

## 양과자 기초 특강

양과자 기초 특강은 양과자의 용어부터 기본 배합, 제조 공정, 중요한 제조 포인트 등에 이르기까지 체계적인 이론을 집중 소개해 기술인들이 양과자 제조의 탄탄한 기본 다지기를 할 수 있는 기회를 제공합니다. 이번 호에서는 무스의 시초라 할 수 있는 '샤롯데(Charlotte)'에 대해 자세히 소개합니다.

〈진행·허미경 / 사진·안성철〉



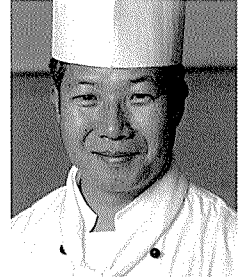
# 샤롯데 Charlotte

샤롯데(Charlotte)는 본래 '리본을 감은 포넛 조 부인의 모자'라는 의미이다. 아마도 부드럽고 말랑말랑한 느낌을 염두에 두고 지은 이름이라고 유래를 추측할 수 있을 것이다. 프랑스에서 '과자는 무엇일까'라는 이야기가 나오면 바로 이 '샤롯데'에 관한 이야기를 꺼내지 않는 사람이 없다. 샤롯데는 찬 것과 따뜻한 것 두가지가 있는데, 러시아풍의 샤롯데인 루스 샤롯데(Charlotte Russe)가 현재까지도 유행하는 무스의 시초이다. 다른 한가지 따뜻한 종류는 샤롯데 드 프뤼(Charlotte de Fruits)라는 사과를 이용한 제품으로 역사로 따지고 보면 루스 샤롯데에 비해 앞서 있지만 오늘날 무스의 근원이 되게 한 것은 루스 샤롯데 쪽이다.

샤롯데가 태어난 역사적 배경을 살펴보면 1800년대 프랑스의 앙투안 카렘이라는 인물이 러시아 황제와의 친분을 통해 아이디어를 얻어 만들어 낸 것으로 알려져 있다. 이 시기는 프랑스와 러시아의 사이가 썩 좋지 않았던 시기로 러시아에 대한 감정이 좋지는 않았지만, 샤롯데에 대해서 만큼은 대단한 평가를 얻었던 것으로 전해진다. 그 시대 샤롯데의 젤라틴 사용량은 지금의 약 2배 정도, 당도는 3배 정도였다고 문헌에 남겨져 있는데 이는 냉각, 냉장 설비 등이 현재와는 사뭇 다르기 때문이라고 추측해 볼 수 있다.

**이은중**

1969년 제과업계 입문, 서독제과 근무  
 한국제과고등기술학교 수료  
 프라자·그랜드하얏트 호텔 근무  
 신라호텔 제과장 근무  
 서울국제 요리경진대회 대상  
 Cake house beata 근무  
 현 민들레영토 베이커리 실장

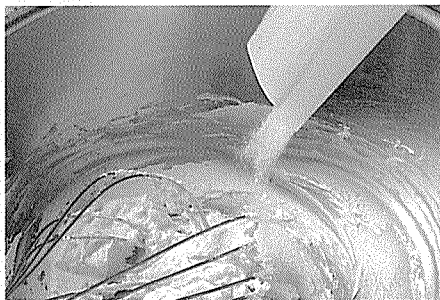


**치즈 샤롯데**

**재료 중량(g)**

크림치즈 200, 설탕 60, 오렌지 주스 200, 레몬즙 1/4개 분량,  
 쿠앵트로 20, 젤라틴 16, 생크림 240

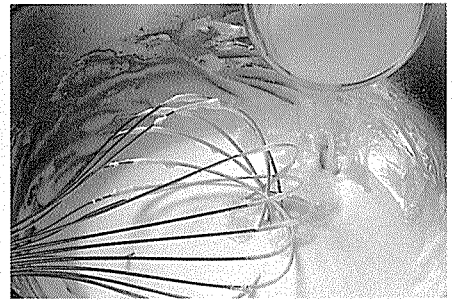
**제조 공정**



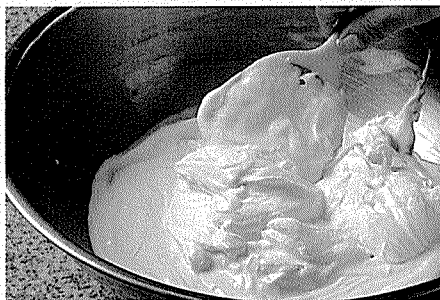
1. 크림치즈를 부드럽게 풀어준 후 설탕을 넣고 섞어준다.



2. 녹인 젤라틴을 넣고 골고루 섞어준다.



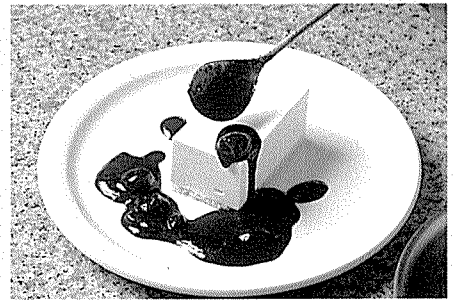
3. 오렌지 주스, 레몬즙, 쿠앵트로를 함께 넣고 섞는다.



4. 80% 정도 휘핑한 생크림을 2번에 걸쳐 나누어 넣고 섞어준다.



5. 적당한 틀이나 몰드, 컵 등에 팬닝해 냉장고에서 굳힌다.  
 ※ 비스킷, 스펀지 등을 깔고 팬닝해도 된다.



6. 굳은 제품을 재단해 접시에 담고 '산딸기 소스'를 흘려 세팅한다.

※ 산딸기 소스 / 재료 중량(g)  
 냉동 산딸기 50, 산딸기 푸레 50, 설탕 5, 쿠앵트로 4  
 전 재료를 끓였다 식혀 사용한다.