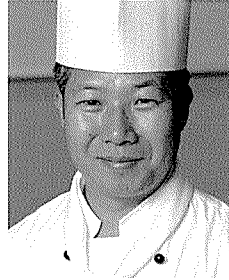


제누아즈 Genoise

최근 양과자를 선호하는 소비층이 두터워지면서 국내 제과점들이 다양한 양과자 제조에 많은 관심을 기울이고 있습니다. 그러나 기술인들은 양과자 제조에 대한 정확한 기초 지식을 갖추지 못한 경우가 많습니다. 이월부터 연재하는 양과자 기초 특강은 양과자의 용어부터 기본 배합, 제조 공정, 중요한 제조 포인트 등에 이르기까지 체계적인 이론을 집중 소개해 기술인들이 양과자 제조의 탄탄한 기본을 다질 수 있는 기회를 제공합니다.

<진행 · 강인옥 / 사진 · 박경배>



이은종

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

영어로 버터 스펀지 케이크(Butter Sponge Cake)라고 부르는 제누아즈는 보통 계란, 설탕을 휘핑한 후 박력분과 녹인 버터를 섞어 구운 스펀지를 말한다. 계란의 기포를 올려 제조하는 반죽으로 이탈리아 제노바 지방에서 생겨났다고 해서 이름지어진 제누아즈는 감칠맛이 있고 촉촉한 식감이 특징으로 다양한 앙트르메 제조에 사용되고 있다.

우리나라에서는 계란, 설탕, 밀가루, 물을 주재료로 하여 스펀지 케이크를 만들거나, 식용유를 넣어 만들기도 하였는데, 버터가 들어오면서부터는 제누아즈가 고객들의 사랑을 받는 제품으로 자리를 잡았다.

스펀지는 과자의 수만큼 다양하며, 기본 배합이 있지만 제조하는 사람마다의 개성에 따라 스펀지 배합이 바뀐다. 또한 특정 케이크 제품에 한해서는 버터가 들어가지 않는 스펀지 케이크를 제조하기도 한다.

제누아즈 제조법에는 냉법(별립법 - 노른자, 흰자를 분리해 휘핑하는 방법)과 온법(공립법 - 계란, 설탕을 섞어 열을 가해 휘핑하는 방법) 두 가지 방법이 있다. 여기에서는 공립법으로 제조하는 제누아즈에 대해 자세히 소개한다.

공립법은 볼에 계란을 넣고 풀어준 후 설탕을 넣어 섞고, 약 40~45℃로 열을 올려 휘핑한 다음 가루 재료와 버터를 차례로 혼합하여 제조하는 방법이다. 과자를 만드는 기본이 스펀지라고는 하지만 흰자, 노른자를 동시에 기포를 올려 만드는 공립법으로 스펀지를 제조하는 것은 쉽지 않다. 따라서 계란에 한 번 열을 가하거나 계란을 넣은 볼을 중탕해서 기포를 올리는 것이 작업하기에 수월하다.



Chef's Advice

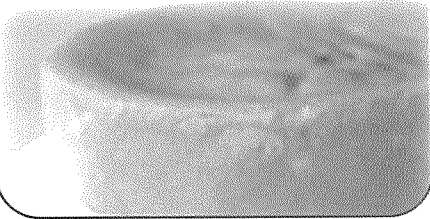
◎ 재료 중량(g)

계란 5개, 설탕 150, 박력분 125, 버터 50

◎ 준비물

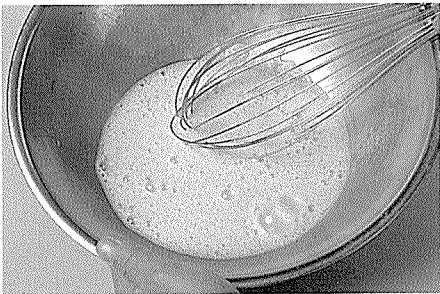
지름 21cm 팬 1개

오븐은 150~160°C로 예열해 둔다.



- ① 계란과 설탕을 섞기 전에 계란은 거품기로 완전히 풀어주어야만 설탕을 넣고 섞을 때 덩어리지지 않는다.
- ② 반죽에 버터를 섞을 때 버터의 상태가 차면 반죽이 골고루 섞이지 않고 뭉치기 때문에 40~45°C로 녹여 사용해야 한다. 버터의 온도가 40~45°C가 되면 반죽에 스며들기 쉬운 반면, 지방분이 기포를 깰 우려가 있으므로 반죽에 넣고 섞을 때는 가볍게 섞는 것이 좋다.
- ③ 가루 재료나 버터를 섞을 때는 기포가 꺼지지 않도록 주걱으로 반죽을 아래에서 위쪽으로 저어 가며 가볍게 섞어야 한다.

제조 공정



1. 계란을 볼에 넣고 거품기로 휘핑해 풀어준다.



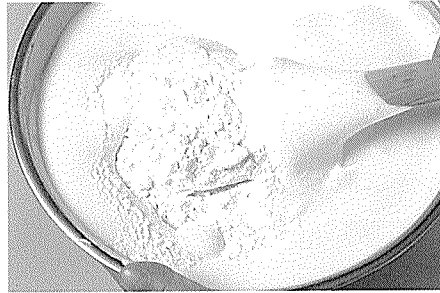
2. 설탕을 한꺼번에 넣고 거품기로 휘핑해 섞는다.



3. 중탕물에 올린 후 거품기로 저으면서 반죽 온도가 40~45°C 정도가 될 때까지 열을 가한다.
☞ 적당한 반죽 온도는 손으로 넣어서 만졌을 때 반죽이 따뜻한 정도이다.



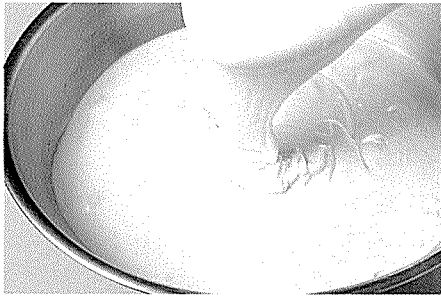
4. 반죽이 전체적으로 하얗게 부풀어오르고, 윤기가 날 때까지 휘핑한다.
☞ 반죽은 거품기로 들어올렸을 때 가볍게 떨어진다.
※ 배합량이 많을 때는 믹서를 사용해 제조하는데, 믹서로 반죽을 휘핑할 때는 우선 3단으로 거품을 올린 후 반죽에 윤기가 나면 2단으로 낮춰 약 10분 정도 돌려 전체 기포를 균등히 해주어야 제품이 잘 나온다.



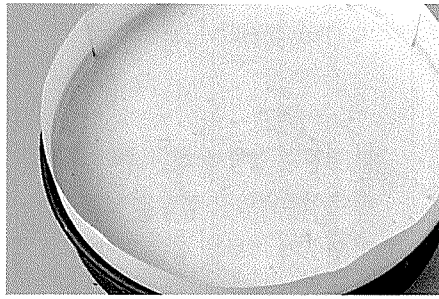
5. 체친 박력분을 넣고 나무주걱으로 섞는다.
☞ 반죽이 덩어리지지 않도록 아래에서 위쪽 방향으로 가볍게 가루가 보이지 않을 정도까지 섞는다. 기포가 꺼지지 않도록 섞는 것이 중요하다.



6. 40~45°C로 녹인 버터에 반죽의 소량을 넣고 섞은 후 이것을 다시 전체 반죽에 넣어 나무주걱으로 가볍게 섞는다.



7. 완성된 반죽을 주걱으로 들어올려 떨어뜨리면
윤기가 나면서 리본상태로 가볍게 떨어진다.



8. 종이를 깔아 준비한 지름 21cm 팬에 반죽을
80% 정도 팬닝한다.



9. 150~160°C 오븐에 넣어 40분 정도 굽는다.
※ 잘 구워진 제누아즈는 갈색빛을 띠며, 가장자리에 약간
주름이 잡히고, 손으로 만졌을 때 탄력이 느껴진다.
※ 팬의 가장자리에 반죽을 조금 묻혀 오븐 온도가
적당한지를 측정할 수 있다. 10~15분 정도 지난 후
오븐을 열어 팬 가장자리에 묻은 반죽이 갈색이면
온도가 적당한 것이고, 연하거나 검은 색을 띠면
오븐 온도가 낮거나 높은 것이다.

Genoise

재료 중량(g)

계란 5개, 설탕a 70, 박력분 125, 버터 50, 설탕b 80

제조 공정

1. 노른자, 흰자를 분리한다.

* 흰자에 노른자가 섞이면 휘핑이 잘 안되므로 흰자에 노른자가 들어가지 않도록 분리한다.

반면 노른자에는 수분이 적어 설탕과 섞었을 때 설탕이 잘 녹지 않으므로 흰자 1개 정도를 넣고 휘핑하면 작업하기가 좋다.

2. 거품기로 노른자를 완전히 풀어준 후 설탕a를 넣고 흰색을 띠 때까지 휘핑한다.

3. 흰자를 거품기로 80% 정도 휘핑한다.

* 믹서를 사용할 때는 기포가 금방 올라오기 때문에 40% 정도 흰자를 풀어준 후 설탕을 넣어야 한다.

4. ③에 설탕b를 넣고 휘핑해 80% 정도의 머랭을 만든다.

* 머랭을 덜 올리면 반죽의 부피가 적어서 스펀지가 단단해지고, 너무 오버해서 올리면
반죽이 버석버석해져 혼합하기가 좋지 않다.

5. ②에 머랭을 넣고 기포가 꺼지지 않게 아래에서 위로 가볍게 살짝 섞는다.

* 머랭 1/2을 넣고 섞은 후 가루재료와 나머지 머랭을 혼합하기도 한다.

6. 체친 박력분을 넣고 덩어리가 지지 않게 아래에서 위로 골고루 섞는다.

7. 버터를 약 40~45°C로 녹여 ⑥에 넣고 섞는다.

* 완성된 반죽은 윤기가 나고 리본형태를 그리며 흘러내린다.

8. 종이를 깔아 준비한 지름 21cm 팬에 팬닝한다.

9. 150~160°C 오븐에 넣어 40분 정도 굽는다.

* 잘 구워진 제누아즈는 가장자리에 약간 주름이 가고, 손으로 만져보면 탄력이 있다.