

# 생크림과 커피



## 커피에 생크림을 넣었을 때 분리되는 이유는?

커피에 생크림을 넣어 사용하는 것은 생크림 안에 함유되어 있는 유지방이나 다른 우유성분이 커피의 쓴맛을 완화시켜 주어 맛을 순하게 변화시켜 주는 작용을 갖고 있기 때문이다. 그러나 커피에 생크림을 넣어 마시다 보면 하얀 새털과 같은 것이 표면에 떠오르는 경우가 종종 있는데 이것은 생크림에 함유되어 있는 단백질이 커피의 산과 열 때문에 응고되어 떠오르는 것이다.

이러한 현상을 '휠더링 현상'이라 한다. 일반적으로 생크림의 관리상태가 좋지 않은 경우와 산미가 강한 커피를 쓴 경우에 생기기 쉽다. 또한 커피의 볶은 정도가 약한 경우와 추출한 커피를 오랜 시간 보온해 둔 경우에도 커피의 산미가 강하게 되어 휠더링 현상이 일어나기 쉽다.

그런데 이러한 현상 이외에도 커피에 생크림을 넣는 도중 표면에 유적(기름 방울)과 같은 것이 반짝반짝 떠오르는 것을 경험한 적이 있을 것이다. 이것은 유지방을 보호하고 있는 지방막이 파괴되어 안에 들어 있는 유지방이 버터를 녹인 듯한 상태로 되어서 표면에 떠오른 것이다. 어쨌든 이들 현상은 생크림의 보존 상태와 품질이 아주 나빠진 상태를 뜻한다. 휘핑크림과 같이 커피용 크림을 보존할 경우에도 꼭 5°C 이하의 온도를 유지해서 보관해야 한다.

### \* 휠더링 현상

깃털(feather)에서 유래된 말. 생크림이 분리되어 하얗고 단단한 모양으로 되는 것이 새의 깃털과 비슷하다고 하여 붙여진 이름이다.