

제철 만난 다섯 가지 맛

오미자

요즘처럼 날씨가 더운 여름이면 아무리 건강한 사람이라도 쉽게 지치곤 한다. 이럴 땐 신맛이 강한 음식을 많이 먹으면 땀샘을 조절하는 역할을 해 기운이 몸 밖으로 빠져나가는 것을 막아 여름을 거뜬하게 이길 수 있게 도와준다. 여름철 신맛 중 영양강장제로 으뜸에 꼽히는 것이 바로 이번 호에 소개할 오미자다.

제품 개발 · 엘리제과자점 이승문 공장장 | 글 · 김미선 기자 | 사진 · 주현진

오미자(五味子)는 그 이름처럼 껍질의 신맛, 과육의 단맛, 씨의 맵고 쓴맛, 전체를 아우르는 짠맛까지 다섯 가지 맛을 지닌 흥미로운 열매다. 오미자의 다섯 맛은 사람의 몸 속 장기에 각각 다른 작용을 하는데, 특히 강한 신맛의 주성분인 사과산과 주석산은 피로를 풀어주고 머리를 맑게 해준다.

오미자는 예부터 뛰어난 효능을 지니는 한약재에 속한다. 무엇보다 폐 기능을 돋우는 기능은 전체 약재 중 첫손에 꼽힐 정도여서 목이 쉬거나 기침, 가래, 기관지염, 편도선염 등 호흡기 질환에 뛰어난 효능을 발휘한다. 오미자차가 가수들이 즐기는 음료로 유명한 것도 그런 이유에서다.

서울 상계동 엘리제과자점의 이승문 공장장은 여름 매출을 올려

줄 기획제품으로 시원한 오미자 무스를 떠올렸다. 새콤하고 가벼운 맛이 여름 소재로 제격이라 판단했기 때문이다. 오미자는 보통 마른 것을 하루 정도 물에 담가 즙을 우려내 먹지만, 물 양을 늘릴 수 없는 무스에는 시중에 나와 있는 오미자 엑기스를 사용하면 좋다. 엑기스는 오미자의 붉은 색깔과 상큼한 향을 제품에 더 짙게 배게 하는 역할을 해준다.

오미자 특유의 상큼한 향을 살리려면 젤라틴 양은 최대한 줄이는 것이 좋다. 대신 화이트 초콜릿 무스에 활용하면 굳기도 적당하고 새콤달콤한 맛이 일품이다. 오미자의 빨간색이 생각만큼 강렬하게 드러나지 않기 때문에 프랑부아즈, 백년초 등의 붉은 소재를 살짝 더해 시각 효과를 끌어올리는 프로 슈프만의 센스도 발휘해 보자. **B**



오미자 프랑부아즈

오미자 무스 / 재료 중량(g)

우유 100 오미자 엑기스 175 젤라틴 10 화이트 초콜릿 400 생크림 375
바닐라 빈 1/2개

만드는 법

- 1_ 우유에 오미자 엑기스, 바닐라 빈을 넣고 데운다.
- 2_ ①에 불린 젤라틴을 섞은 다음 잘게 다진 초콜릿에 붓고 섞는다.
- 3_ ②에 휘핑한 생크림을 완전히 혼합한다.

프랑부아즈 무스 / 재료 중량(g)

프랑부아즈 푸레 158 젤라틴 12 이탈리아인 머랭 215 프랑부아즈 리큐르 17
레몬즙 17 생크림 357

프랑부아즈 푸레에 불린 젤라틴, 이탈리아인 머랭, 프랑부아즈 리큐르, 레몬즙,
휘핑한 생크림을 차례대로 완전히 섞는다.

피스톨레 / 재료 중량(g)

화이트 초콜릿 600 카카오 버터 400

45°C로 녹인 화이트 초콜릿에 카카오 버터를 섞는다.

마무리하는 법

- 1_ 세르클에 비스퀴 조공드를 깔고 '프랑부아즈 무스'를 반 정도 채운다.
- 2_ ① 위에 세르클보다 작게 재단한 비스퀴 조공드를 얹는다.
- 3_ '오미자 무스'를 완전히 채운 다음 냉동고에서 굳힌다.
- 4_ '피스톨레' 한 다음 마카롱, 초콜릿 장식물로 마무리한다.

오미자 케이크

반죽 / 재료 중량(g)

생크림 155 트리몰린 50 우유 버터 105 오미자 엑기스 100
아몬드 파우더 105 분당 310 박력분 270 베이킹 파우더 5 노른자 4개
계란 3개 소금 약간

만드는 법

- 1_ 생크림, 노른자, 계란을 함께 섞는다.
- 2_ 트리몰린, 소금, 우유 버터, 오미자 엑기스를 함께 데운 다음 ①에 섞는다.
- 3_ ②에 체친 가루재료를 섞어준 다음 냉장고에서 휴지시킨다.

토폽물 / 재료 중량(g)

버터 150 분당 45 아몬드 파우더 120 박력분 260 베이킹 파우더 5
노른자 6개

만드는 법

- 1_ 버터와 분당을 휘핑하면서 노른자를 2~3회 나눠 섞는다.
- 2_ ①에 체친 가루재료를 섞어 소보로화한다.

마무리하는 법

- 1_ 타원형 틀에 '반죽'을 팬닝한 다음 '토폽물'을 올린다.
- 2_ 170~180°C에서 20분 정도 구워 완전히 식힌 다음 분당을 체친다.

