

Fresh Cream

오래도록 촉촉한 생크림 아이싱

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.

정리_김미선 기자 · 사진_한수정



Advice 김영선

독자들의 궁금증을 요목조목 풀어 주는 한미제과제빵학원 김영선 원장은 10년 동안 제과기술자로 이름을 날리다가 제대로 된 기술인 양성을 위해 제과교육에 매진해 지금에 이른 제과교육전문가다.

Q 생크림케이크를 만든 다음 하루만 지나면 윗면이 말라서 갈라집니다. 쇼케이스 온도가 맞지 않아서 일까요? 어떻게 하면 시간이 지나도 촉촉한 생크림케이크를 만들 수 있을까요?

A 제과점을 경영하는 제과인이라면 질문하신 분과 비슷한 경험을 많이 들었을 것이라 봅니다. 게다가 생크림케이크는 지금까지 우리나라 케이크 매출을 꽉 잡고 있는 베스트셀러여서 품질에 바짝 신경을 쓰는 것이 당연합니다.

생크림케이크의 표면이 마르는 것은 여러 가지 이유를 꼽을 수 있겠지만 가장 큰 이유는 쇼케이스에 습도 조절 능력이 없기 때문입니다. 쇼케이스 내부의 형광등이 내는 열도 무시하지 못할 정도며, 차가운 공기를 팬이 바람을 일으켜 강제 순환시키기 때문에 생크림케이크의 표면이 마르면서 갈라지는 현상이 발생합니다.

고객에게 항상 촉촉한 생크림케이크를 제공하려면 무엇보다 그날 만들어 그날 파는 것이 가장 좋은 방법입니다. 하지만 제과점에서 모든 케이크의 당일제조판매는 힘에 부칠 수밖에 없는 게 현실입니다. 몇 가지 주의할 점을 익혀두면 쇼케이스 안에서 윗면이 잘 마르지 않는 생크림케이크를 만들 수 있습니다.

요즘에는 습도 조절 기능을 갖춘 쇼케이스도 많이 출시되고 있습니다. 물론 일반 쇼케이스에 비해 비싸기는 해도 고습기능이 있으면 생크림케이크의 품질을 오래 유지할 수 있습니다. 일반 쇼케이스를 사용하는 제과점에서는 쇼케이스 안에 물을 조금 넣어뒀 쇼케이스 내부의 습도를 조절해줍니다.

또 동물성 생크림은 맛은 좋지만 조직이 불안정해서 튼튼한 조직을 갖고 있는 식물성 생크림과 1대 1로 섞어 사용하면 이러한 단점이 어느 정도 보완됩니다. 많은 제과점에서 이런 방법으로 생크림케이크의 윗면 건조현상을 막고 있지만 100% 동물성 생크림을 사용할 때보다 맛이 약간 떨어지는 것은 사실입니다.

지금보다 조금 두껍게 아이싱해도 윗면이 갈라지는 현상을 막을 수는 있습니다.

대체로 케이크의 윗면과 옆면이 만나는 모서리 부분이 너무 얇게 아이싱되는 경우가 많기 때문에 주의해야 합니다. 시트에 시럽을 충분히 발라준 다음 아이싱하면 생크림의 수분이 케이크 시트로 옮겨가 생크림이 말라서 갈라지는 현상을 줄일 수 있습니다.

생크림케이크 위에 얹은 과일도 쇼케이스 안에서 하루만 지나면 바짝 마릅니다. 광택제 농도만 잘 맞춰 발라주면 과일의 수명은 오래 지속시킬 수 있습니다. 광택제는 너무 얇지 않게 그렇다고 너무 두껍지도 않게 적절한 두께로 발라줘야 쇼케이스 안에서 과일의 색깔이 변하지 않습니다.

위에서 제시해드린 대로 몇가지만 보완해주면 지금보다 훨씬 촉촉하고 신선한 생크림케이크를 만들 수 있습니다. ☺

