

## 흰자의 기포성 가열해서 만드는 이탈리아 머랭

설탕 대신 뜨거운 시럽을 사용해 만드는 머랭이 있다는데...

일반적으로 스펀지 케이크에 쓰이는 머랭은 거품을 올리는 단계에서 가열할 수 없다. 왜냐하면 나중에 오븐에 넣었을 때 머랭안에 함유되어 있는 작은 기포를 열로써 팽창시켜 스펀지 반죽을 크게 부풀려야 하기 때문이다.

반면에 차가운 무스나 크림 등에 사용되는 머랭은 혼합 후 가열하는 공정이 필요치 않다. 그러나 이 때 흰자 거품을 다 만들어 놓은 후에 기포가 깨져 못쓰게 되거나 보존하는 동안 흰자 거품이 부패해 못쓰게 되는 경우가 있다. 그래서 이와 같은 차가운 디저트류에 사용하는 머랭에서 튼튼하게 거품을 올리고 싶을 때나 거품을 오래 유지시키고 싶을 때에는 흰자를 거품을 올리는 단계에서 중탕이나 뜨거운 시럽을 사용하여 흰자를 가열하는 방법을 사용하고 있다. 그 대표적인 것이 이탈리아 머랭이다.

이탈리안 머랭은 차가운 크림이나 머랭을 만들 때 즐겨 사용하는 것 이외에도 장식용 머랭으로도 많이 사용하고 있다.

### 이탈리안 머랭

머랭에 설탕을 넣어 사용하는 대신 110~120℃로 끓인 뜨거운 시럽을 넣고 거품을 가열하며 만드는 머랭이다. 손으로 만드는 경우에는 흰자를 깨끗하게 거품을 올린 단계에서 뜨거운 시럽을 조금씩 넣으면서 혼합하고 대중 열이 가실 때까지 거품을 더욱 깨끗하게 올린다. 또한 기계로 거품을 올릴 경우에는 너무 지나치지 않은 정도로 흰자가 가볍게 풀어진 시점에서 뜨거운 시럽을 넣고 믹싱한다. 어느 방법으로 만들더라도 완성된 머랭은 대단히 광택이 좋고 안전성이 높은 머랭이 된다. 

