

생크림

우유서 수분제거 ... 지방 함량높여
 독특한 향취 ... 산뜻한 맛 ...
 17세기 이후 유럽서 첫 등장
 우리나라선 80년대 본격 생산

현대 양과자에서 생크림은 버터와 함께 중요한 재료로 쓰이고 있다. 독특한 향취가 있고 부드러우며 당도조절이 용이한 생크림은 유지방 함량이 적어 버터에 비한다면 산뜻한 맛이 특징이다.

유럽에서 생크림이 제빵제과의 재료로 이용되기 시작한 것은 대체로 17세기 이후라고 한다. 그리고 이것이 크림 그 자체로 과자화 된 것은 냉장시설이 널리 보급된 1950년대부터이다.

한편 우리나라에서는 80년대에 이르러 생크림 제품생산이 본격화 되었다. 버터케이크, 데커레이션케이크 등과 함께 생크림케이크가 소비자에게 알려지기 시작한 것은 특히 최근의 일이기도 하다.

생크림은 휘핑해서 케이크나 빙수, 빵류에 장식하거나 액상 그대로 첨가, 혹은 배합시에 휘핑하여 초콜릿, 아이스크림 등의 제품에 사용한다.

생크림은 우유에서 수분을 제거하여 지방분의 함량을 높인 것으로 그 함량에 따라 여러종류로 나뉘어진다. 마찬가지로 지방함량은 생크림이 우유와 버터의 중간 단계임을 나타내는 기준이 된다.

우유는 자연상태에서 3~4%의 지방을 가지고 있는데 이 지방분은 미세한 덩어리를 이루고 있으며, 물보다 가벼운 것이 특징이다. 그러므로 우유를 원심분리하면 탈지유가 남고 상층에 기포와 함께 지방 덩어리가 거품을 이루어가며 서서히 크림층이 형성되는 것이다.



이 크림층을 분리하여 살균, 냉각하고 유지방을 안정시키기 위해 저온에서 숙성시키면 비로소 완전한 생크림이 된다.

우유에서 지방을 분리해 낸 생크림은 18~50%의 지방함량을 유지하고 있다. 이는 물속에 지방이 분산된 겔(gel) 상태이다.

한편 버터는 흔히 지방속에 물이 분산된 상태라고 말하는데 버터의 지방함량은 80% 이상.

우유를 원심분리하여 크림층이 형성될 때 크림을 계속해서 저어주면 물과 지방의 유화력이 급격히 떨어져 수분이 거의 제거되며 지방은 고체화가 된다.

이 지방 덩어리가 바로 버터인 것이다. 그러므로 버터는 장기보전이 가능하며 겔상태의 생크림은 보존기간이 짧은 단점이 있다.

이와 같이 생크림과 버터는 물과 지방의 비

율에 의해 결정되는 것이므로 좋은 상태의 크림은 수분과 지방의 유화력이 적절한 상태를 유지하여야 하며 지방 거품의 표면적과 균일한 크기의 지방덩어리가 잘 조화를 이룰 때만 들어진다.

생크림의 종류 또한 지방의 함유량에 따라 달라진다. 크게 봐서 지방함량이 10~30%인 커피크림과 함량이 30% 이상인 휘핑크림으로 나누어지는데 이 휘핑크림이 바로 일반적으로 사용하는 제빵제과용 생크림인 것이다.

그리고 천연생크림에 유화제, 안정제 등과 크림의 부피를 증가시켜 작업을 용이하게 하기 위해 식물성 유지가 첨가된다.

생크림은 유효기간이 짧고 저온유지가 생명이다. 따라서 생크림을 취급할 때는 냉장보관해야 하며 또 열을 가할 수 없으므로 위생에 각별히 주의해야 할 것이다.