

매실 梅實

단단하게 영근 매실의 초록빛이 시장을 온통 물들일 무렵이면 매실로 '술 담그랴 잼 만들랴' 우리네 어머니들은 눈코 뜰 새 없이 바쁘다. 매실을 1년 중 딱 5월 말에서 6월 중순까지 밖에 구할 수 없기 때문이다. 제과점에서 한창 물오른 매실로 엑기스를 만들어 양과자에 활용하면 새콤달콤한 맛이 입안에 착착 감기는 제품으로 고객을 사로잡을 수 있다.

글 · 김미선 기자 | 사진 · 박광석 | 제품 개발 · 김상엽제과학원 김현석 부원장



봄은 매화의 꽃망울로부터 시작한다. 매화가 전국을 분홍빛으로 뒤덮고 지나간 자리에는 한겨울 추위를 이겨낸 '보랏'이 가지마다 주렁주렁 열린다. 5월 말부터 6월까지 따사로운 봄 햇살을 한 몸에 담아 영그는 '매실'은 다양한 쓰임새는 차치하고라도 약리적 효능을 따져봤을 때 매화나무가 인간에게 선사하는 귀한 선물이자 기쁨이다.

매실은 사과에 비해 칼슘은 4배, 철분은 6배나 많다. 특히 몸 속 피로를 씻어내 주는 구연산이 풍부한 대표적인 알칼리성 식품으로 육류와 인스턴트식품을 즐겨 체질이 산성화돼 만성피로나 불면증에 시달리는 현대인들에게 더 없이 좋다.

흔히 매실은 3독을 없앤다는 말이 있다. 매실 속 피코린산이 '음식물' '피' '물' 속의 독을 씻어 내려 매실은 식중독과 배탈의 특효약으로도 널리 쓰인다. 또 간기능을 활성화해 몸 속 해독작용을 원활하게 해주는 역할도 한다. 숙취 해소에 매실을 활용하는 것도 같은 이유다.

매실은 수확시기와 가공법에 따라 노랗게 익어 향이 좋은 황매, 단단하고 파란 껍질에 신맛이 강한 청매, 청매를 증기에 찌서 말린 금매 등으로 나뉜다. 매실주나 엑기스를 담글 때는 보통 청매를 사용하는데 약간 덜 익어 과육이 단단하고 표면에 흠집이 없는 것이 좋다. 매실은 물에 씻지 말고 젖은 행주로 한 알 한 알 잘 닦아 사용하는데, 매실 엑기스는 믹서로 갈아 약한 불에서 끈적끈적할 때까지 끓여 만든다.

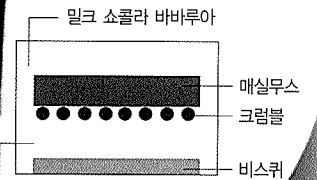
매실을 이용한 제품을 개발한 김상엽제과학원의 김현석 부원장은 "다크 초콜릿과 잘 어우러진 맛이 일품이다"고 귀띔한다. 매실은 수분이 증발하면 흑갈색으로 변하는 특징이 있다. 매실 엑기스를 사용하면 제품에 청매가 지닌 초록빛을 그대로 옮길 순 없지만 달콤새콤한 맛은 고스란히 남아 색다른 양과자를 만들 수 있다. ㉞

How to... 매실 엑기스

1 매실을 믹서에 간 다음 체에 걸러 매실즙을 만든다. 2 약한 불에서 천천히 저어 가며 흑갈색이 될 때까지 조리한다. 3 즙을 뿔 때 실처럼 가늘게 늘어진다면 불을 끈다. 4 유리병에 담아 실온에 두고 사용한다.



매실 초콜릿 무스



다크 쇼콜라 바바루아

비스퀴 / 재료 중량(g)

노른자 10개 흰자 10개 설탕 250 박력분 250

매실 무스 / 재료 중량(g)

매실즙 100 매실 50 노른자 4개 설탕 40 물엿 40 물 40 젤라틴 15 생크림 105 우유 20

*매실은 설탕에 1주일 이상 재워둔다.

만드는 법

1. 노른자, 설탕, 물엿, 물로 파타보브를 만들어 믹서기에 함께 간 매실즙, 매실을 섞는다.

2. ①에 녹인 젤라틴, 휘핑한 생크림, 우유를 차례대로 섞은 다음 원형 플렉시를 팬에 채워 냉동고에서 굳힌다.

쇼콜라 바바루아 / 재료 중량(g)

우유 250 생크림 250 노른자 8개 설탕 87 젤라틴 15 생크림 500 다크 초콜릿 100 밀크 초콜릿 100

만드는 법

1. 우유, 생크림, 노른자, 설탕으로 앙글레즈 크림을 만든다.
2. ①에 녹인 젤라틴을 섞어 잘게 부순 다크 초콜릿과 밀크 초콜릿에 나누어 섞는다.

3. ②의 각각에 휘핑한 생크림을 2~3차례에 나눠 가볍게 섞는다.

크림볼 / 재료 중량(g)

분당 100 버터 90 박력분 160

바닐라 엑기스 약간

- 박력분, 바닐라 엑기스, 분당을 섞은 것에 포마드화한 버터를 넣어 사블레를 만든 다음 실팍을 간 철판 위에 팬닝해 150°C에서 굽는다.

매실 타르트

파트 사블레 / 재료 중량(g)

박력분 200 버터 120 계란 40 분당 65 소금 2 아몬드 파우더 25

매실 아몬드 크림 / 재료 중량(g)

아몬드 파우더 100 설탕 100 버터 100 계란 50 매실 엑기스 40

만드는 법

1. 버터와 설탕을 가볍게 섞어준 다음 아몬드 파우더를 혼합한다.
2. ①에 계란과 매실 엑기스를 차례대로 섞어준다.

마무리 재료 / 매실

마무리하는 법

1. '매실 아몬드 크림'을 짤주머니에 채워 '파트 사블레'에 짜준다.
2. ①에 씨 뺀 매실을 점점이 올린 후 160°C에서 20~30분간 굽는다.
3. ②를 식힌 다음 풍당을 골고루 바르고 분당을 체친다.

