

채동진 양과자 특강

버터크림의 종류별 제법과 응용재료의 역할

생크림케이크가 보편화되기 전만 해도 케이크의 주종을 이루는 것이 버터케이크였다.

그만큼 케이크의 기본이라고 할 수 있는 버터케이크를 이번 호에서 다뤄본다. 주재료가 되는 버터크림의 종류와 공정을 소개하고 버터크림과 잘 어울리는 초컬릿, 후루츠, 리큐르 등에 관해 알아본다.

〈편집자 주〉



글 / 채동진
경민대학 식품영양학과 겸임교수
현대제과제빵기술학원 원장
(문의 031-396-2257~8)

I. 버터크림의 종류

1. 전란을 사용한 버터크림

전란을 사용한 버터크림의 제법도 3가지나 있다.

- i) 전란에 설탕을 넣어 중탕한 뒤 버터를 넣고 크림화 하는 방법
- ii) 전란에 뜨거운 시럽을 넣어 믹싱한 뒤 버터를 넣고 크림화 하는 방법
- iii) 전란을 노른자, 흰자로 나눠 따로 믹싱한 뒤 버터를 섞어 믹싱 하는 방법

각기 장단점이 있는데 i)의 경우는 가벼운 버터크림을 만들 수 있지만 그만큼 안정성은 떨어진다. ii)의 제법은 기포의 크기가 작기 때문에 버터를 넣고 믹싱했을 때 볼륨이 생기기 어렵고 수분량이 많기 때문에 버터크림이 무거운 느낌이 든다. 그러나 기포가 튼튼하므로 파이핑용으로 사용하기 좋고 저장성도 높다. 별립법으로 만드는 iii)의 제법도 i)과 ii)의 단점을 보완했다고 할 수 있지만 공정이 복잡해서 작업성이 떨어진다. 참고로 전란을 중탕해서 사용하는 제법을 소개한다.

배합 1 전란 10개, 설탕 350g, 버터 125g, 바닐라 에센스, 양주 100~125ml
공정

- ① 볼에 전란을 넣고 풀어주듯이 믹싱한다.
- ② 설탕을 한번에 넣고 중탕에 녹이면서 저어준다.
- ③ 37~38°C가 되면 믹서기를 이용하여 믹싱한다. 손가락 등으로 기포의 윗면을 그어 보았을 때 갈라진 모양이 천천히 없어질 정도로 믹싱을 한다.
- ④ 다른 볼에 버터를 넣고 하얗게 믹싱을 한다.
- ⑤ 믹싱된 버터 ④를 ③에 3~4회 나눠 넣어가며 믹싱한다.
- ※ 도중에 분리되는 것처럼 보이지만 계속 믹싱하면 부드럽게 만들어진다(겨울철에는 중탕을 해 주는 방법도 있다).
- ⑥ 크림상태로 믹싱이 되면 바닐라 에센스를 넣어 섞어준다. 양주, 연유 등을 넣을 때는 조금씩 넣어야 크림이 넘치지 않는다.

2. 노른자를 사용한 버터크림

바타뷰브에 버터를 넣어 믹싱하는 방법이다. 즉 노른자에 뜨거운 시럽을 넣어가며 기포를 올린 뒤 버터를 넣고 믹싱한다. 노른자에는 지방분이 함유되어 있고 유효작용을 하는 레시틴도 있어 버터와 잘 섞이는 친화성이 있다. 그러나 기포성은 그다지 높지 못해서 볼륨이 없고 무거워 진한 맛의 버터크림이 만들어진다.

배합 2 노른자 12개분, 물 60ml, 설탕 180g, 물엿 60g, 바닐라 스틱 1개, 무염버터 900g, 양주 75ml

공정

- ① 볼에 노른자를 풀어준다.
- ② 냄비에 설탕, 물엿을 넣고 바닐라 스틱은 갈라서 바닐라 빈과 함께 넣고 끓인다. 이때 붓으로 볼 가장자리 안쪽 면에 물을 문혀 타지 않도록 해준다.
- ③ 120°C가 되면 직경 1cm 원형 철사로 불었을 때 풍선이 불리게 된다. 이때 바닐라의 껍질은 건져낸다.
- ④ ③의 시럽을 ①에 조금씩 넣어가며 기포를 올린다.
- ⑤ 체에 내린 후 식을 때까지 계속 믹싱을 한다.
- ⑥ 상온에서 부드럽게 포마드 상태로 만들어진 버터를 ⑤에 넣고 충분히 믹싱을 한다.
- ⑦ 양주, 연유 등을 넣고 섞은 뒤 믹싱을 완료한다.

3. 흰자를 사용한 버터크림

간단하게 말하면 이탈리아an 머랭과 버터를 섞어 기포를 내서 만든 버터크림인데 이탈리아an 머랭이란 핫(hot) 머랭으로 120°C의 시럽을 흰자에 넣어 믹싱한 머랭을 말한다. 흰자의 우수한 기포성에 의해 가장 볼륨 있는 버터크림이 된다. 특히 이 버터크림은 하얀색의 크림이므로 다양한 색을 착색하기 좋은 크림이다.

배합 흰자 12개분, 버터 900g, 설탕 249g, 바닐라 에센스 소량, 볼 75g, 양주 75ml

공정

- ① 볼에 흰자를 넣고 한 줌의 설탕을 넣어 믹싱하여 기포를 올린다.
- ② 냄비에 물과 나머지 설탕을 넣고 센 불로 끓인다 붓으로 냄비 안쪽부분에 물을 문혀준다.
- ③ 120°C가 되면 ②를 ①에 넣어 가며 믹싱한다.
- ④ 거품기로 끝 부분이 뽀족할 정도로 믹싱이 되었을 때 믹싱을 멈춘다.
- ⑤ 다른 볼에 버터를 포마드 상태로 부드럽게 믹싱을 하다가 ④를 5~6회에 나눠 넣어가며 섞는다.
- ⑥ 섞는 도중에 분리된 것 같은 상태가 되지만 그대로 믹싱을 계속하면 매끄럽고 부드러운 버터크림이 만들어진다 (겨울에는 가볍게 증탕을 하면 좋다).
- ⑦ 크림상태가 되면 바닐라 에센스와 양주를 넣고 섞는다.

II. 다양한 버터크림

초콜릿

녹여 놓은 스위트 초콜릿 또는 비타 초콜릿을 버터크림에 섞는데 배합량은 스위트 초콜릿의 경우 버터크림 1000g에 대해 300~400g이며 비타 초콜릿은 200~280g이 적당하다. 재료를 섞을 때 버터크림이 너무 차가우면 초콜릿 덩어리가 생기기 쉬우므로 주의해야 한다.

후르츠

후르츠를 섞을 때는 산미가 강한 후르츠가 어울린다. 레몬과즙의 경우에는 버터크림 1000g에 3개분 정도가 적당하다. 또한 후르츠 카도(오렌지 카도, 레몬 카도)를 버터크림에 넣어 섞는 방법도 있는데 보통 버터크림의 20% 정도 넣는다.

참고로 레몬 카도 배합을 소개한다. 노른자 500g, 버터 500g, 설탕 1000g, 레몬과즙 250ml

※ 전부 한번에 넣고 끈기가 생길 때까지 끓인다.

커피

커피 맛의 버터크림을 만들 때는 커피원두로부터 추출된 커피 엑기스를 넣는 방법과 인스턴트 커피를 사용하는 방법이 있다. 커피 엑기스로 버터크림을 만드는 방법은 센 불에 볶은 커피원두 180g을 갈아 물 420ml를 넣고 끓여 체에 내린 뒤 설탕 340g을 넣어 117°C까지 끓여 시럽을 만든다.

양주 (리큐르)

버터크림에 적당한 양주를 골라 첨가해서 만든다. 분량은 버터 크림에 대해 10~15% 정도가 표준이다. 후르츠가 사용된 버터크림에는 원칙적으로 그 후르츠의 리큐르를 사용하나 일반적으로 오렌지 계열의 리큐르가 잘 어울린다.

www.bakery-net.co.kr

에 없는 제과정보는

www.bakinginfo.co.kr

에 있다.

8월 1일 국내 최고 전송속도를 보유한

한국통신 KORNETWORLD.COM과 제휴한

국내 최초 인터넷 MEMBER'S 제과정보전문 사이트

“베이킹인포”의 정보내용은 매일 추가됩니다.

매일 새로 추가되는 제과정보를 원하시면

E-Mail로 귀하의 전자메일주소를 알려주세요.

한국제과정보시스템 베이킹인포 사업부

서울 강남구 대치동 977-12 제과종합상가 311호

전화 : (02)569-2705/E-Mail:bakinginfo@bakinginfo.co.kr

www.bakinginfo.co.kr

