

치즈케이크가 자꾸 푹 꺼져요!

# Cheese Cake

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

**Q** 치즈케이크를 구웠을 때 윗면이 움푹 꺼지거나 심하게 갈라집니다. 치즈케이크의 윗면이 시간이 지나도 꺼지지 않게 하려면 어떻게 하면 되나요?

**A** 치즈케이크를 만드는 배합은 일반적으로 두 가지가 있습니다. 하나는 크림치즈만으로 만드는 것이고 또 다른 하나는 크림치즈와 흔히 '황 치즈'라고 부르는 슬라이스 치즈를 함께 배합해 만드는 방법입니다. 치즈케이크의 윗면이 꺼지는 것은 보통 크림치즈에 황 치즈를 섞어 만들었을 때 발생합니다. 다시 말해 100% 크림치즈만으로 치즈케이크를 만들면 질문하신 것 같은 윗면이 꺼지는 현상을 줄일 수 있겠지요.

치즈케이크가 시간이 지날수록 주저앉는 까닭은 여러 가지가 있지만 그 가운데 치즈케이크를 만드는 과정에서 반드시 지켜야 할 몇 가지를 들어보겠습니다.

가장 중요한 것은 '머랭의 힘'입니다. 머랭을 지나치게 많이 올리면 반죽의 힘이 약해져 구워냈을 때 쉽게 주저앉을 수 있습니다. 치즈케이크를 만들 때 머랭은 65~70% 정도만 믹싱해야 반죽의 힘이 적당하고 케이크의 크기도 알맞게 만드는 요령입니다. 반죽의 비중도 아주 중요합니다. 비중은 0.55~0.6 정도가 제일 좋습니다. 비중이 이보다 적으면 반죽이 주저앉고 이보다 클 때는 치즈케이크의 부드러운 맛이 제대로 살지 않습니다.

오븐에서 구워내는 시간도 중요합니다. 굽는 시간이 너무 짧으면 반죽의

굳기가 약해져 윗면이 주저앉기 쉽습니다. 1시간 30분에서 2시간 정도 굽는 것이 가장 적당한 굽기의 치즈케이크를 만드는 방법입니다. 쓰고 있는 오븐의 상태를 살펴보는 것도 하나의 방법이 될 수 있습니다.

오븐의 압력이 너무 강해도 윗면이 꺼질 수 있으므로 이럴 때는 오븐의 문을 조금 열어둔 채로 굽거나 케이크 팬의 옆면에 종이를 두르는 대신 실뿔을 둘러주면 도움이 됩니다. 오븐의 수증기량이 너무 많으면 제품 표면의 색깔이 제 시간에 나오지 않아서 색깔이 날 때까지 기다리다보면 제품의 부피가 지나치게 부풀어 구운 다음 꺼지기 쉽죠.

오븐의 윗불이 너무 높거나 처음부터 너무 낮은 온도로 구워 윗면의 껍질이 두꺼워지면 오븐 스프링이 발생할 때 치즈케이크의 윗면이 짹짹 갈라집니다. 우유에 밀가루를 섞을 때 완전히 호화를 시켜야 꺼짐이나 갈라짐 현상을 줄일 수 있습니다.

제대로 된 치즈케이크를 만들기 위해 다음의 유의사항을 꼭 지켜야 합니다. 우선 재료원가의 문제로 부득이하게 황 치즈를 사용할 때는 우유에 넣어 낮은 불로 오랫동안 끓여 완전히 호화시키고 구울 때 처음에는 150℃에서 굽다가 색이 나기 시작하면 온도를 낮춰 100℃ 정도에서 익을 때까지 구워냅니다. 이 때 옆면의 실뿔을 살짝 떼어내 보고 덜 익었으면 다시 굽습니다. 굽기 중에는 계속해서 수증기가 발생하므로 가끔 오븐 문을 열어 수증기를 빼줘야 좋은 제품을 얻을 수 있습니다. 제대로 구워 맛있고 모양 좋은 치즈케이크로 점포 매출을 쑥쑥 올릴 수 있기를 기대합니다. 🍪



Advice  
김영선

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

