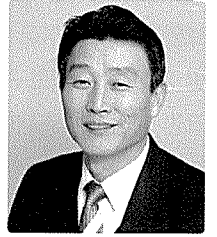


무엇이든 물어보세요 - 제과편

시간 지나면 폭 꺼지는 무스케이크

제품을 만들다보면 기대했던 대로 제품이 나오지 않거나 여러 가지 궁금한 점들이 많이 생기게 마련이다. 그럴 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

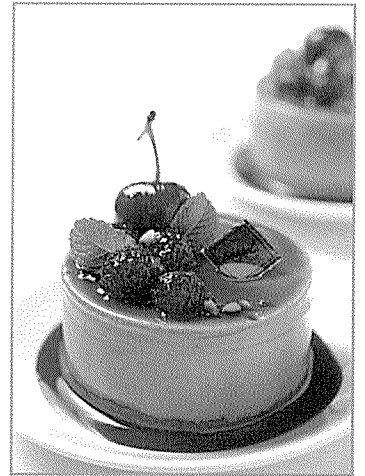


레시피에 나온 그대로 무스케이크를 만들었는데 쇼케이스에 진열해두면 윗면이 갈라지거나 케이크 한쪽이 폭 꺼집니다. 왜 그런가요?
또 어떻게 하면 이런 현상을 방지할 수 있을까요?



여름은 햇볕이 뜨겁고 습기가 많은 계절입니다. 아이스크림은 너무 달아서 싫고 과일도 아무리 차갑게 해도 성에 차지 않는 고객들에게 제과점의 차가운 무스케이크는 여름 제품으로 추천하기에 알맞습니다. 그런데 쇼케이스 속 무스케이크가 항상 일그러진 모습이라면 제아무리 맛이 좋다고 해도 고객의 외면을 받을 수밖에 없습니다.

무스케이크는 일단 쇼케이스에 진열이 되면 24시간 안에 판매하는 것이 원칙입니다. 버리기 아까워 다음날까지 판매할 욕심을 부린다면 앞서 질문한 현상이 꼭 나타나기 마련입니다. 에어컨처럼 쇼케이스 속 공기를 대류시키는 바람이 케이크의 겉면을 마르게 해 윗부분을 갈라지게 하고 오래두면 들수록 케이크 속 시트가 무스의 수분을 흡수해 한쪽 면이 무너지기 때문이지요.



무스케이크가 갈라지거나 무너지는 현상을 방지하려면 제품의 제조 공정부터 점검해야 합니다.

신선한 재료를 사용했는지, 머랭이나 생크림의 거품을 너무 많이 올렸는지, 냉동으로 굳히는 과정에서 급속 냉동고를 사용했는지, 얼린 케이크를 너무 높은 온도에서 갑자기 녹이지 않았는지, 안정제는 적절한 양을 사용했는지 등 여러 요소들을 점검해야 합니다.

무스케이크에 냉동 푸레를 사용한 경우 제품의 수분양이 많아지기 때문에 굳히려면 젤라틴을 사용해야 합니다. 단, 젤라틴을 너무 많이 사용하면 맛이 깔끔하지 못하고 텁텁해지므로 반드시 적절한 양을 사용해야 합니다. 또 거품 올린 생크림을 사용하면 시간이 흐를수록 거품이 꺼져 제품이 주저앉게 됩니다. 따라서 생크림의 거품을 적당히 올려야 제품이 갑자기 폭 꺼지는 것을 막을 수 있습니다.

초콜릿 무스케이크는 냉동 푸레를 사용한 제품보다 젤라틴을 적게 사용하는 대신 생크림의 거품을 약간 더 많이 올려 사용하는 것이 좋습니다. 요즘 들어 과일 등 무스케이크에 들어간 재료의 맛을 최대한 살리려고 젤라틴을 가급적 적게 사용하고 또 예전에 비해 무거운 느낌의 무스케이크를 많이 만드는 추세입니다. 무거운 느낌의 무스란 이탈리아인 머랭 대신 커스터드 크림이나 초콜릿 등을 이용해 만드는 제품을 말합니다.

일본도 이러한 추세는 마찬가지인데 “가벼운 무스케이크는 당장 입에 넣었을 때 맛은 좋지만 먹고 나면 입 안에 은근히 남는 맛이 없어 비싼 값을 치르고 무스케이크를 사 먹는 고객들을 허무하게 한다”는 어느 일본 제과인의 말처럼 입안에서 케이크의 맛과 향이 오래 남는 것은 가벼운 느낌의 생크림보다 무거운 느낌의 앙글레즈 크림입니다. 무거운 느낌의 무스케이크는 젤라틴 양을 적게 할 수 있어 젤라틴 특유의 텁텁한 맛까지 덜 수 있어 일석이조의 효과를 볼 수 있습니다. ㉞