지난 호에서 계속됨

〈엔로빙(ENROBING)〉

45. 필링된 제품은 품질이 어때야 하나?

- 입안에서 맛이 좋고 느낌이 좋아야 한다.
- 사용한 초컬릿과 잘 어울려야 한다.
- 제품을 보관하는 기간이 충분해야 한다 (플랄린은 8일이면 충분함)

46. 필링 제조 시 어떤 지방을 사용해야 하는가?

- 융점이 높아야 하고 기름은 초컬릿을 오염시키기 때문에 사용해서는 안된다. 無水버터나 템퍼링된 커버츄어도 종종 필링으로 사용된다.
- 유사 코코아버터나 코코아버터 대체품도 사용할 수 있다.

47. 초컬릿을 씌우거나 담글 때 필링 심부 온도는 어때야 하는가?

가능한 필링 온도는 템퍼링된 초컬릿의 온도와 비슷해야 한다. 그래야 결정(結晶)이 잘못되는 것을 방지할 수 있다.

48. 뜨거운 제품도 엔로빙할 수 있는가(와플, 비스킷 등)?

47번에서 설명한 이유로 할 수 없다. 또한 제품이 너무 뜨거우면 제품에 함유된 지방분이 녹아서 초컬릿에 스며들 염려가 있다.

49. 초컬릿을 제품에 엔로빙하기가 어렵고 두꺼운 막을 형성한다.

초컬릿의 점성이 사용하기에 적합치 않다. (초컬릿의 지방성분이 충분치 않음)

50. 작업도중에 커버링하는 초컬릿의 두께가 두꺼워 진다.

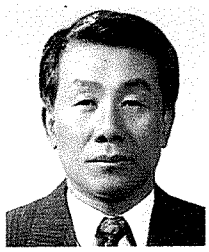
템퍼링된 초컬릿이 재순환되지 않을 경우에 자주 일어난다.

템퍼링된 초컬릿을 재순환시키지 않고 디핑트레이에 보관만 하는 소형기계들도 많이 있다. 기계를 가동시킬 때 디핑트레이에는 템퍼링이 잘된 초컬릿이 있어야 한다. 또 올바른 결정형태로 결정화된 코코아버터가 약 5% 포함되어야 한다.

초컬릿

초컬릿의 모든 것

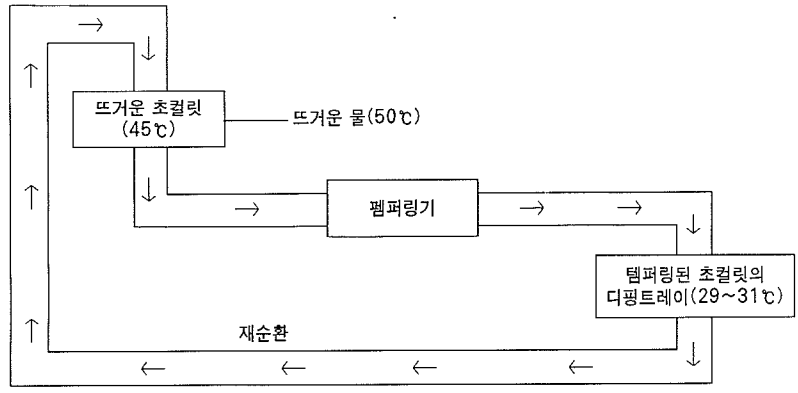
작업시 문제점과 해결책 ②



유니온 무역상사 /
태양극 사장

작업중에는 템퍼링된 초컬릿의 결정이 계속 이루어지며 한두시간의 작업후에 배합에 함유된 5% 이상의 코코아 버터가 결정화되며, 이에 따라 초컬릿템퍼링이 지나쳐서 점성이 점점 더 높아지게 된다.

이를 해결하기 위하여 뜨거운 커버츄어초컬릿(±40°C)을 추가하고 잘 저어 주면서 템퍼링된



초컬릿을 약간 데워(±0.5°C) 온도를 조금 올린다(±0.5°C).

51. 커버츄어초컬릿의 광택이 좋지 않은 이유는?

A) 내부의 필링이 너무 차거나 또는 냉장고가 지나치게 차갑다.

B) 초컬릿이 잘 템퍼링되지 않았다.

C) 내부의 필링이 적합치 않다.

위 경우에는 몰드로 엔로빙할 때와 동일한 광택을 얻는 것은 불가능하다.

52. 엔로빙 후에도 초컬릿이 굳지 않고 물렁한 이유는?

필링내용물이 부적합하거나 굳지 않는 지방(기름)이 너무 많이 포함되어 있다.

53. 트러플이란 무엇인가?

일반적으로 작은 방울모양을 한 지방페이스트를 초컬릿으로 씌우고 코코아파우더나 코코아조각으로 장식한 제품을 말한다. 지방충전물의 성분은 버터, 초컬릿, 프랄린, 가당우유, 바닐라 등으로 알콜과 섞어서 사용하거나 그냥 쓴다.

54. 케이크는 어떻게 코팅해야 하는가?

초컬릿 1kg과 코코아버터 200g을 섞고 스프레이건으로 스프레이해서 코팅한다.

55. 어떤 과일을 초컬릿에 담글 수 있나?

일반적으로 말린 과일(건포도, 말린무화과, 너트, 건조과일)을 쓸 수 있으나 딸기, 포도, 사과, 바나나 등도 사용할 수 있다. 과일에 수분이 많이 포함돼 있으면 코팅하기 전에 폰당에 담근다.

56. 비엔네타 형태의 아이스크림은 어떻게 초컬릿에 담궈야 하는가?

비엔네타는 아이스크림과 초컬릿을 층층이 겹쳐서 만든 것이다. 코코아버터나 건조야자 지방(코코린)을 초컬릿에 넣어 더 묽게해서 아이스크림에 넓게 바른다. 초컬릿은 스프레이건으로 뿌릴 수 있다.

57. 데커레이션이란 무엇인가?

케이크를 장식하기 위해 초컬릿을 여러모양으로 만드는 것이다. 따라서 장식용 초컬릿은 반죽할 수 있을 정도로 유연해야 한다.

58. 데커레이션은 어떻게 하는가?

A) 방법 1

① 알루미늄이나 스텐레스판을 40~45°C로 가열한다.

② 그 위에 우유나 액체 화이트초컬릿(40°C)을 투명하게 바른다.

③ 초컬릿을 빨리 얼려 굳힌다.

④ 이것을 주위 온도까지 높여서 초컬릿을 여러모양으로 잘라 부채나 소용돌이 모양으로 만든다.

B) 방법 2

① 종이로 삼각형 모양의 뿔을 만든다.

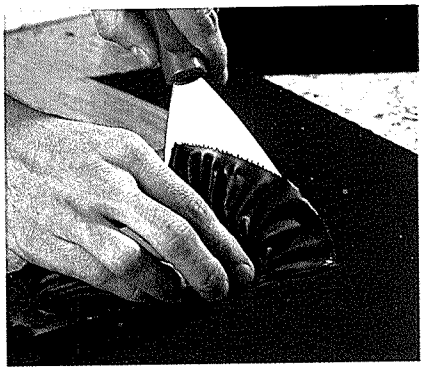
② 거기에 템퍼링된 초컬릿을 채운다.

③ 기름이 배지않는 종이위에 그림을 그린다.

④ 그림을 완벽하게 하기 위해 종이 끝부분이 식을 때까지 기다린다.

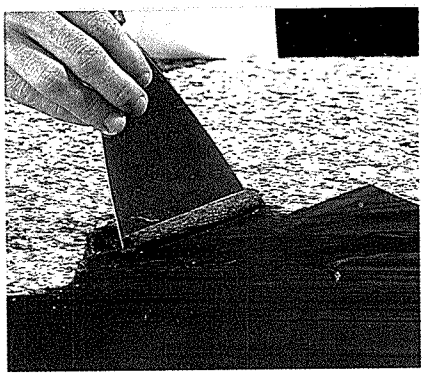
C) 방법 3

- 주름무늬 초컬릿



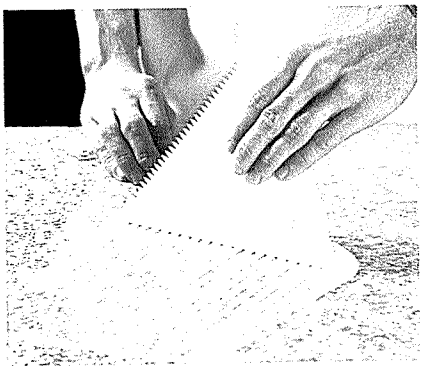
초컬릿을 40~45°C로 녹여 대리석 위에 얇게 바른다. 그것을 칼로 긁어서 케이크 둘레나 표면에 즉시 붙인다.

②담배 초컬릿 (사진설명)



초컬릿을 40°C로 녹여 대리석 표면에 얇게 펼친 뒤 식힌다. 담배모양으로 말기 위해 손이나 또는 드라이기로 온도를 높여 준다. 칼을 사용하여 원하는 여러가지 모양을 만드는데 초컬릿이 말리기 시작할 때까지 천천히 해야 한다.

③초컬릿 장식(2色)



초컬릿 온도를 다크는 31°C, 밀크는 29°C, 화이트는 27°C로 한다.

플라스틱 필름 위에 초컬릿을 얇게 펼쳐 바르고 끝이 뾰족한 빗으로 줄이 생기게 긁어준다. 초컬릿을 굳힌 후 다른 색깔을 그 위에 바른다. 완전히 굳기 전에 원하는 모양으로 자른다.

④리본 등을 만들기 위하여 초컬릿을 뒤튼다.(2色)

여기에 사용하는 초컬릿은 탄력이 있어야 한다. 여기에 적합한 초컬릿은 밀크와 화이트초컬릿이다. 초컬릿의 이상적 온도인 34°C(밀크), 32°C(화이트) 보다 5°C 더 높인다. 판위에 두께가 일정하고 접힌 자국이나 구멍이 없는 플라스틱 필름을 고정시켜 놓는다. 그 위에 초컬릿을 주걱으로 가볍게 바른다. 고무나 나무빗으로 원하

는 모양을 만들고 냉장고에서 굳힌다. 다른 색깔의 초컬릿을 그림위에 얇게 바르고 즉시 얼린다. 사용하기 전에 냉장고에서 꺼내 수분동안 놔두어 부드럽게 한다. 플라스틱 필름을 칼로 자르고 접는다. 찬 곳이나 냉장고에 넣어 굳힌다. 플라스틱 필름을 떼내고 접어서 원하는 모양으로 만든다.

초컬릿에 광택이 나게 하려면 가능한 오랫동안 플라스틱을 붙여 놓는다.

⑤ 케이크 둘레를 장식하기 위한 격자무늬작업

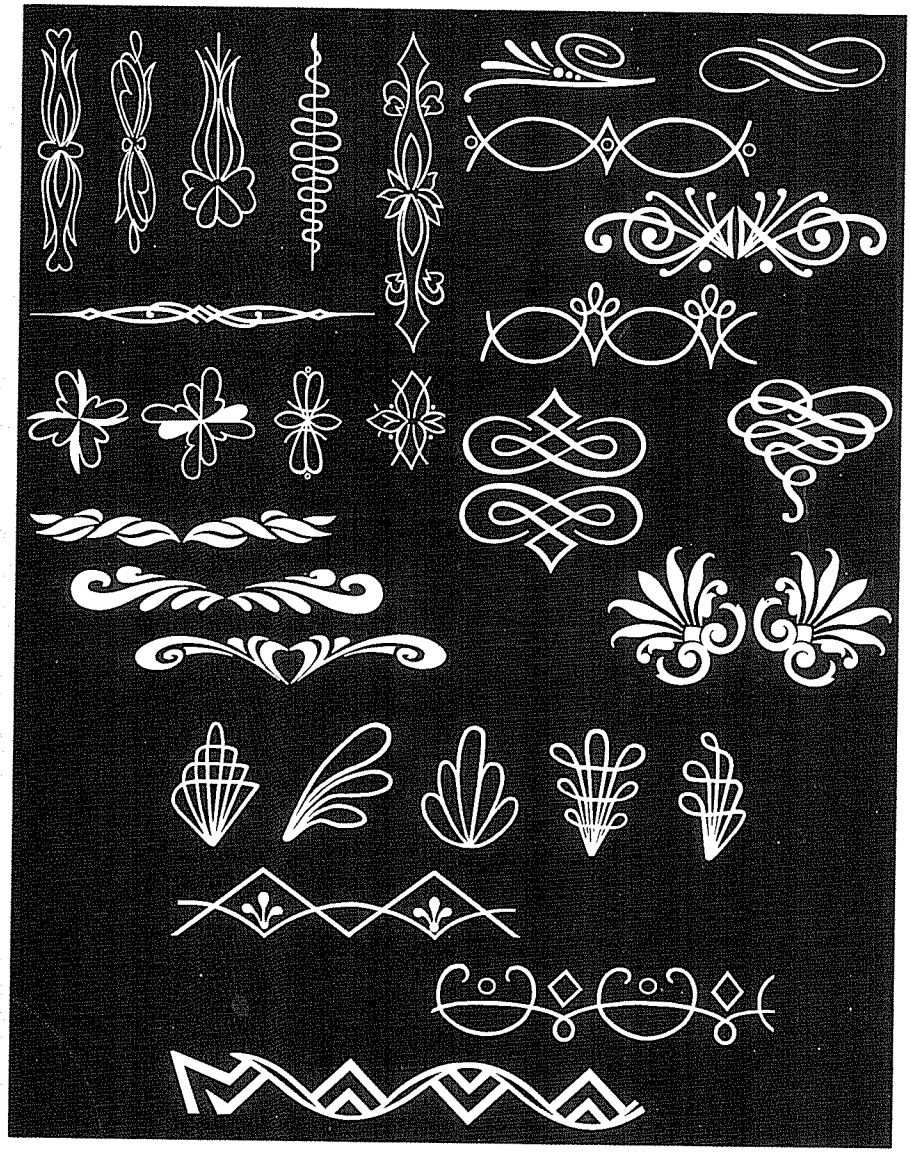
가나슈초컬릿으로 장식한 케이크를 식힌다. 케이크 둘레와 같은 길이로 플라스틱을 자른다. 초컬릿을 가열해 정확한 온도로 올린다. 파이핑백을 사용해 플라스틱 위에 초컬릿을 장식하는 데 이때 대리석 위에서 작업하면 안된다. 나무나 합성수지 제품을 사용한다. 초컬릿이 준비되면 장식된 필름을 케이크 둘레에 붙이는데 밑바닥에서 약 2mm 올려서 붙여야 한다. 케이크를 식힌 다음 수분 후 플라스틱을 조심스럽게 떼어낸다.

59. 콘으로 장식할 수 있는 초컬릿은 어떤 것인가?

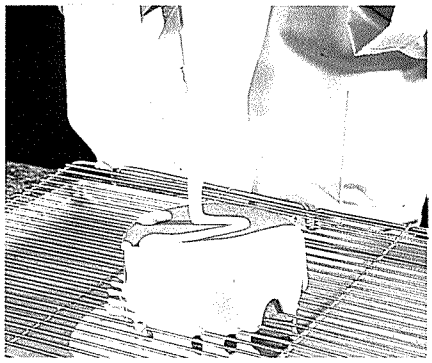
다크코팅초컬릿, 밀크코팅초컬릿,
화이트코팅초컬릿

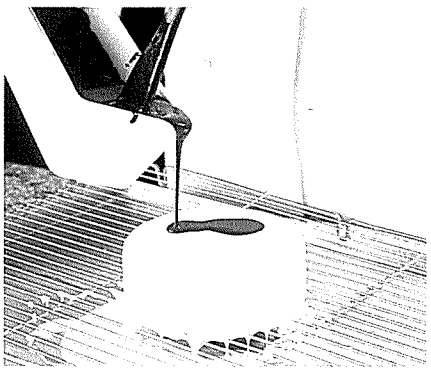
60. 어떤 모양으로 장식할 수 있는가?

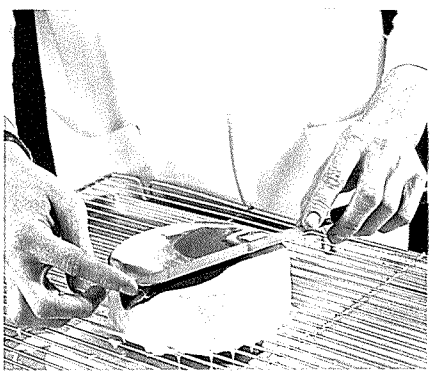
아래 그림 참조



61. 대리석모양 장식은 어떻게 하는가?







62. 초컬릿은 어떻게 스프레이 하는가?

액체초컬릿을 사용하거나, 코코아버터, 무스버터 또는 건조야자지방(코코린)을 넣어 스프레이한다.

결정화된 후에는 이들 지방은 다르게 반응을 일으키고 완성된 제품도 각각 다른 모양이 된다.

63. 스프레이작업 시 어떻게 각기 다른 크기의 방울을 만들 수 있나?

초컬릿이나 케이크의 온도를 조절해서 다른 모양을 만들 수 있다.

64. 초컬릿으로 어떻게 박편(FLAKES)을 만드는가?

대리석 표면위에 초컬릿을 얇게 바른 후 완전히 굳은 후에 주걱으로 긁어낸다.

〈팬시 베이커리(FANCY BAKERY)〉

65. 초컬릿 럽(알맹이)을 정확하게 언제 반죽(쿠키, 머핀, 스콘 등)에 넣어야 하는가?

배합한 후 반죽이 일정한 점성에 도달했을 때 넣는다.

66. 초컬릿은 퍼프페이스트리 마아가린과 혼합할 수 있는가?

박편의 초컬릿 페이스트를 만들 경우 혼합할 수 있다. 이때에 퍼프페이스트리 마아가린 80%와 액체초컬릿 20%를 배합하고 평평한 판위에서 식힌다. 마아가린 1kg당 배합물 900g을 혼합한다. 맛을 내기 위해 마아가린에 코코아파우더를 혼합한다.

67. 마아가린과 혼합하기 위하여 어떤 초컬릿을 선택할 것인가?

유동성은 그다지 중요하지 않지만 맛이 중요하기 때문에 퍼프페이스트리 마아가린과 필링용 다크초컬릿이 가장 적합하다.

68. 초컬릿 덩어리(CHUNK)는 어떤 것이 좋은가?

반죽에 넣는 초컬릿 칩의 크기는 약 1cm 이어야 하고 점성은 항상 높아야 한다.

〈기타〉

69. 필링에 넣기 위한 초컬릿은 템퍼링할 필요가 있는가?

필링에 넣기 전에 초컬릿을 결정화 시키는 것이 더 바람직하다. 마찬가지로 필링용 지방은 사용할 수 있도록 녹여야만 하나 완전히 녹일 필요는 없다.

70. 어떤 것이 반죽할 수 있는 초컬릿인가?

새로운 성분을 추가해 변형해도 사용할 수 있고 물리적으로 유연하게 장식이 가능한 초컬릿.

71. 초컬릿은 어떻게 반죽하는가?

초컬릿은 다른성분과 배합해야 찰흙과 같은 점성이 될 수 있다.

72. 초컬릿의 맛을 낼 수 있는가?

낼 수 있다.

73. 어떻게 맛을 내는가?

기름에 용해되는 향으로 맛을 낼 수 있다. 녹인 초컬릿에 이들 향을 섞기만 하면 된다.

74. 초컬릿으로 조각할 수 있는가?

할 수 있다. 많은 유명한 예술가들이 실연하고 있다.

75. 초컬릿은 어떻게 조각하는가?

지방이 풍부한 템퍼링된 초컬릿 토막으로 적당한 크기와 모양을 낸다. 예를 들어 사람을 조각한다면 사람의 각 부위를 초컬릿으로 토막을 내어 가위와 칼로 위로부터 아래로 조각한다.

또는 대리석 위에 초컬릿을 식히고 그것으로 철구조물을 사용하여 손으로 모양을 만든다.

76. 조각을 하기 위하여 어떤 초컬릿을 사용해야 하는가?

지방이 풍부한 초컬릿(코팅다크초컬릿, 코팅밀크초컬릿, 코팅화이트초컬릿)

77. 어떻게 초컬릿 색깔을 내는가?

화이트초컬릿에 레시틴을 원료로 하여 만든 색을 사용한다. 이때 5% 이상의 색을 사용해서는 안된다. 끝