

한 방울이 빚어내는 마술, 제과용 술

〈취재 / 김미선 sunny@mbakery.co.kr〉

술 사용의 기초는 우선 각각의 양주가 어떤 종류에 속하고 어떤 성질을 가지고 있는가를 정확히 파악하는 것이다. 더 나아가 제과에서의 술의 역할 및 사용법을 익혀 둔다면 독창적인 제품 개발이 그리 먼 일 만은 아니다.

제과에서 양주는 어떤 역할을 하나요?

① 향미 효과

술은 제과 재료가 지닌 고유의 맛과 향을 한층 끌어 올려 주는 효과가 있다. 또한 밀가루 냄새 및 젤라틴 비린내 등의 잔내를 없애주는 방향제로서도 훌륭한 역할을 수행한다.

② 보존 효과

높은 도수의 양주는 잡균의 번식을 막아 주는 살균제 역할을 하여 과자의 보존성을 좋게 한다. 제과에 사용할 과일을 술에 절이는 것은 향미와 더불어 보존성을 좋게 하기 위함이다. 살균제로서의 술은 알코올 도수 40도 이상일 때에만 의미가 있다.

③ 착색 효과

다양한 리큐어나 와인인 그 자체로도 색이 곱다. 이를 제과에 활용하면 인공 색소를 쓰지 않고도 곱고 다양한 색깔을 창출할 수 있다.

술의 종류는 어떻게 분류하나요?

술은 제법에 따라 다음의 세 종류로 분류한다.

양주는 '양조주→증류주→혼성주'의 수순으로 개발·응용되었다 볼 수 있다.

① 양조주

발효 과정을 통해 얻어낸 술이다. 포도 과당과 천연 효모의 자연발효에 의한 술이 바로 와인이다. 쉽게 말해 와인은 포도 열매에 함유된 당분이 발효균에 의해 알코올로 변한 것이라 할 수 있다. 인공 배양 효모를 투입하는 보다 복잡한 발효과정을 거친다는 차이만 있을 뿐, 맥주 또한 맥아(보리싹)를 이용한 양조주이다.

이러한 증류주의 특징은 알코올 도수가 낮아 부패가 용이





하다는 점이다. 따라서 보관시 적절한 온도를 유지하도록 주의를 기울여야 한다. 또한 침투성이 떨어지고 살균력이 약하기 때문에 과일을 담그는 용도로는 적절하지 않다. 와인은 특유의 빛깔과 향이 좋아 그 자체를 이용한 젤리나 바바루아 등에 활용한다.

② 증류주

발효주를 증류하여 알코올 도수와 순도를 높인 것이다. 증류 직후에는 향이 거칠고 자극적이므로 오크통 등에서 숙성하는 과정을 거쳐야 부드럽게 순화된다. 술의 숙성 과정은 통속 성분이 술에 흡수되어 다양한 향을 갖게 하고 술을 갈색으로 착색하는 역할도 하는 것. 대표적인 증류주에는 사탕수수 등의 당밀을 이용한 럼, 보리를 이용한 위스키, 포도를 이용한 브랜디 등이 있다. 이러한 술들은 알코올 도수가 높고 맛이 상당히 독해 제과용으로 사용시 적절한 양을 지켜 사용해야 한다.

③ 혼성주

우리나라에서 흔히 '리큐르(Liqueur)' 라는 일본식 발음으로 불려지는 술이다. 위스키, 럼, 진 등의 증류주에 약초, 향료, 과일, 종자 등의 향미와 색을 가하고, 설탕이나 벌꿀을 첨가하여 만든다.

알코올 도수와 엑기스 성분이 동시에 높기 때문에 제과용으로 가장 넓게 사용된다. 무스, 바바루아 등의 풍미를 내고 크림의 향을 돋우고자 할 때는 리큐르가 빠져서는 안 된다.

일급 셰프의 양주 사용 원칙

사용한 재료와 '같은', '유사한' 혹은 '어울리는' 재료의 양주를 사용한다.

이 원리는 양주를 사용하는데 있어서의 가장 기본적인 원칙이다. 특히 체리, 커피 등 특유의 풍미를 지닌 리큐르의 경우 무턱대고 쓸 경우 다른 재료의 풍미를 해칠 우려가 있으므로 반드시 이 규칙을 지켜야 한다. 과일 플랑베에는 같은 향의 술을 쓰는 것이 플랑베의 '정제 효과'에 도움이 된다.

※ 플랑베 : 알코올을 붓고 불을 피워 그 성분을 날려 보내는 일

되도록 가공의 향이 섞이지 않은 천연 향의 술을 쓴다.

고객의 입맛이 빠르게 고급화되고 있는 현실에서 화학적 향은 점차 설 곳을 잃어가고 있다. 향료로서의 양주는 잔맛없이 깔끔하게 과일이나 치즈의 산미도·향·당도 등을 끌어 올려주는 역할을 한다. 따라서 양주 자체에 가공의 향이 첨가된 것을 사용한다면 의미가 퇴색하기 마련.

무조건 좋은 술을 쓴다.

앞의 조항과 일맥 상통하는 원칙. 양주에 있어서 '고급'은 엑기스의 비율이 높고 인공 감미료나 착색 캐러멜 등이 첨가되지 않았다는 의미이다. 가공의 향으로 인해 자칫 제품의 풍미가 훼손될 수 있기 때문. 굳이 비싼 술을 고집하라는 의미가 아니라, 같은 '트리플 섹'이라도 좋은 업체를 선정하여 꾸준히 사용해야 한다는 뜻이다. 물론 '트리플 섹'에 비해 가격이 월등히 비싼 '그랑마니에르'와 같은 술은 반드시 제값을 한다는 사실을 부정할 수는 없다.

과유불급, 지나치면 아니함만 못하다.

제과 원료의 질이 떨어졌던 예전에는 재료의 좋지 않은 냄새를 없애기 위해 다량의 술을 사용하는 경향이 있었다. 양질의 재료를 사용하는 요즘에는 그러한 필요성이 그 만큼 줄어든 것. 제과용으로 쓰는 양주는 대부분 알코올 도수가 높고 강한 맛을 지니고 있으므로 조금만 써도 효과가 크다. 특히 어린이들이 주로 찾는 과자나 초콜릿에는 그 양에 극도로 주의를 기울여야 한다.

과일을 담그는 술은 40도 이상이어야 한다.

과일을 술에 담그는 이유는 향미를 위한 것이기도 하지만, 보존성을 높이기 위함이기도 하다. 보존성의 의미에서 소주나 청주와 같이 알코올 도수가 낮은 술은 전혀 효력이 없다고 해도 과언은 아니다. 이런 술들은 과일이 지닌 향을 돋우는데 있어서도 낙제점이다.

다양한 시도를 통해 자신만의 과자와 양주의 궁합을 찾아낸다.

제과용 양주는 원재료 중의 하나에 불과하지만 양주가 가지고 있는 특징과 제과용으로서 역할 그리고 사용법을 알면 새로운 맛으로의 도전과 연구에 도움이 된다. 이러한 도전과 연구만이 자신이 가진 기술을 업그레이드할 수 있는 지름길이다.

주요 제과용 양주 소개

RUM 럼

사탕수수 등의 당밀을 원료로 한 증류주. 방향성이 뛰어나고 웬만한 재료와 잘 어울리기 때문에 제과에서 가장 두루 쓰는 양주이다. 특히 후르츠와 너츠류에 잘 어울리며, 커피·초콜릿 등과도 궁합이 좋다. 건조 과일을 담그거나 플랑베할 때 혹은 생크림·버터크림 등을 만들 때 잔맛을 없애고 풍미를 돋구어주는 역할을 담당한다.



네그리타 Negrita
현재 국내에서 제과용으로 유통되는 럼 중 가장 고급이다.



바카디 Bacardi
골드(Gold)와 화이트(White) 두 가지가 있다.



톤데나 TONDENA
필리핀산 럼. 저렴한 가격으로 일반 제과점에서 많이 찾는다.

BRANDY 브랜디

본래 포도로 만든 증류주를 뜻했으나, 오늘날에는 포도를 포함하여 사과, 체리, 배, 애플리코트 등의 다양한 과일의 발효주를 증류한 술의 총칭. 술병에서 자주보는 문구 "Eau de Vie(오드비)"는 브랜디를 총칭하는 프랑스어이다. 과일 혹은 시럽에 향을 내는데 주로 사용하며, 특히 초콜릿 과자에 잘 어울린다.



꼬냑 Cognac
프랑스 꼬냑 지방에서 생산되는 포도 브랜디. 이곳 포도는 고산도 저당도이다. 크림과 과자의 향을 낼 때 주로 사용하며, 최고급 시럽과 과일 플랑베에 활용한다.



알마냑 Armagnac
프랑스 알마냑 지방의 포도 브랜디로 꼬냑보다 쓴맛이 약간 더 강하다. 살구 향미와 신선함이 특징이다.



키르슈 바셔 Kirsch Wasser
체리를 발효 증류한 독일산 체리 브랜디.

칼바도스 Calvados

세계 최고 수준의 사과 브랜디로 알코올 도수가 54도로 꽤 높은 편.

ORANGE RIQUEUR 오렌지 리큐르

오렌지 리큐르는 원칙적으로 오렌지의 과육과 껍질만을 사용한다. 색깔은 화이트, 오렌지색이 주류지만 블루, 레드, 그린으로 착색한 것도 있다. 오렌지의 색과 향은 입맛을 돋우는 효과가 있으므로 갖가지 과자의 향을 살리기 위한 용도로 오렌지 리큐르가 가장 많이 활용된다. 특히 초콜릿과 오렌지 리큐르는 최고의 궁합을 자랑한다.



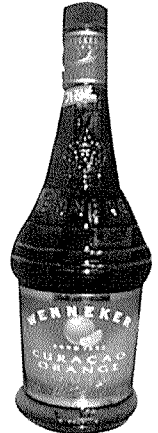
그랑 마니에르 Grand Marnier
오렌지 베이스의 리큐르는 최상품이다. 3~4년 숙성의 꼬냑에 비터 오렌지 껍질을 배합하여 오크통에 숙성시킨 것으로 일반 오렌지 리큐르와는 판연히 다른 월등한 품질을 자랑한다.



쿠앵트로 Cointreau
그랑 마니에르와 함께 오렌지 리큐르를 대표하는 고급 브랜드. 은은한 향과 부드러운 맛이 어우러진 반면 도수 40도로 알코올 향이 강렬하다.



트리플 섹 Triple Sec
'트리플 섹'은 '3배가 더 쓰다'라는 뜻이지만, 현재의 트리플 섹은 쓴맛이 그다지 강하지 않다. 브랜디, 럼, 키르슈 등의 술과 혼합하여 독특한 풍미의 제품을 만드는데 유용하다.



큐라소 Curacao
첫맛은 달고 끝맛은 쓰다. 오렌지 리큐르를 총칭해서 '큐라소'라고 하기도 한다.

만다린 Mandarine

감귤계인 만다린의 껍질을 원료로 한 리큐르이다. 향이 강하므로 사용량에 주의해야 한다.

CHERRY RIQUEUR 체리 리큐르

체리 리큐르는 오렌지 리큐르 다음으로 인기가 있다. 체리 리큐르는 향이 강하고 당도가 높아 과자나 젤리에 많이 쓰인다.



키르슈 Kirsch
체리를 발효시켜 만든 단맛의 술. 향이 강해 제과용 향료로 쓰인다. 체리 제품은 물론이고, 피스타치오 등의 넛츠류와도 잘 어울린다.



마라스키노 Maraschino
마라스카종 체리를 사용한 것으로 향과 맛이 대단히 강하다. 체리 전처리해 마라스키노를 사용하면 고급스러운 맛을 얻을 수 있다.



피터 헤링 Peter Heering
덴마크 '피터 헤링'사에서 만든 세계적인 양주로 보랏빛이 난다. 아이스크림 장식용 과일, 과일 콤포트 등을 만들 때 사용하면 제품에 고운 색깔을 연출할 수 있다.

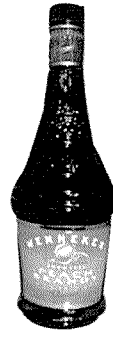
FRUITS RIQUEUR 과일 리큐르



애프리코트 브랜디 살구 리큐르



스트로베리 브랜디 딸기 리큐르



피치 브랜디 복숭아 리큐르

'CREME DE~' 계열 리큐르

병의 라벨에 'Crème de~' 라고 적힌 리큐르를 흔히 볼 수 있다. 'Crème de~' 라는 명칭은 알코올 성분보다 엑기스 배합이 높은 리큐르에 붙이는 명칭이다. 알코올 도수가 낮으므로, 향을 내기 위해 많은 양의 술을 쓰지만 열을 가해 알코올 성분을 날릴 수 없는 젤리, 무스 등에 활용하면 좋다.



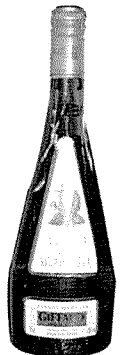
크렘 드 카카오
Crème de Cacao
코코아의 풍미와 바닐라의 향기를 지니고 녹갈색과 무색의 두 종류가 있다. 의외로 멜론과 잘 어울리며, 초콜릿을 술로 만든 것 같다.



크렘 드 카시스
Crème de Cassis
검은 건포도를 배합하여 만든 술이다. 농후하면서 동시에 신선한 향을 지니는데 장기 보존이 곤란하다는 단점이 있다.



크렘 드 바나나
Crème de banana
브랜디에 바나나향을 첨가한 리큐르로 아이스크림, 후르츠 펀치 등의 냉과에 잘 어울린다.

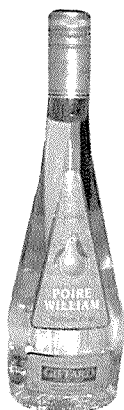


크렘 드 민트
Crème de Menthe
페퍼민트향으로 백색과 녹색이 있다. 민트를 이용한 양과자류에는 필수 불가결한 요소이다.

크렘 드 카페 Crème de Cafe

브랜디에 원두커피 에센스를 첨가한 것. 갈루아의 위세에 눌려 수요가 그다지 많지 않다.

ETC ... 기타 주요 리큐르



페어 윌리엄
Pear William
양배 리큐르. 양배, 플라망배나 무스 등에 써보자.



아마렛토
Amaretto Di Saronno
살구씨를 원료로 하여 만든 리큐르인데 비터 아몬드 향이 난다. 당연히 살구 케이크 혹은 아몬드를 이용한 제품에 활용하면 좋다.



갈루아 Kahlua
사탕수수와 최고급 원두커피를 원료로 한 세계적 커피 리큐르로 맛과 향이 뛰어나 제빵용으로 널리 쓰인다.