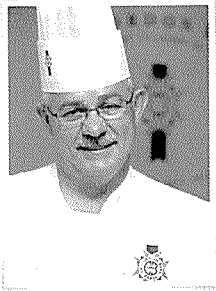


프랑스 과자를 위한 네 가지 크림

# Crème [크렘]

프랑스어로 된 낱선 제과용어 때문에 어려움을 호소하는 기술인들을 위해 제과백과 페이지를 마련했다. 이번호에는 프랑스어로 크림을 뜻하는 크렘(Crème)과 프랑스과자를 만들 때 쓰는 기본 크림 4가지, 기본 크림을 활용한 '를리지외즈(Religieuse)'에 대해 알아본다.

글\_정슬이 기자 · 사진\_주현진 · 제품\_실연\_르꼬르동블루 장 피에르 제스탱 제과장



**Chef**  
**장 피에르 제스탱**  
(Jean Pierre GESTIN)

프랑스 브르타뉴 출신인 장 피에르 제스탱 셰프는 르물랭 드 무쟁(Le moulin de mousin)의 디저트 담당 제과장으로 일하면서 실력을 인정 받았다. 설탕공예는 물론 초콜릿공예, 아이스카빙 경연대회에서 수차례 입상한 바 있다. 일본 동경의 르 꼬르동 블루를 거쳐 현재는 숙명여대 르 꼬르동 블루에서 제과장으로 근무하고 있다.

우리가 흔히 쓰는 영어 단어 크림(Cream)은 프랑스어로 '크렘(Crème)'이다. 크렘은 생크림처럼 원재료로서의 크렘이란 의미와 함께 반죽(Pâte)처럼 과자를 만드는 기본 요소를 뜻한다. 크렘은 우유를 가열할 때 표면에 생기는 지방성 피막을 뜻하는 라틴어의 'cresme'이란 말에서 유래했다. 우유에서 추출한 크렘은 적어도 30% 이상의 지방 성분을 포함하고 있어 제품에 부드러운 맛과 풍미를 더한다. 크렘은 크렘 크뤼(Crème Crue), 크렘 프레쉬 리퀴드(Crème Fraîche Liquide: 액체 생크림), 크렘 프레쉬 에페스(Crème Fraîche Epaisse: 진한 생크림), 크렘 스테릴리제(Crème Stérilisée: 건조 크림), 크렘 UHT 등 크게 5가지 종류로 나눌 수 있다. 제과에서 많이 쓰는 크렘 프레쉬 에페스는 열·산·알코올에 강한 반면 크렘 UHT는 박테리아로부터 안전하고 안정성, 맛과 향 면에서 탁월하다. 오늘날 프랑스 제과에서는 크렘 UHT를 가장 많이 사용한다.

**알아두세요**

**crémer** [크레메] ㉠ 부드러운 유지에 설탕을 넣고 크림 상태로 만들다

**crémeux** [크레뵈] ㉡ 크림 상태의, 크림이 풍부한

## Religieuse(를리지외즈)

수녀를 본 뜬 모양의 슈 데코레이션 케이크로 슈를 쌓아 만든다.

- 파트 사블레**  
**Ingredients** 밀가루 175g 버터 105g 아몬드 파우더 20g 분당 55g 소금 약간 계란 35g
- 파트 아 슈**  
**Ingredients** 물 250cc 버터 100g 소금 3g 설탕 6g 박력분 150g 계란 4개
- 크렘 다망드**  
**Ingredients** 아몬드 파우더 100g 분당 100g 버터 100g 계란 2개 밀가루 10g 럼 10g
- 크렘 파티시에르**  
**Ingredients** 우유 300g 설탕 75g 계란 90g 밀가루 15g 콘스타치 15g 바닐라 빈 1/4개
- 크렘 오 보르**  
**Ingredients** 계란 88g 설탕 165g 물 50g 버터 165g
- 크렘 앙글레즈**  
**Ingredients** 우유 250g 설탕 60g 노른자 4개 바닐라 빈 1/2개

- How to make**
- 1 '파트 아 슈'를 이용해 작은 슈와 에클레르, 링 모양으로 썬 190°C 오븐에서 20분 동안 구워낸다.
  - 2 ①이 식으면 밑부분에 구멍을 내고 '크렘 파티시에르'를 충전하고 초콜릿과 커피 풍당을 각각 바른다.
  - 3 '파트 사블레'에 '크렘 다망드'를 충전한 다음 캐러멜을 이용해 ①, ②를 붙여 올린다.
  - 4 ③의 틈마다 별모양 커터를 긴 짚주머니를 이용해 '크렘 오 보르'를 짜준다.



## 크렘 파티시에르 Crème Pâtissière

'파티스리 크림'이란 뜻만큼이나 프랑스에서 과자에서 빼놓을 수 없는 크렘 파티시에르(Crème Pâtissière). 영어로는 커스터드 크림이라고 한다. 크렘 파티시에르는 크렘의 기본 중의 기본으로 그 자체로도 쓰임이 많지만 바닐라, 커피, 초콜릿, 캐러멜, 술, 과일, 프랄린 등 갖가지 재료를 섞어 응용할 수 있다. 우리나라에서는 대부분 슈 충전물로 쓰이지만, 프랑스에서는 슈를 비롯해 에클레르(éclair), 릴리지외즈(religieuse), 밀피유(mille-feuille), 타르트 오 프뤼이(tarte aux fruits) 등 다양한 제품에 응용한다. 크렘 파티시에르에 버터, 향을 첨가하면 크렘 무슬린(Crème mousseline)이 된다. 크렘 파티시에르는 상하기 쉬우므로 그날그날 만들어 바로 사용해야 한다.

### Recette

**Ingredients** 우유 250ml 설탕A 30g 바닐라 빈 1/2개 노른자 3개 설탕B 30g 옥수수 녹말(콘스타치) 10g 박력분 15g

**How to make** 1 우유, 설탕A, 바닐라 빈을 한데 넣어 끓인다. 2 노른자, 설탕B를 섞은 다음 한데 체로 친 박력분, 콘스타치를 넣어 섞는다. 3 ①이 끓으면 ②를 1/2씩 나눠 섞은 다음 양에 걸러 바닐라 빈을 제거한다. 4 ③을 거품기로 풀어가며 끈기 있는 상태로 끓여 식힌다.

## 크렘 다망드 Crème d'Amandes

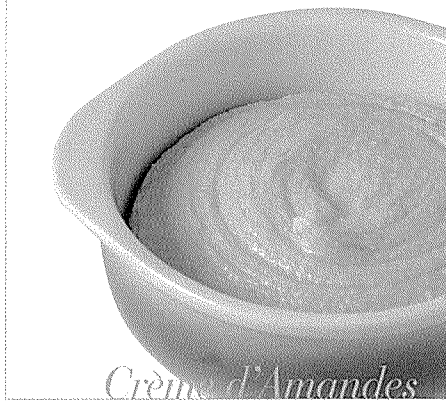
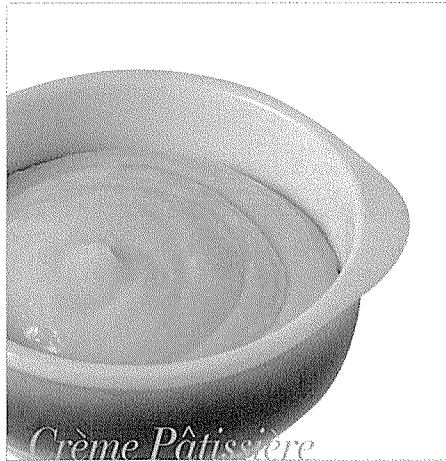
크렘 다망드(Crème d'amande)는 말 그대로 아몬드 크림을 뜻한다. 포마드 상태의 버터에 분당, 아몬드 파우더, 달걀을 유화해 만든다. 계란이 다른 재료, 즉 유지와 설탕, 아몬드를 유화한다. 크렘 다망드는 과일 제품과 매우 잘 어울리며 타르트나 페이스트리 반죽과의 배합에 많이 쓰인다.

크렘 다망드 하면 평소에도 많이 먹지만 해마다 1월이면 프랑스 전역에서 온 국민이 어김없이 먹는 갈레트 데 루아(galette des rois)를 떠올릴 수 있다. 갈레트를 만드는 크렘은 크렘 프랑지판(Crème Frangipane)이라 불리는데 크렘 다망드와 크렘 파티시에르를 1:1로 섞어 만든다.

### Recette

**Ingredients** 버터 50g 분당 50g 아몬드 파우더 50g 계란 1개

**How to make** 1 포마드 상태의 버터에 한데 체로 친 가루 재료를 1/3씩 나눠 섞는다. 2 ②에 푼 계란을 여러 번에 나눠 넣어 부드러워질 때까지 섞는다.



## 크렘 앙글레즈 Crème Anglaise

크렘 앙글레즈(Crème Anglaise)는 노른자에 설탕, 우유를 섞어 끓인 진한 크림이다. 전통적으로 영국 데본(Devon) 지방의 '더블 데본 크림'과 유사하다. 주로 바닐라로 향을 낸 크렘 앙글레즈는 바바루아즈(Bavaroise)의 베이스를 비롯해 앙트르메나 디저트 접시 소스로 많이 쓰인다. 프랑스에서 즐겨먹는 '글라스 오쥬(Glace aux oeufs: 커스터드 푸딩)'는 크렘 앙글레즈를 이용한 대표적 디저트다. 크렘 앙글레즈는 85℃ 이하로 끓여야 노른자를 포함한 재료들이 엉겨 붙어 버린다. 나무 주걱으로 떠올려 손가락으로 선을 그었을 때 자국이 금방 없어질 정도까지 끓이면 된다. 이 상태를 프랑스어로 '아 라 나프(à la nappé)'라 한다. 2~3일 정도 냉장 보관해두고 사용할 수 있다.

### Recette

**Ingredients** 우유 250g 설탕 60g 바닐라 빈 1/2개 노른자 3개

**How to make** 1 우유, 설탕 1/2, 바닐라 빈을 한데 넣어 끓인다. 2 노른자에 남은 설탕을 넣고 하얗게 될 때까지 거품기로 섞는다. 3 불에서 내린 ①에 ②를 조금 부어 섞은 다음 나머지를 부어 섞어준다. 4 ③을 계속 저어가며 약한 불에서 다시 끓인다. 5 ④를 아 라 나프(à la nappé) 상태에서 체로 거른 다음 식힌다.

## 크렘 오 뷔르 Crème au Beurre

버터크림이란 이름으로 더 친숙한 크렘 오 뷔르(Crème au beurre)는 앙트르메의 기본 크림이면서 마무리 크림으로 많이 쓰인다. 프랑스의 크리스마스에 빠지지 않는 뷔슈 드 노엘(Bûches de Noël)을 장식하는 것도 크림 오 뷔르다. 크렘 오 뷔르는 파트 아 봉브(Pâte à bombe)를 비롯해 크렘 앙글레즈(Crème anglaise), 이탈리아인 머랭(Meringue Italienne)은 물론 설탕 시럽, 제누아즈 등 다양한 공법을 이용해 만들 수 있다. 크렘 오 뷔르는 버터가 듬뿍 들어간 크림으로 버터가 냄새를 흡수하기 때문에 냉장 보관 시 반드시 랩에 싸워 보관해야 한다는 것을 기억해 둘 것.

### Recette

**Ingredients** 설탕 80g 물 25ml 버터 180g 노른자 3개

**How to make** 1 노른자를 풀어준 다음 설탕, 물을 끓인 시럽(118~120℃)을 가늘게 떨어뜨려 넣는다. 2 ①이 식을 때까지 거품기로 저어 거품이 일도록 섞는다. 3 ②에 포마드 상태의 버터를 1/3씩 나눠 섞어준다.

\*\* 파트 아 봉브(Pâte à Bombe)는 노른자에 풀린 시럽을 부어 거품을 낸 리본 상태의 반죽으로 버터크림이나 무스 베이스로 많이 쓰인다.