

상생의 묘를 아는 오묘한 과일 리치

무스케이크의 참맛은 그 속에 들어 찬 몇 가지 재료가 서로 '차가운' 조화를 이루며 사르르 녹아내릴 때 느껴진다. 그런 의미에서 '리치'는 스스로의 맛으로 다른 재료의 맛을 더욱 감칠맛 나게 해주는 흔하지 않은 과일이다. 이제 제발 물러가셨으면 하는 때늦은 더위가 기승을 부리는 요즘, 시원한 맛이 일품인 '리치 푸레'를 소개한다.

글·김미선 기자 | 사진·주현진 | 제품 개발·(주)베이크플러스 이영일 과장 | 리치 푸레 제공·(주)베이크 플러스 02)567-7015

중국 최고미인 '양귀비'는 예쁜 얼굴만큼이나 입맛도 까다로웠다고 전해진다. 까탈스러운 그녀의 식탁에 사시사철 빠지지 않고 제 자리를 차지했던 과일이 바로 리치다. 당나라 현종은 양귀비를 즐겁게 하기 위해 리치의 원산지인 중국 남부에서 수도 서안까지 먼 거리에도 불구하고 매일같이 리치를 진상하도록 했다.

양귀비가 다른 과일을 제쳐두고 사시사철 리치만 찾았던 까닭은 뭘까. 해답은 리치의 톡 튀지 않으면서 달달한 맛에서 찾을 수 있다. 단 맛이 센 과일에 속하지만 전체를 오묘하게 휘감는 은근한 신맛이 뒷맛을 톡톡하지 않고 깔끔하게 정리해준다. 중국음식점에서 후식으로 항상 열린 리치를 준비하는 것도 리치의 깔끔한 맛이 기름진 요리 뒤의 느끼한 속을 달래주기 때문이다.

리치의 단단한 껍질을 까면 말랑말랑하면서 즙이 많은 흰색 속살이 드러난다. 껍질이 빨간 색일 때 따먹으면 훨씬 싱싱하고 단 맛도 강하지만, 보통 갈색으로 숙성된 리치를 냉동 저장해두고 계절에 관계없이 먹는다. 기후가 서늘해 리치가 나지 않는 우리나라에서는 통조림 상태로 시중에 많이 유통되고 있다.

제과에 사용할 때는 푸레 형태의 리치를 사용하는 것이 좋다. 리치는 특별히 강한 맛을 지니지 않아 어느 소재와도 무난히 잘 어울린다. 특히 산딸기, 레드 커런트 등 신맛이 강한 소재와 곁들이면 단순한 어울림을 넘어 톡 쏘는 신맛이 살그머니 누그러지고 상큼한 맛은 활살아나는 '상생(相生)의 묘'를 이룬다.

까푸리(Cap. fruit)사 리치 푸레를 판매하는 (주)베이크플러스 이영일 과장은 9월의 늦여름 더위를 쫓아낼 시원한 노깍의 무스를 개발했다. 그는 "리치는 신맛이 강한 과일이나 화이트 초콜릿 무스와 가장 잘 어울리는 과일"이라며, "당도가 매우 높기 때문에 다른 과일 무스보다 설탕을 적게 넣는 것이 좋다"고 충고한다.



리치 쇼콜라

빵 오 쇼콜라 / 재료 중량(g)

계란 200 노른자 90 전화당 120 글루코오스 110 다크 초콜릿 200
생크림 170 박력분 60

만드는 법

1. 계란, 노른자, 전화당, 글루코오스를 한데 넣고 중탕하면서 휘핑한다.
2. 끓인 생크림에 잘게 다진 다크 초콜릿을 섞어 가나슈를 만든다.
3. 체친 가루재료를 섞은 다음 철판에 팬닝해 180°C에서 굽는다.
4. ③의 1/2을 식기 전에 붓세틀에 얹어 식혀 둥글게 모양잡는다.

산딸기 무스 / 재료 중량(g)

산딸기 푸레 500 젤라틴 12 흰자 60 설탕 60 생크림 280

만드는 법

1. 데운 푸레에 불린 젤라틴, 흰자와 설탕으로 만든 이탈리아인 머랭, 휘핑한 생크림을 차례대로 섞는다.
2. OHP 필름으로 긴 하트형틀을 만들어 ③을 채운 다음 냉동고에서 굳힌다.

리치 무스 / 재료 중량(g)

리치 푸레 600 생크림 450 젤라틴 16 레몬 제스트 10 노른자 240
계란 100 설탕 180 물 120

만드는 법

1. 물과 설탕을 108°C로 끓인 다음 노른자, 계란, 레몬 제스트 휘핑한 것을 섞어 파타봉브를 만든다.
2. 완전히 식힌 ①을 녹인 푸레와 섞은 다음 휘핑한 생크림을 섞는다.

마무리하는 법

1. 붓세틀에 '리치 무스'를 1/3 정도 채운 다음 '산딸기 무스'를 거꾸로 얹는다.
2. ① 위에 '리치 무스'를 어느 정도 채운 다음 둥근 '빵 오 쇼콜라'를 눌러 얹는다.
3. ②에 '리치 무스'를 완전히 채워 편평하게 한 다음 '빵 오 쇼콜라'를 덮고 냉동고에서 굳힌다.
4. 틀에서 빼낸 ③ 위에 화이트 초콜릿과 카카오 버터를 2:1로 섞어 피스틀레 한다.
5. 2cm 두께로 재단한 다음 리치, 프랑부아즈 등으로 장식해 마무리한다.



리치 마카롱

마카롱 / 재료 중량(g)

분당 675 아몬드 파우더 375 흰자 360 흰자 가루 15 설탕 120

만드는 법

1. 체친 분당, 아몬드 파우더를 하루 정도 실온에서 말린다.
2. ①에 휘핑한 흰자를 섞어 둥글게 짜준 다음 160°C에서 굽는다.

레드 커런트 크림 / 재료 중량(g)

레드 커런트 푸레 310 설탕 90 크림 파우더 25 레드 커런트 IQF 125

만드는 법

1. 설탕, 크림 파우더를 섞은 다음 녹인 푸레를 조금 덜어 섞는다.
2. ①을 끓인 다음 나머지 푸레, IQF를 넣고 2분간 더 끓인다.

리치 수프렘 / 재료 중량(g)

리치 푸레 500 노른자 70 설탕 35 젤라틴 16 생크림 375

만드는 법

1. 설탕, 노른자를 크림화한 다음 푸레를 넣고 85°C까지 데운다.
2. ①에 불린 젤라틴을 섞어 식힌 다음 휘핑한 생크림을 섞는다.

마무리하는 법

안쪽에 '레드 커런트 크림'을 펴 바른 2개의 '마카롱'을 '리치 수프렘'으로 샌드한다.