

채동진 양과자 특강

바바로아의 재료와 제법

이번 호에서는 우유와 계란으로 만드는 바바로아의 세계에 대해 알아본다. 사용재료에 따라 두 가지 타입으로 만들어지는 바바로아에 대해 자세히 알아보고 재료가 되는 계란, 설탕, 생크림, 젤라틴, 시럽, 우유, 리큐르 등에 대해 알아본다. 또한, 바바로아의 기본배합과 제법에 대해서 알아보고 기타 주의사항들을 소개한다.

〈편집자 주〉



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

1. 바바로아란?

바바로아(Bavarois)란 우유, 계란을 주재료로 만든 냉과인데 바바로아는 2가지 타입으로 만들어진다.

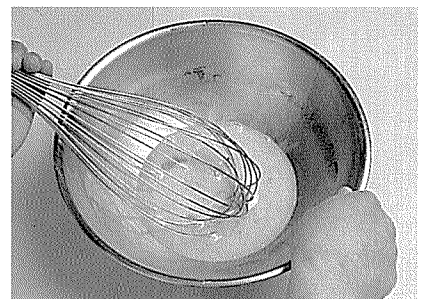
- 1) 우유와 계란을 사용한 바바로아는 '바바로아 - 아라 - 크렘' 이라 한다.
- 2) 후루츠 퓨레나 시럽을 사용한 바바로아는 '바바로아 - 오 - 브류이' 라 한다.

바바로아는 무스와 같이 불려지는 경우가 있는데 무스와 바바로아를 같은 것으로 보는 것보다는 무스의 일종으로 바바로아가 있다고 생각하는 것이 정확하다. 무스제품을 과자로서 설명할 때 생크림, 계란, 버터 등을 믹싱하여 기포를 올려 차갑게 만든 모든 것을 통칭한다. 그에 반해 바바로아는 구체적인 제품을 일컫는다. 따라서 무스제품의 한 장르를 가리키는 용어라고 보면 된다. 독일의 자네크림을 배합으로만 볼 때 바바로아와 비슷하나 이것은 독립된 제품이 아니고 스펀지와 합쳐서 토르테를 만들 때 사용하는 것이다. 바바로아는 영국에서는 바바리안 푸딩이라고 불려 푸딩의 일종으로 분류되기도 한다. 그래서 바바로아를 만들 때 푸딩 틀에 부어만들기도 한다. 바바로아를 제공할 때는 틀에서 떼어내 접시에 놓아 소스를 붓거나 믹싱된 생크림을 짜거나 후루츠를 장식해도 좋다.

2. 바바로아의 재료

계란

'바바로아-아라-크렘'에는 원칙적으로 노른자만을 사용한다. 노른자에 함유되어 있는 레시틴이 유화작용을 해서 생크림의 분리를 막아주는 효과가 있다. 또한 우유와 같이 끓이면 열응고 돼 반죽에 경도를 주어 믹싱한 생크림과 같이 잘 섞일 수 있는 농도를 만들어 준다. 물론 계란이 들어감에 따라 제품의 맛과 영양이 풍부해짐은 당연하다.



노른자 대신 전란을 사용하게 되면 재료비를 절감할 수 있으며 담백한 맛을 낼 수 있지

만 풍미가 덜해지는 경향이 있다. 전란을 사용할 때는 난황과 난백을 나눈 뒤 난백을 머랭으로 만들어 반죽과 혼합하게 되면 아주 가벼운 바바로아를 만들 수가 있다.

'바바로아 - 오 - 브류이'는 계란이 들어가지 않는 배합이 일반적이지만 반죽을 가볍게 하기 위해 머랭을 넣어 줄 수도 있다.

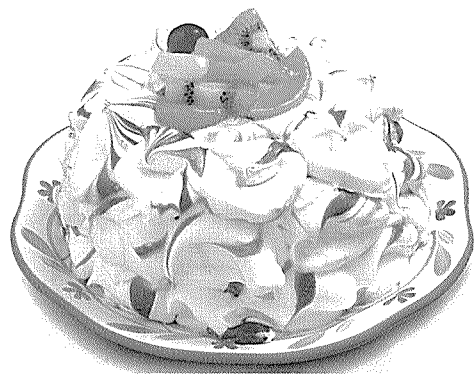
설탕

바바로아에 있어서 설탕의 역할은 아주 단순하다. 즉 감미를 주는 것이므로 배합량도 임의로 조절할 수 있다. 얼마만큼 들어가야 한다는 원칙은 없으나 설탕은 후루츠, 생크림 등과 어울려 산미나 담백한 맛의 콤비네이션을 가져와 미각(味覺) 면에서 소구력(訴求力)을 만들어 내므로 적절하게 사용해야 된다.

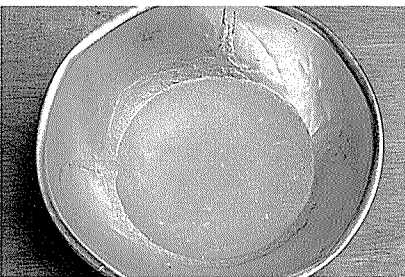
생크림

바바로아 제품에서 믹싱된 생크림은 반죽에 혼합돼 비중을 가볍게 만들어 식감을 부드럽게 해줄 뿐만 아니라 맛에서도 단백함을 준다. 따라서 바바로아에는 유지방분이 높은 생크림을 사용하고 있다.

바바로아에 사용되는 생크림은 믹싱을 많이 하면 안 된다. 이것은 다른 반죽과 섞었을 때 잘 섞이게 하기 위한 것인데 많이 믹싱된 생크림은 반죽에 섞이지 않아 덩어리가 남게 되므로 믹싱의 정도는 섞여지는 반죽과 같은 정도의 경도가 가장 적합하다.



젤라틴



젤라틴은 섞은 반죽을 차갑게 해서 굳힐 때 사용하는 재료인데 가루젤라틴과 판젤라틴 두 종류가 있다. 어느 쪽을 사용해도 상관 없지만 가루젤라틴의 경우 5배의 물에 불려서 중탕으로 녹여 사용하고 판젤라틴은 반드시 찬물에 한 장씩 넣어 불린 뒤 건져서 물기를 제거하고 중탕으로 녹여 사용한다. 이때 찬물에 불리지 않으면 젤라틴이 물에 용해되어 불려진 뒤 건져낼 수 없게 된다.

보통 국내에서 구할 수 있는 판젤라틴의 경우 1장에 2g이므로 계량할 때 세어서 계량할 수도 있다. 생과일을 푸레로 사용할 경우 후루츠의 종류에 따라 젤라틴이 응고되지 않는 경우가 있는데 키위, 파인애플, 메론 등은 후루츠 자체에 함유되어 있는 단백질을 분해효소 작용이 있으므로 후루츠를 가열해서 효소를 불활성화 시켜 사용하면 응고시킬 수 있다.

젤라틴의 첨가량은 계절과 제품에 따라 다르지만 일반적으로 수분총량의 4%가 적당하고 1%미만은 너무 부드러운 모양이 유지되기 어렵다. 또한 겨울보다 여름에는 첨가량을 좀 더 늘려야 한다.

시럽

생지에 시럽을 바를 때 보통 30℃ 보메시럽을 만들어 사용하는데 적절한 당도를 고려하여 생수와 섞어 사용하는 것도 좋다. 30℃ 보메시럽은 물 1000ml에 설탕 1500ml을 넣고 끓이면 된다. 제품에 따라서는 시럽 대신 우유에 설탕을 녹여 사용하기도 하는데 풍미는 좋아지지만 후루츠의 선도나 색을 나쁘게 할 수도 있다.

우유

우유는 설탕을 녹인 뒤 노른자를 응고시키는 중간매개 역할을 하는 수분으로서의 기능을 담당한다. 물보다는



풍미나 영양에서 우수할 뿐만 아니라 바바로이라는 과자 자체가 소스 앙그레즈(커스타드 소스)로부터 발전돼 '바바로아 - 아라 - 크림'은 제품이 만들어지는 과정상 꼭 우유를 사용하는데 이때 바닐라 스틱을 같이 넣고 끓여 향을 내기도 한다.

리큐르

냉과이므로 사용된 양주는 휘발되지 않고 그대로 제품에 남아 있게 되므로 소량을 첨가해도 충분한 효과를 볼 수 있다. 사용법은 30° 보메시럽과 동량의 양주를 섞어 스펀지에 적셔주듯이 발라 사용한다.

3. 바바로아의 기본 배합과 제법

바바로아 - 아라 - 크림

1. 배합

우유 1500ml, 설탕 300g, 난황 375g, 젤라틴 60g, 바닐라 스틱 11/2개
생크림 600ml, 그랑 마니에르 75ml

2. 제법

- ① 불에 노른자와 설탕을 넣고 가볍게 섞는다.
- ② 다른 불에 우유와 설탕을 조금 넣고 바닐라 스틱을 칼로 잘라 넣은 뒤 같이 끓인다.
- ③ ①에 ②를 조금씩 넣어 섞은 뒤 다시 불에 옮겨 잘 저어가며 가볍게 끓인다.
이 공정은 중탕을 해서 계란을 살균하는 방법이 일반적이다.
- ④ ③을 체에 내린 뒤 미리 찬물에 불려 놓은 젤라틴을 건져 넣고 녹여 가며 크림을 식힌다.
- ⑤ 생크림을 70% 정도 믹싱하여 섞는다.
- ⑥ 틀에 부어 넣고 냉장조에 굳힌다.

바바로아 - 오 - 브류이 (카시스)

1. 배합

카시스 푸레 500g, 30°C 보메시럽 500ml, 가루젤라틴 60g

물 60ml, 생크림 500ml, 크림-도-카시스 50ml


2. 제법

- ① 볼에 카시스 푸레와 시럽을 넣은 뒤 물과 함께 불려 중탕에 녹인 젤라틴을 넣는다.
- ② 70% 믹싱한 생크림을 섞는다.
- ③ 크림-도-카시스를 넣은 후 틀에 넣어 냉장고에 굳힌다.

4. 바바로아 크림에 생크림을 섞을 때의 주의점

생크림을 믹싱할 때는 충분히 냉각된 용기를 사용하는데 용기의 안쪽에 얼음조각이 생길 정도로 냉각시킨 뒤 생크림을 넣고 믹싱하면 여름에도 힘있고 깨끗한 생크림을 올릴 수 있다. 중탕으로 따뜻해진 계란반죽에 믹싱된 생크림을 혼합하게 되면 녹아버리는 것처럼 생크림의 기포가 꺼져 버리므로 살균한 계란 반죽을 젤라틴의 덩어리가 생기지 않도록 잘 저어가며 식힌 뒤 믹싱된 생크림을 섞어야 한다.

또한 생크림을 믹싱할 때는 너무 많이 믹싱한 상태인 오버런(over run)이 되지 않도록 주의한다. 거칠게 올리면 반죽이 잘 섞이지 않아 생크림이 바바로아 크림의 표면에 떠오르게 되거나 매끈해지지 않는다.

생크림의 믹싱이 부족할 때는 생크림 냄새(우유 비린내)가 제품에 남으므로 70~90%정도 믹싱하며 가벼운 제품을 원한다면 믹싱을 많이 한다. 여름에는 크게 문제되지 않지만 겨울에는 젤라틴까지 넣어 완성된 반죽을 틀에 넣을 때 빨리 작업하지 않으면 굳어버려 제품이 깨끗하게 만들어지지 않는다. 따라서 젤라틴의 함량과 온도를 고려해 타이밍을 잘 맞추는 것이 중요하다. 

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

