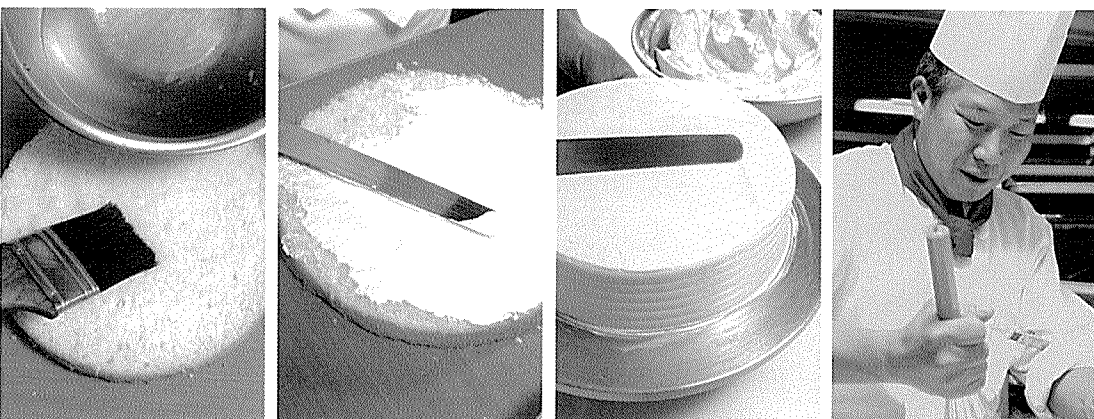
1. 설탕A를 넣은 물을 112°C까지 끓인다.

2. 흰자, 설탕B로 머랭을 가볍게 올린 다음 ①을 조금씩 넣으면서 휘핑한다.

3. 거품기로 부드럽게 풀어 둔 버터에 ②를 섞고 흰색을 띠 때까지 휘핑한다.

TIP! 시럽을 넣을 때 중속으로 믹싱해 시럽이 튀지 않도록 한다. 시럽을 넣은 다음 고속으로 광택이 날 때까지 휘핑한다.

마무리하는 법



1. 슬라이스한 '비스퀴'에 시럽을 바르고 '버터 크림'을 펴 바른 다음 3단으로 샌드한다.

2. '버터 크림'으로 아이싱한 다음 마지팬, 초콜릿 장식물로 데코레이션한다.

이은종

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