

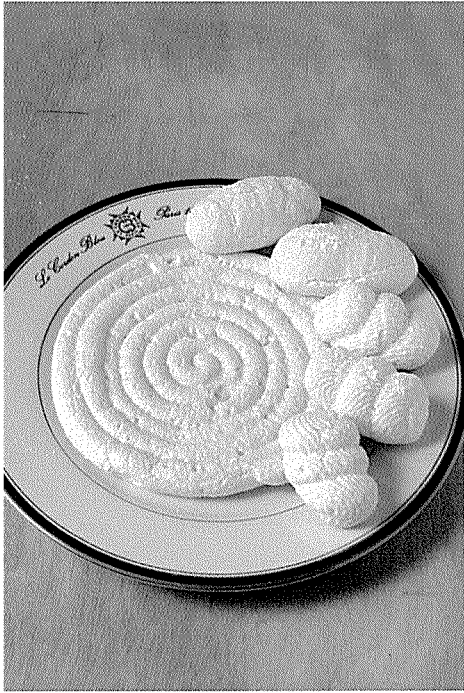
# 설탕과 흰자의 절묘한 만남, 머랭 Meringue

앙트르메 장식은 물론 반죽에도 쓰이고 무스나 크림을 만들 때도 활용되는 머랭(Meringue)은 프랑스 제과에서 약방의 감초 격이다. 흰자와 설탕만 있으면 다양한 얼굴로 변하는 머랭에 대해 알아보고 여러 가지 머랭을 잘 만들기 위한 비법에 대해 배워본다.

글\_정슬이 기자 · 사진\_전문식 · 제품 실연\_르 꼬르동 블루(Le Cordon Bleu) 장 피에르 제스탱(Jean Pierre GESTIN) 웨프 파티시에

머랭은 17세기에 스위스의 도시 머랭겐(Meiringen)에서 유래해 프랑스 등지로 전파됐고 이후 다양한 형태로 발전한 것으로 전해진다. 19세기 초까지만 해도 손가락으로 떠서 모양내 구웠고 그후 요리의 거장 앙토냉 카렐이 짙주머니와 모양짜지 등을 이용해 굽기 시작했다고 전한다. 만들고자 하는 머랭의 종류에 따라 정도의 차이는 있지만 거품 낸 흰자에 설탕을 넣어 올릴 때 흰자를 한꺼번에 넣지 말고 조금씩 들어가며 섞어줘야 안정적으로 잘 섞이며 곱고 윤기 있는 머랭을 만들 수 있다. 설탕(Sucre semoule: 쉬크르 스푼)을 사용하면 약간 캐러멜화한 것과 같은 맛을 느낄 수 있는 반면 분당과 녹말이 섞이면 약간 석고 같은 맛이 날 수 있다.

차가운 머랭으로 알려져 있는 프렌치 머랭(la Meringue Française: 머랭 프랑세즈)은 차가운 상태로 제조돼 곧바로 오븐에서 구워 만든다. 프렌치 머랭은 이름에서 알 수 있듯이 프랑스 제과에서 가장 자주 쓰이는 머랭으로 바슈랭(Vacherin)이나 조개껍데기 모양의 머랭 과자, 파티 가토 등을 만들 때 많이 쓰이는 파트 아 프로그레, 파트 아 쉬크세, 다쿠아즈 등을 만들 수 있다. 머랭하면 떠오르는 이야깃거리가운데 프랑스의 왕비였던 마리 앙투아네트(Marie-Antoinette)가 '가토 머랭(Gâteaux Meringue)'를 즐겨 먹었다고 전해지는데, 머랭 반죽과자 사이에 크림 샹티이(Crème Chantilly)를 샌드한 것이었다. 또 머랭을 이용해 생쥐나 소나무 등 재치있는 장식을 만드는 데도 유용해 프랑스 제과에서 두루 쓰였다. 프렌치 머랭은 일반적으로 '흰자 : 설탕 = 1 : 2' 비율로 만들며 습기와 먼지만 피하면 여러 주일 동안 보관할 수 있다.

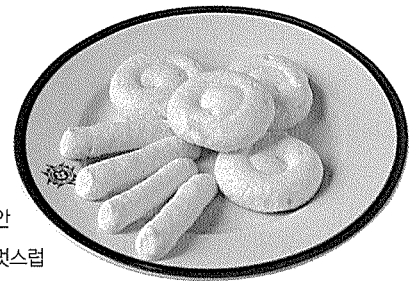


## 이탈리안 머랭 vs 스위스 머랭

### 이탈리안 머랭(la Meringue Italienne)

흰자(2) + 설탕(1) + 시럽(4)

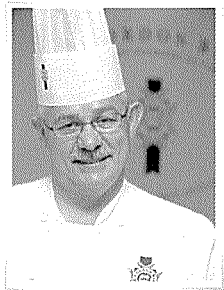
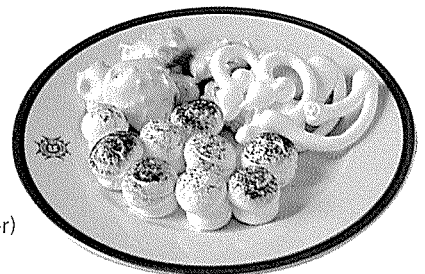
스위스 머랭과 마찬가지로 따뜻한 머랭에 속하는 이탈리안 머랭은 가벼운 크림이나 아이스크림 디저트를 만드는 데 사용된다. 졸인 시럽으로 거품을 낸 흰자에 열이 가해지면서 살균 작용을 해 무스나 크림의 보존성이 향상되고 기포가 안정돼 볼륨감이 좋아진다. 모양을 내 짠 이탈리안 머랭은 불에 접촉하면 표면이 멋스럽게 그을려져 앙트르메 제품의 데코레이션 크림으로도 자주 쓰인다. 반드시 신선한 흰자를 이용해 하며 장기간 보관이 어려우므로 만든 다음 바로 사용한다.



### 스위스 머랭(la Meringue Suisse)

흰자(1) + 분당(2)

스위스 머랭은 프렌치 머랭과 반대로 따뜻한 머랭으로 흰자와 분당을 섞어 50~60°C까지 중탕하면서 거품을 낸다. 중탕에서 꺼내 식을 때까지 계속 거품을 내 단단한 머랭을 만든다. 곱고 부드러운 스위스 머랭은 휘핑크림을 가볍게 하기 위해 섞기도 하고 구웠을 때 모양이 흐트러지지 않아 로쉐(Rocher)나 버섯 등 장식물을 만들기에 좋다.



Chef 장 피에르 제스탱

### Language Point!

프랑스어에서 'r' 발음은 영어와 달리 [호]와 유사하게 발음된다. 원래 우리가 머랭이라고 부르는 단어 또한 [머헝그]라고 발음되는데 한국어 표기법에 따라 '머랭그'로 표기되고 발음 또한 [머랭그]가 된 것. 본지에서는 편의상 기존 명칭으로 굳어진 '머랭'이라고 표기했다.