

# 디저트용 소스

이번 호에서는 디저트용 소스를 소개한다. 최근 들어 부쩍 늘어나고 있는 케이크와 커피의 복합점에서 응용해 부가가치를 높이고 있는 이 소스는 응용 여하에 따라 다양한 효과를 볼 수 있다. 이번 호에서는 배합과 제법을 함께 소개해 독자들의 이해를 높이고자 한다.

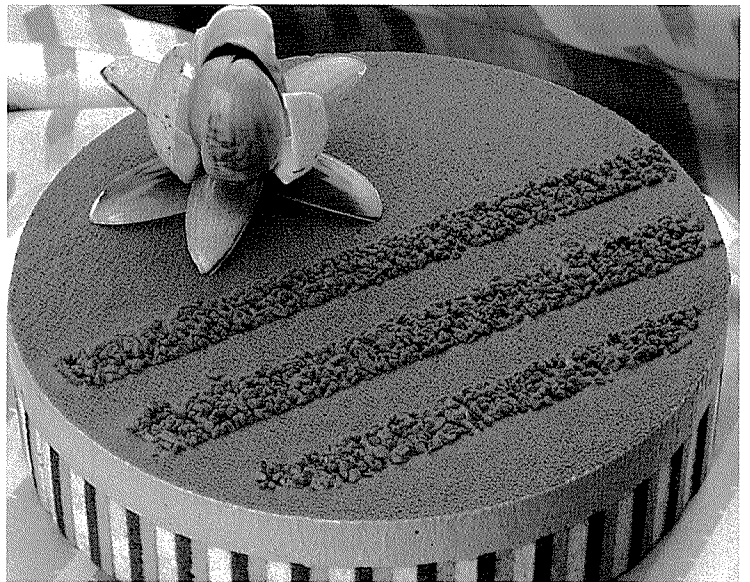
<편집자 주>



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

디저트용 소스는 보통 호텔 등 레스토랑에서 아이스 크림이나 케이크를 서빙할 때 접시에 소스를 부어 장식하고 맛을 더해주는 역할을 해왔다. 그러나 최근에는 케이크 카페의 붐과 함께 카페에서도 무스 케이크 등에 소스를 제공하여 부가가치를 높이고 있다.

디저트 소스는 보통 40여 종류가 있으며 푸딩이나 젤리에도 사용할 수가 있고, 데니쉬 페이스트리나 프랑스 빵류에도 응용할 수가 있어 그 사용범위는 개발 여하에 따라 무궁하다. 소스는 단순하며 주제 품과 어울리는 독특한 고유의 맛을 지녀야 하고 깨끗하며 우아한 느낌의 색상을 지녀야 한다. 소스의 배합과 제법, 그리고 사용법을 소개한다.



## 1. 각종 소스의 배합과 제법

### 1. 캐러멜 소스

#### ■ 배합

- ① 설탕 300g, 물 300cc (60~70°C)
  - ② 설탕 300g, 물 250cc (60~70°C)
  - ③ 설탕 300g, 물 200cc (60~70°C)
- \* 설탕 기준으로 물의 양이 적게 들어 갈수록 진한 색이 빨리 생기며 점성 또한 강해진다.

#### ■ 제법

그릇(동냄비)에 설탕을 전부 넣고 60~70°C의 물의 1/5를 남겨놓고 넣은 뒤 끓인다. 원하는 캐러멜색이 나면 불을 끈 뒤 나머지 물을 붓고 다시 조금 끓인다.  
물을 나눠 넣는 것은 소량의 물로 빨리 캐러멜화하기 위한 것이며 나중의 물은 캐러멜 소스가 굳지 않도록 하기 위해 넣는 것이다.

## 2. 레몬소스

레몬의 신맛은 과실류 중에서도 특수한 것으로 그 산미와 방향성은 깔끔한 맛을 준다. 그 때문에 레몬은 일반 조리, 굽는 과자, 냉과 등 여러 곳에 중요한 재료로 사용되고 있다.

#### ■ 배합

- 설탕 220g, 전분 20g, 레몬 2개분(즙, 껍질)
- 소금 2g, 버터 30g, 끓는물 360cc, 황색착색료 적량

#### ■ 제법

그릇에 설탕, 전분을 넣어 저은 뒤 레몬 껍질과 레몬즙을 넣고 소금 버터를 넣고 잘 섞은 뒤 끓는 물을 조금씩 더해가며 착색료를 넣는다. 불에 올려 서서히 저어가며 끓기 직전까지 열을 가하면 걸쭉한 상태의 레몬색의 투명한 레몬 소스가 만들어진다.

### 3. 파인애플 소스

#### ■ 배합

분말 젤라틴 10g, 물 90cc, 파인애플 1캔, 파인애플 주스 180cc(통조림)  
레몬즙 ½개분, 설탕 40g, 황색 착색료 적량, 파인애플 엷센스 1cc  
큐라소 또는 데킬라 소량

#### ■ 제법

그릇에 물을 붓고 분말 젤라틴을 넣어 불린다(15~20분).  
다른 그릇에 파인애플을 주스와 함께 잘라 레몬즙, 설탕을 넣고 약한  
불에 끓는 시점까지 저어가며 열을 가한다.  
끓기 시작하면 불에서 내려 물에 불려놓은 젤라틴을 넣고 가볍게 저  
은 뒤 녹으면 착색제를 넣고, 파인애플 엷센스, 큐라소 등을 넣는다.

### 4. 프람보아즈 소스

#### ■ 배합

프람보아즈 퓨레 300g, 설탕 180~250g, 전분 20~30g  
물 50cc, 키르슈 20~30g

#### ■ 제법

전분과 물, 프람보아즈 퓨레, 설탕을 넣고 섞은 뒤 약한 불에  
저어가며 끓인 뒤 끓자마자 불에서 내려 식힌 뒤 키르쉬를 넣고 섞는다.

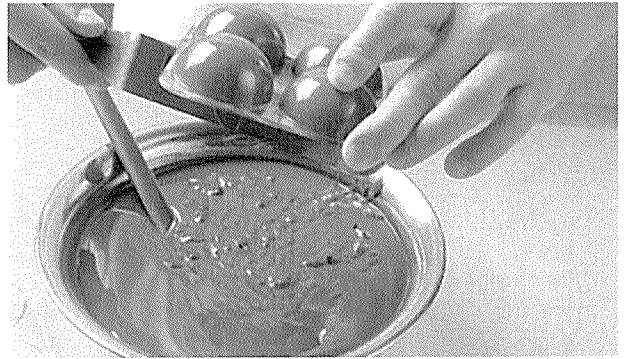
### 5. 초컬릿 소스

#### ■ 배합

초컬릿 소스는 고유의 풍미와 광택을 가지고 있어  
사용 폭이 매우 넓다.  
설탕 80g, 물 150cc, 물엿 10g, 소금 2g, 스위트 초컬릿 65~70g  
버터 10g, 바닐라 엷센스 2g, 럼주 5cc(브렌디의 경우 10cc)

#### ■ 제법

- ① 그릇에 설탕, 끓는 물을 넣고 중불을 가해서 끓으면 물엿, 소금을  
넣고 다시 2분 정도 끓인 뒤 불에서 내려 실온에 식힌다.
- ② 다른 그릇에 스위트 초컬릿을 잘게 잘라 넣은 뒤 버터를 넣고  
중탕에 초컬릿의 반 정도가 녹을 때까지 녹인 뒤 중탕에서 꺼내  
저어가며 완전히 녹인다.
- ③ ①을 ②에 조금씩 넣어 잘 섞는다.
- ④ 식은 뒤 바닐라 엷센스 럼주를 넣으며 걸쭉한 상태의 점도가 있고  
매끈한 초컬릿 소스가 만들어진다.



### 6. 키위소스

#### ■ 배합

키위 140g, 시럽 ( 설탕1 : 물1 ) 70g, 트리플색 10cc

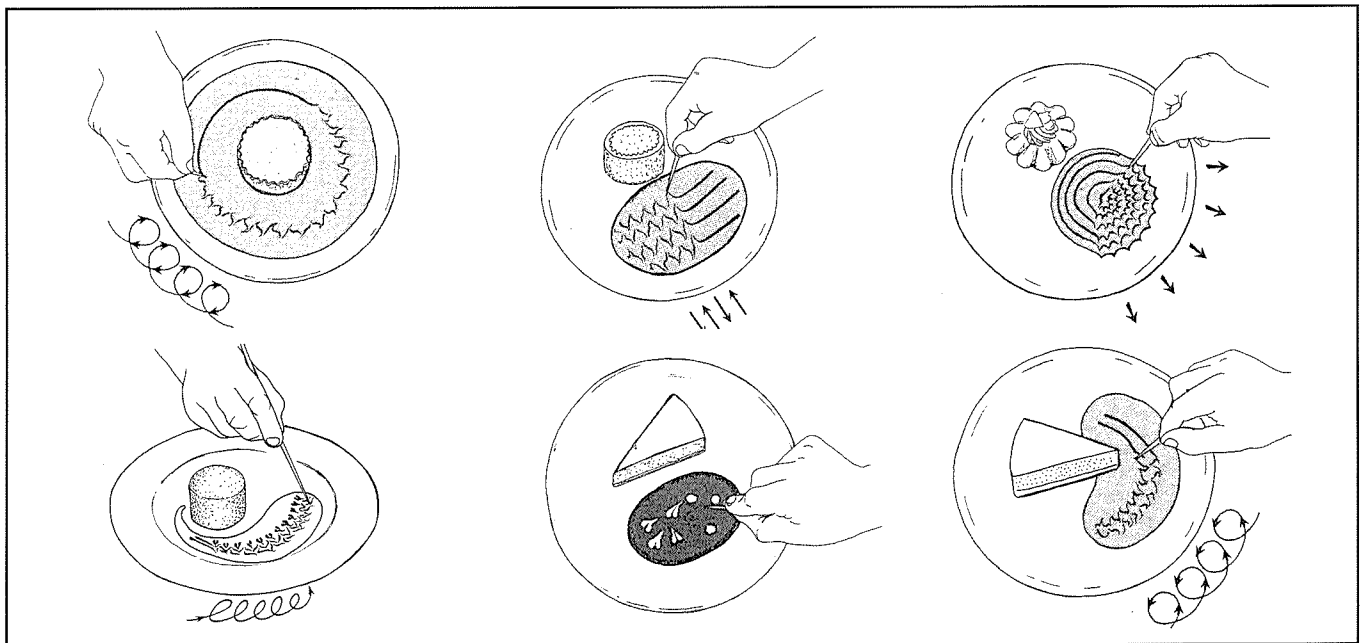
### 7. 블루베리

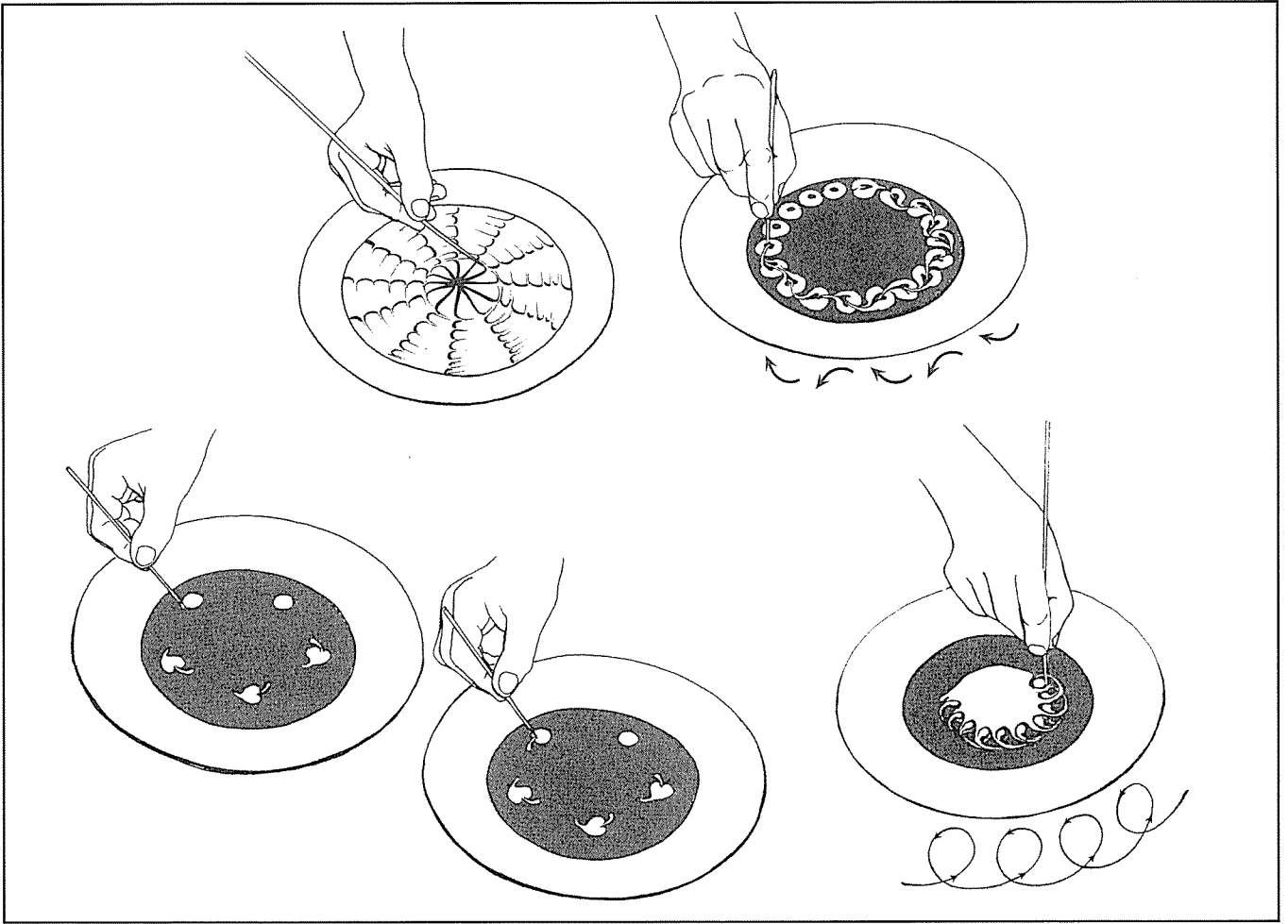
#### ■ 배합

블루베리 통조림 1캔, 블루베리(냉동)퓨레 500g  
시럽 1000g, 전분 40g, 럼주 60cc

## II. 사용법

디저트 소스 사용법은 그림으로 소개한다.





[www.bakery-net.co.kr](http://www.bakery-net.co.kr)

에 없는 제과정보는

[www.bakinginfo.co.kr](http://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