



## 케이크 제조에 널리 쓰이는 머랭에 대해 알고 싶습니다

이민욱 / 경기도 안양시 만안구 석수동



머랭(Meringue)은 계란 흰자에 설탕을 넣어 거품을 올린 것을 말합니다. 머랭을 머랭답게 만드는 것은 흰자입니다. 흰자가 지니고 있는 기포성이라는 특성이 새하얗고 폭신평신했던 상태의 머랭을 만들어 내게 됩니다. 흰자에 기포성을 부여하는 것은 흰자가 함유한 단백질로 수분의 표면 장력을 약화시키는 작용이 있어 기포가 쉽게 생기게 됩니다.

흰자의 기포성을 높이기 위해 많이 첨가하는 것은 주석산입니다. 흰자는 보통 상태에서는 약알칼리성이지만 중성이나 약산성으로 만들면 기포력이 높아지게 되므로 미량의 산을 첨가해 pH를 떨어뜨리는 것입니다. 또 구연산이나 레몬 과즙을 사용하기도 합니다. 여기에 머랭 제조시 포립된 흰자만으로는 맛과 흰색을 얻기 힘들므로 설탕을 더해 감미를 주게 됩니다. 설탕 첨가는 설탕을 전부 넣지 않고 조금씩 몇번에 걸쳐 나누어 넣어야 합니다. 다음은 3가지 머랭 제조법입니다.

### ■ 차가운 머랭 (Cold Meringue)

기초 머랭이라고 불리우며 '따뜻한 머랭'에 비해 사용 설탕량은 적으나 활용 범위가 넓습니다. 기본 배합은 흰자와 설탕량이 각각 100g, 200g에서 나타나듯 비율이 1 : 2입니다. 배합에서 설탕량은 150g까지 줄일 수 있습니다. 그 이하로 줄이면 머랭의 안정성이 나빠지므로 콘스탄치 등으로 보강할 필요가 있는데 이렇게 하면 구운 후 견고한 머랭이 되지만 가루 냄새가 나고 맛도 떨어지게 됩니다.

만드는 법은 흰자에 설탕 40~50g(설탕량의 20%)을 넣어 천천히 흰자를 풀면서 섞고 조금 거품이 오르면 서서히 믹싱을 강하게 해 60%까지 거품을 올립니다. 다음에 믹싱을 계속하면서 남은 설탕을 몇회에 걸쳐 나누어 넣어 견고하고 단단한 머랭을 만듭니다. 믹서를 사용할 때는 저속에서 시작해 어느 정도 거품이 오르면 중속으로 바꾸어 믹싱합니다. 소성할 경우에는 아주 약한 불로 2시간 정도 구우면 됩니다.

### ■ 따뜻한 머랭 (Hot Meringue)

'차가운 머랭' 보다 설탕량이 많은 것이 일반적입니다. 열을 가하는 것은 설탕을 녹기 쉽게 하고 기포력의 저하를 막기 위해서입니다. 이 방법으로 만들어진 머랭은 조직이 미세하고 보형성이 강하므로 세공물과 단품(單品)의 머랭 등에 적합합니다. 기본

배합은 흰자와 설탕이 각각 100g, 280g에서 나타나듯 비율이 1 : 2.8입니다.

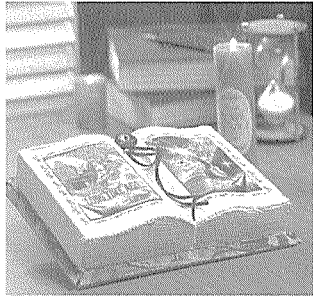
만드는 법은 설탕 50g(설탕량의 20%)을 믹서 볼에 넣어 중탕으로 열을 가해 풀리도록 천천히 믹싱하고 차츰 믹싱을 강하게 하면서 나머지 설탕을 몇회에 걸쳐 나누어 넣으면 됩니다. 온도가 50°C가 되면 중탕에서 내려서 머랭 온도가 떨어질 때까지 믹싱을 계속해 견고하게 거품을 올립니다. 머랭의 온도 표준은 믹서 볼을 만졌을 때 따뜻하다던가, 머랭에 손을 넣어 따뜻한 정도로 판단합니다. 열을 너무 가하면 흰자 단백질이 변성돼 구운 후 제품이 부스러지기 쉬우니 주의해야 합니다. 소성은 아주 약한 오븐에서 말리듯 장시간 걸쳐 건조시키면 됩니다.

### ■ 보일드 머랭 (Boiled Meringue)

이탈리안 머랭이라고도 하며 기본 배합은 흰자와 설탕, 물이 100g, 200g, 약 60ml에서 나타나듯 1 : 2 : 0.6 비율입니다. 만드는 법은 믹서 볼에 흰자와 소량의 설탕(흰자 양의 20%정도)을 넣어 처음에는 천천히 믹싱하고 서서히 강하게 믹싱해 거품을 올립니다. 동그랗게 남은 설탕과 물(설탕량의 1/3 정도)을 넣어 볼에 올린 후 이 시럽이 115°C까지 졸여졌을 때 70% 정도 거품을 올린 머랭에 가늘게 떨어뜨리면서 거품내기를 계속합니다. 이후 시럽을 전부 투입하고 나서 머랭 온도가 떨어질 때까지 믹싱을 계속하면 됩니다.

이처럼 보일드 머랭은 앞의 2가지 머랭과 제조 방법이 다릅니다. 흰자의 거품을 올리면서 뜨거운 시럽을 넣으므로 흰자 일부가 열 응고를 일으켜 포립된 기포가 매우 견고하며, 장시간 꽤 뜨거운 열을 간직하고 있기 때문에 생지의 살균 효과가 있습니다. 따라서 무스나 냉과 등 열을 통하지 않는 제품에 주로 사용하며 버터크림 등의 크림류를 가볍게 하기 위해 이용하기도 합니다.

머랭은 흰자와 설탕을 이용하는 것이 보통이지만 맛과 향을 변화시키는 방법으로 다양하게 활용할 수 있습니다. 머랭에는 특 징적인 향이 없으므로 바닐라를 포함해 오렌지와 레몬 과즙 등 향료를 첨가하기도 합니다. 또 머랭 양의 3~4% 인스턴트 커피 분말과 4~7%의 비터 초콜릿을 중탕으로 녹여 사용하기도 합니다. 이밖에 머랭 양의 20% 정도의 아몬드, 헤이즐넛 프랄리네 페이스트를 소량 혼합하거나 양주 또는 과즙, 퓨레, 잼을 가해 변화를 주기도 합니다. [2]



책을 읽은 소감이나 개선점, 게재 희망 기사 등을  
 '독자엽서' 나 팩스, 편지 등을 이용해 보내 주십시오.  
 채택된 분께는 소정의 사은품을 드립니다.

보낼곳: 우 100-014 서울 중구 충무로4가 120-3 진양빌딩 407호  
 월간 베이커리 '가루마당' 담당자 앞  
 전화: (02)2277-8321 ~2 팩스: (02)2271-1822

**'이달의 서정' 을 가까운 곳으로 소개했으면**

새로 연재를 시작한 '해외 유학 정보'는 제과 선진국인 프랑스에 유학하기 위한 사전 준비 사항을 소개했으며 앞으로 교육 기관별 교육 내용을 안내한다니 기쁩니다. 계속해서 다른 나라 교육 기관도 소개 바랍니다. 지난 호 내용중에서 쉽게 구할 수 있는 재료로 집에서 만들 수 있는 제품을 소개한 '빵요리 교실' 코너가 좋았습니다. 앞으로 '문화살롱' 지면의 BOOK 코너에서 더 다양한 책을 소개했으면 합니다. '이달의 서정'에서는 이왕이면 많은 시간을 내지 않고도 쉽게 다녀올 수 있도록 지역적으로 가까운 곳을 안내했으면 좋겠습니다.

〈김영화/부산광역시 남구 문현동〉

**신설 지면인 '자격증을 따시다' 코너가 유익**

신설 지면인 '자격증을 따시다' 코너는 제과 학원에 다니는 학생에게는 복습의 기회를, 일반인에게는 이론 공부를 하는데 큰 도움이 되었을 것입니다. 또 일년간 제과 제빵 자격증 시험 일정을 안내한 것도 유익했습니다. 잡지에서는 제과인에게 모범이 되는 점포를 취재하는데 경기도 지역의 우수 점포를 소개했으면 좋겠고 홈메이드 강습소도 안내했으면 합니다. 저는 현재 제과 제빵 강사로 일하고 있습니다. 그런데 홈메이드 전문 교사 과정 즉 자격, 수업 시간, 응시 방법, 진로 등이 궁금하니 안내 바랍니다.

〈민경산/경기도 평택시 서정동〉

**국내에는 왜 다양한 밀가루를 판매하지 않는지요?**

지난 호부터 '해외 유학 정보'를 소개해 반가웠습니다. 요즘 소비자들은 건강에 대한 관심이 높습니다. 따라서 앞으로 월간 베이커리에서 세계 각국과 우리나라의 건강빵을 많이 소개했으면 합니다. 제가 알고 있기로는 미국에서 인기를 끌고 있는 베이글에 사용하는 밀가루는 다르다고 합니다. 외국에는 밀가루의 종류가 무척 다양하다는 얘기를 들었는데 왜 우리나라에는 강력분, 중력분, 박력분 3가지만 있으며 외국처럼 다양한 제품을 판매하지 않는지 알고 싶습니다.

〈허영수/서울 관악구 신림1동〉

**제과점 오픈시 필요한 시장 조사 방법 안내를**

새롭게 시작한 '자격증을 따시다' 지면은 재료과학, 제과·제

빵이론, 위생학 등 이론 부분을 요약 형식으로 편집함으로써 독자들에게 큰 도움이 될 것이라는 생각이 들었습니다. 제과 제빵 기술을 배우는 사람의 꿈은 개업이라 할 수 있는데 이때 성공을 좌우하는 요건인 상권 시장 조사 방법을 다뤘으면 좋겠습니다. 책을 읽다보면 '냉동 생지'라는 단어가 많이 나옵니다. 그런데 제가 알기로는 '냉동 반죽'이 더 정확한 용어로 배웠습니다. 어떤 것이 올바른 용어인지 궁금하군요?

〈유선대/충남 서산시 수석1동〉

**'이사람' 의 김상업원장 인물 기사가 감명 깊어**

'양과자와 빵'을 비롯해 여러 권의 저서를 펴내 베이커리 발전에 크게 기여한 김상업원장의 기사가 특히 감명 깊었습니다. 앞으로도 제과인의 귀감이 되는 기사를 부탁 드립니다. 지금도 초보자가 쉽게 만들 수 있는 제품을 게재하고 있지만 이런 제품을 더 많이 소개했으면 좋겠습니다. 개인적으로 우리나라에 제과 제빵이 활성화된 시기가 언제인지 궁금하군요? 이번엔 처음으로 '월간 베이커리'를 접하게 됐는데 읽을거리가 많아 좋았습니다. 유익한 기사를 많이 실어 주시기 바랍니다.

〈장현진/광주광역시 북구 일곡지구〉

**독자에게**

●민경산씨께 대전의 우송정보대 사회교육원의 '홈메이드제빵교실'에서 작년부터 일본의 홈메이드협회와 제휴해 전문 교사를 육성하고 있습니다. 자세한 사항은 이곳에 문의하십시오 (042- 629-6728).

●허영수씨께 외국도 밀가루 종류는 강력분, 중력분, 박력분 정도입니다. 다만 여러나라에서 생산된 다양한 밀을 가공한 밀가루가 많고 단백질량, 회분 함량 등이 다른 다양한 용도의 제품이 많이 있는 것으로 알고 있습니다. 우리나라의 밀가루 종류가 적은 것은 외국처럼 다양한 밀가루를 소비자가 많이 찾지 않는 탓에 제분 업체가 생산을 하지 않기 때문입니다.

●유선대씨께 생지(生地)는 일본식 말입니다. 지적하신 대로 '반죽'이 정확한 용어입니다. 다만 본지는 내용상 반죽이라는 개념이 적합하지 않을 경우에만 부득이 '생지'라는 말을 사용하고 있습니다.