

색다른 이탈리아안 머랭 만들기

기존 제법보다 형태 유지하는 안정성 높아

지난 9월 베이커플러스의 초청으로 내한한 '93 월드페이스트리컵 프랑스 우승 멤버 중 한명인 패트릭 까줄라씨는 세미나 도중 색다른 이탈리아안 머랭 제조법을 선보였다. 기존 제법보다 형태를 유지하는 안정성이 높은 머랭 제조법을 이번호 신소재 신제안으로 소개한다.

<정리 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr>



자료 제공: 패트릭 까줄라

■ 일반 이탈리아안 머랭 제조

1. 흰자를 저속으로 믹싱하다가 고속으로 믹싱해 거품을 낸다.
2. 거품이 일기 시작할 때 뜨거운 설탕 시럽(121°C 청 잡은 것)을 조금씩 흘려 넣는다.
3. 계속 고속으로 믹싱해 원하는 거품 정도의 머랭을 만든다.

■ 색다른 이탈리아안 머랭 제조법

1. 흰자를 볼에 넣고 골고루 풀어질 정도로만(약 1분 내외 정도) 휘핑한 후 멈춘다.
* 휘핑 정도는 거품은 나지 않고 아직한 액체인 상태.
2. ①에 121°C로 청을 잡은 설탕 시럽을 전부 쏟아 넣는다.
3. 흰자 풀어 놓은 것과 시럽이 골고루 혼합되도록 저속으로 잠시(10초 정도) 휘핑한다.
4. ③을 믹서기로 원하는 거품 정도가 될 때까지 계속 휘핑해 머랭을 완성한다.

● 일반 머랭과 제조법이 다른 이유

1. 시럽을 한꺼번에 넣고 휘핑

일반적인 제조법은 흰자를 어느 정도 휘핑한 후 설탕 시럽을 조금씩 흘려 붓는다. 이때 조금씩 흘려 부은 소량의 설탕 시럽은 고속 휘핑시 원심력의 영향으로 중앙보다 가장자리로 물리게 돼 골고루 혼합되지 않을 수 있다.

☞ 그러나 흰자를 잘 풀어 놓기만 한 상태(약 1분 내외 휘핑)에서 시럽 전부를 넣고 이 두 재료가 골고루 섞이게 잠시 저속 휘핑(약 10초 정도) 한 후 정상적인 속도로 휘핑하며 머랭을 만들면 설탕 시럽이 초기 단계의 휘핑에서부터 흰자와 골고루 섞이게 된다.

2. 흰자의 거품이 없는 상태에서 휘핑

흰자를 어느 정도 거품 낸 상태에서 시럽을 넣어 만든 머랭은 다른 재료와 섞어 무스크림 등을 만들 때 거품이 꺼지는 현상이 일어날 수 있다.

☞ 그러나 흰자가 풀어진 정도(거품은 나지 않은 상태)에서부터 시럽을

전부 한꺼번에 넣고 초기 단계에서부터 마지막 단계까지 계속 휘핑해 머랭을 만들면 일반적인 제법의 머랭보다 무스 크림 등에 섞었을 때 볼륨을 유지하는 안정성이 더 높아지게 된다.

◆ 보너스 상식

▲ 머랭의 거품 정도



위 사진은 100% 가까운, 이른바 '튼튼한 머랭'이다. 이런 머랭은 거품을 많이 올린 상태로 타 재료를 섞어 무스를 만들 때 부피는 커지지만 꺼질 우려가 높아 처음에 비해 나중에는 무스의 볼륨이 작아진다. 이런 까닭에 무스 제조시 머랭은 100% 거품 내면 안된다는 것이 프랑스에서는 기본으로 돼 있다.

따라서 무스에 사용하는 머랭은 꺼질 우려가 없도록 '100% 튼튼한 머랭'의 상태를 기준으로 할 때 85% 정도까지만 올려야 한다. 85% 거품 낸 머랭은 휘퍼로 떠 보았을 때 끝이 뾰족한 새의 부리와 같은 모양이 형성된다. 이런 모양은 100% 머랭처럼 어느 정도 뽀뽀한 상태가 아니라 밑으로 흘러내리지만 않을 정도의 되기를 지닌, 즉 약간은 흐물한 점도를 지닌 상태라고 할 수 있다.

▲ 시럽(당류)의 끓이는 온도

머랭 제조시 시럽을 121°C로 청을 잡을 때 온도계로는 2°C 정도 낮은 119°C 때 불을 꺼야 한다. 시럽을 비롯한 당류는 온도가 올라가는데 많은 시간이 걸리지만 불을 끈 후에도 계속 온도가 올라가므로 2°C 정도 낮을 때 불을 꺼야 121°C로 온도를 정확하게 맞출 수 있다.