

가나슈(Ganache) 이야기

가나슈의 유래

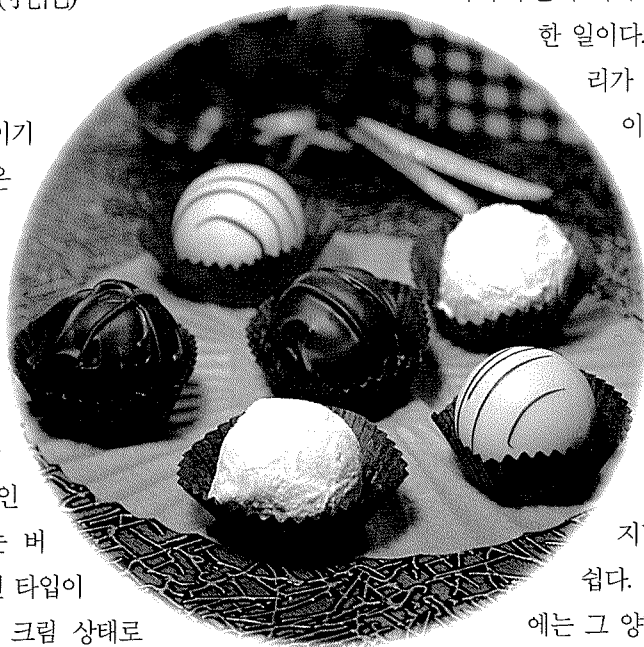
프랑스에서의 일이다. 어느 날 제과점에서 일하던 견습생이 실수로 초콜릿 안에 생크림을 가득 얹질러 버렸다. 그걸 본 오너가 그 견습생에게 호통을 쳤다. 그런데 웬일인가! 그 맛을 보니 의외로 부드럽고 맛있는 것이 아닌가.

이런 해프닝으로 탄생한 것이 오늘날의 가나슈(Ganache)이다. 지금은 초콜릿의 센터(충전물)나 샌드·코팅용으로 각종 양과자에 이용되는 등 그 용도가 매우 다양해졌다. 간단하지만, 제대로 만들기 어려운 가나슈에 대해 자세히 알아보자.

가나슈의 포인트는 '유화(乳化)'

(1) 유화에 대해

유화란 물과 기름처럼 같이 섞이기 힘든 두 액체 중 한 액체가 작은 입자로 되어 다른 한 액체에 균일하게 분산된 상태를 말한다. 물과 기름의 유화에는 물 속에 기름이 분산된 「水中油滴型(수중유적형)」과 반대로 기름 속에 물이 분산된 「有中水滴型(유중수적형)」이 있는데, 전자의 대표적인 예로는 마요네즈, 후자의 예로는 버터, 가나슈 등을 들 수 있다. 어떤 타입이던지 유화가 잘 되었다는 것은 크림 상태에서 입에서 잘 녹고 기름기 즉, 느끼함이 느껴지지 않는 상태를 말한다.



(2) 유화는 왜 필요한가?

초콜릿은 카카오 버터라는 유지를 많이 함유한 소재인데, 이 유지의 성분을 가라앉히고 부드럽게 하기 위해 수분을 섞어 유화시킨 것이 가나슈이다. 유화가 잘되지 않은 가나슈는 분

리가 일어나 물과 기름 2개의 층으로 나뉘져 부드러움이 아니며, 먹었을 때 유지방이 입안에 남고 퍼석퍼석해져 불쾌한 식감을 준다. 특히 상온에서 3~4주간 진열하는 봉봉 오 쇼콜라 등은 품질보존을 위해서도 가나슈의 유화가 중요하다.

가나슈가 분리되는 원인

(1) 섞는 방법에 따른 분리

가나슈의 분리 원인 중 가장 많이 발생하는 경우. 생크림을 한꺼번에 넣거나 또는 데운 생크림쪽에 초콜릿을 넣었을 때 분리 현상이 많이 생긴다. 한꺼번에 수분을 넣어 섞으면 유지 속에 수분이 미세하고 균등하게 퍼지는 것은 불가능한 일이다. 유지와 물의 비중이 틀리므로 분리가 일어나게 되는데, 특히 유지 비율이 높은 화이트 초콜릿은 분리되기 더 쉽다.

(2) 배합적인 원인

「단맛을 줄이기 위해 카카오 함량이 높은 초콜릿으로 가나슈를 만들었더니 분리되었다」는 경우가 종종 발생한다. 초콜릿은 카카오 함량이 많을수록 유지방분의 양이 많아지므로 분리되기 쉽다. 따라서 카카오 함량이 높을 경우에는 그 양만큼 수분량 즉, 생크림의 양을 늘려서 제조해야 한다. 또한 카카오 함량이 낮은 초콜릿으로 가나슈를 만들 때는 반드시 수분량을 줄이는 것에 유의해야 한다.

(3) 온도 관리에 따른 분리

가나슈를 섞는 도중 분리가 되었다. 위의 (1)과 (2)의 원칙을 지켰는데 왜 분리가 되는 것일까? 카카오 버터에는 저온에



서 굳고, 따뜻해지면 액체가 되는 성질이 있다. 지방분이 딱딱해진 상태에서는 수분이 들어갈 여지가 없고 따라서 유화가 되기 힘들어진다.

카카오 버터의 녹는 온도 즉, 융점은 34.6°C이다. 융점보다 온도가 낮으면 가니슈는 당연히 굳어지기 시작하므로 가니슈를 섞을 때는 최저 35°C 이상 유지해야 한다. 중탕물을 옆에 두고 작업하는 것도 좋은 방법이다.

가니슈 만들 때 꼭 알아둘 사항

(1) 생크림은 유지방 35% 제품을 사용하자.

가니슈를 만들 때 생크림은 유지방 35% 제품을 사용하는 것이 가장 좋다. 지방분이 높을수록 맛이 농후하고 좋지만, 가니슈나 무스를 만들 때 생크림의 맛이 너무 강하면 초콜릿 고유의 맛과 풍미가 떨어질 수 있을 뿐만 아니라, 특히 가니슈에는 버터를 첨가하는 경우도 많으므로 가능하면 저지방의 생크림을 사용하는 것이 좋다.

(2) 카카오 함량이 높은 초콜릿은 주의해서 유화시키자.

초콜릿은 카카오 함량의 비율이 높을수록 유지방분이 많고, 고지방분일수록 생크림과 유화시키는 것이 어렵다. 반면 카카오 함량이 적은 초콜릿은 유지방분이 적고 대신 당분이 많으므로 작업상 분리될 확률이 그만큼 줄어든다.

(3) 초콜릿은 반드시 잘게 다져서 사용하자.

가니슈를 만들 때는 녹인 초콜릿보다 잘게 다진 초콜릿을 사용하는 것이 좋다.

(4) 분리된 가니슈를 재유화시키는 방법.

분리된 가니슈도 다시 재유화시키는 방법이 있다. 그러나 한번 분리된 가니슈는 다시 유화된다고 해도 맛이나 식감은 떨어지고, 보존기간 역시 짧아진다.

재유화시키는 방법은 분리된 가니슈를 38°C로 데운 후 35°C로 데운 생크림을 조금씩 넣어가면서 섞는 것. 이때는 반드시 고무주걱이 아닌 거품기나 핸드믹서를 사용해야 한다. 생크림의 양은 가니슈의 분리 상태나 그 양에 따라 달라진다. 여기에서 중요한 포인트는 첨가한 생크림의 양만큼 녹인 초콜릿을 첨가하는 것이다.

(5) 작업 중 온도 관리는 이렇게...

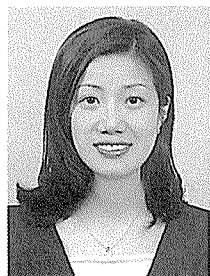
초콜릿은 온도 관리가 중요하다. 작업 중 가니슈 온도는 35°C 이상 유지해야 한다.

그리고 버터를 넣을 때는 가니슈 온도가 40°C를 넘으면 분리되기 쉬우므로 반드시 35~40°C 정도로 온도를 유지한다.



(6) 카카오 버터와 생크림의 비율

유지방 35%의 생크림 1 l에 대해 카카오 버터 460~490g이 가장 적절한 배합이다.



글 · 김현숙
동경제과학교 졸업