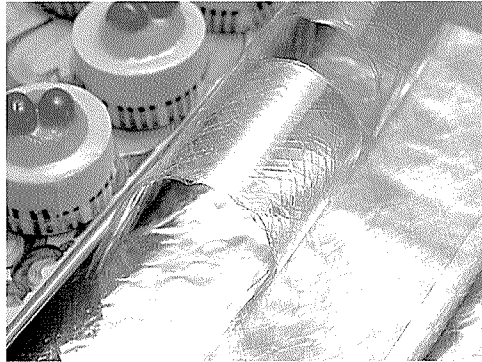


제조 시간 줄이고 사용 간편한 겔(Gel) 젤라틴 제조 및 활용법

제품 제조시 필요한 만큼 물에 불려 사용하는 젤라틴. 겔(Gel) 상태로 미리 만들어 보관해두면 사용할 때마다 물에 불려야 하는 번거로움을 줄일 수 있다. 제조하기 쉽고 사용하기에도 간편한 겔 젤라틴을 소개한다.

〈글 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉

무스류 등의 응고제로 쓰이는 젤라틴을 사용할 때 기술인들이 불편을 느끼는 점은 물에 불려야 한다는 것이다. 젤라틴을 물에 불리는 시간은 15분 정도. 물론 다른 공정을 진행하기 전에 미리 물에 불려 놓기 때문에 큰 문제는 없다. 하지만 제품을 만들 때마다 젤라틴을 물에 불려 사용하는 것은 번거로운 일이다. 그런데 이런 번거로움을 줄일 수 있는 방법이 있다.



50°C로 끓여 1kg짜리 냉동 푸레 케이스에 담아 식을 때까지 놓아두면 된다.

현재 국내 제과점의 배합표에 있는 젤라틴 사용량은 물에 불리기 전의 양으로 표시돼 있다. 그러나 겔 상태의 젤라틴은 물에 불려 놓은 후 상태이므로 다음과 같이 계산해 사용하면 된다.

앞에서 젤라틴은 5배 정도의 물을 흡수한다고 설명한 바 있다. 따라서 배합표에

여기에 소개하는 방법은 프랑스의 M.O.F. 국내에서는 케이크전문점 리데에서 사용하는 것이다. 먼저 겔(Gel) 상태의 젤라틴을 만드는 법을 소개한다. 젤라틴은 대략 중량의 5배에 해당하는 물을 흡수한다. 그러므로 1kg짜리 겔 상태의 젤라틴을 제조하려면 만들고자 하는 중량 1kg의 1/5 정도에 해당하는 200g(판젤라틴의 경우 1장이 2g이므로 100장)을 준비한다.

젤라틴은 5배의 물을 흡수하므로 계산상으로는 200g의 젤라틴을 찬물 1,000g에 담가두면 된다. 하지만 젤라틴을 충분히 물에 불리기 위해서는 5배 이상인 1,300g 정도의 찬물에 담가둔다. 젤라틴 200g은 물의 양과 관계없이 5배 정도의 물을 흡수하므로 1,000g이 된다. 이것을

14g(판젤라틴의 경우 1장이 2g이므로 배합표에는 7장으로 표시돼 있음)으로 표시돼 있는 젤라틴을 물에 불리면 5배 즉 $14 \times 5 = 70$ g의 물을 흡수한다.

그런데 젤라틴은 물 흡수량 70g 외에도 원래부터 자체 중량 14g을 지니고 있다. 그러므로 14g의 젤라틴을 물에 불리게 되면 총 중량은 물 흡수량 70 + 젤라틴 자체 중량 14 = 84g이 되는 것이다.

이것은 미리 물에 불려 놓은 겔 상태의 젤라틴과 똑같은 상태이다. 따라서 배합표에 젤라틴이 14g(판젤라틴은 7장)으로 표시돼 있다면 겔 상태로 만들어 놓은 젤라틴은 84g을 덜어 사용하면 된다. **[계]**

■ 1kg짜리 겔 상태 젤라틴을 만들 경우

젤라틴 양 : 젤라틴은 5배의 물을 흡수하므로 1kg 겔 젤라틴을 만들려면

1/5에 해당하는 젤라틴 200g을 준비한다.

물의 양 : 젤라틴은 5배의 물을 흡수하지만 충분히 불리기 위해

30% 많은 1,300g 정도의 찬물을 준비한다.

만드는 법 : 찬물 1,300g에 젤라틴 200g을 충분히 불린 후 50°C로 끓여

1,000g의 젤라틴을 1kg짜리 냉동 푸레 케이스 등에 넣고

식을 때까지 놓아둔 뒤 냉장고에 보관한다.

■ 배합표상의 젤라틴을 겔 상태의 젤라틴 사용량으로 환산하는 법

배합표상의 젤라틴 양이 14g(배합표에 판젤라틴으로 표시된 경우 1장이 2g이므로 장수에 2를 곱해 젤라틴 양 계산)이라고 가정할 때 젤라틴은 5배의 물을 흡수해 70g이 된다.

이 물 흡수량 외에 젤라틴은 자체 중량이 14g이므로 이것을 모두 더한 양만큼 겔 상태의 젤라틴을 사용하면 된다.

➔ 젤라틴의 물 흡수량 $70g(14 \times 5)$, 젤라틴 자체 중량 14g
 $\approx 70 + 14 = 84g$ (배합표상의 젤라틴이 14g일 때 겔 상태의 젤라틴은 84g을 사용한다.)

■ 겔 상태의 젤라틴을 사용하는 법

냉장고에서 보관하다가 배합표에 있는 젤라틴 사용량을

겔 상태의 젤라틴 양으로 환산해 사용한다. 무스 크림을 만들 때는

젤라틴을 넣기 전의 공정에서 다른 재료를 끓이므로 이 때

겔 상태의 젤라틴을 넣으면 자연스럽게 녹게 된다. 다른 재료를 끓이는

공정이 없을 때는 겔 상태의 젤라틴을 중탕으로 약간 녹여 넣으면 된다.