

1인 1명기

헤이즐넛 오 쇼콜라



● 헤이즐넛 시트 (철판 2장분)

재료 중량(g)

계란 225, 노른자 136, 설탕 273, 바닐라 오일 소량, 흰자 148, 주석산 4, 설탕 36, 헤이즐넛 가루 45, 헤이즐넛 분태 45, 박력분 80

만드는 법

- 1 계란과 노른자를 가볍게 풀어 설탕을 넣고 60°C 정도의 중탕에서 휘핑한다.
- 2 흰자에 주석산을 넣고 휘핑하다 설탕을 2~3회에 나누어 넣으며 100% 휘핑한 머랭을 만든다.
- 3 ①에 ②의 머랭의 1/3정도를 넣고 가볍게 저어준 후 헤이즐넛 가루, 헤이즐넛 분태, 박력분을 넣고 섞는다.
- 4 ③에 나머지 머랭을 넣어 섞은 후 철판 2개에 나누어 팬닝하여 윗불 200°C, 밑불 160°C에서 7~8분간 굽는다.

● 코팅용 글라세

재료 중량(g)

초코시럽 200, 다크 초콜릿 100, 카카오 리큐르 25, 판젤라틴 2장

만드는 법

- 1 다크 초콜릿을 60°C로 녹인 후 초코시럽을 넣고 섞는다.
- 2 ①에서 조금을 덜어내 물에 불린 젤라틴을 넣고 중탕으로 녹이며 섞는다.
- 3 ②를 ①에 넣고 섞는다.
- 4 카카오 리큐르를 넣고 마무리한다

● 헤이즐넛 가나슈

재료 중량(g)

다크 초콜릿 200, 버터 250, 소금 1, 헤이즐넛 분말 50

만드는 법

- 1 다크 초콜릿을 중탕으로 녹인 후 소금 헤이즐넛 가루, 버터를 차례로 넣고 섞는다. 이때 헤이즐넛 가루는 오븐에서 갈색이 날 때까지 구운 후 사용한다.
- 2 ①을 약간 굳힌 후 샌드하기 좋은 정도로 휘핑한다

제작자의 말



강호문 / 나눔과 배품 과자점

경력 : 16년

나폴레옹 과자점, 피터팬,

일본 도리아노 양과자점 연수,

현재 나눔과 배품 과자점 운영

헤이즐넛 오 쇼콜라는 동경 '토리아노 양과점'에서 좋은 반응을 얻은 제품으로, 그 인기의 비결은 독특한 시트에 있다. 일반적인 3단 샌드 스펀지 시트 대신에 이 제품은 철판에 구운 시트를 5cm로 잘라 가나슈를 샌드해 나이트 모양으로 둥글게 만든 것을 사용했다. 다른 케이크에 비해 시럽과 크림이 충분히 샌드돼 있어 촉촉하고 진한 풍미를 느낄 수 있다. 여유가 있을 때 미리 나이트모양으로 말아 냉동실에 준비해 두었다 필요한 때 꺼내어 코팅해 판매할 수 있는 작업성이 뛰어난 제품이다.

● 시럽

재료 중량(g)

물 600, 설탕 400, 럼 50

● 장식용 초콜릿

코팅용 초콜릿을 녹인 후 식용유를 넣고 섞어 장미 등 원하는 모양으로 만들어 사용한다.

계절과 작업조건에 따라 다르지만 겨울철에는

식용유의 양은 초콜릿 100g당 20g정도를 넣어 사용한다.

마무리 하는 법

- 1 구워낸 시트를 세로방향으로 5cm씩 자른다.
- 2 시럽을 바른 후 준비한 헤이즐넛 가나슈를 발라 나이트 모양으로 돌돌 말아준다.
- 3 3호크기의 원형이 될 때까지 ②와 동일한 방법으로 시트를 말아준다.
※ 중간까지는 굴러주 듯 말아주고 크기가 커져 균형잡기 어려우면 시트를 붙여 주는 방법으로 말아준다.
- 4 세르클들로 고정해 냉장고 넣는다.
- 5 ④를 헤이즐넛 가나슈로 아이싱한 후 코팅용 글라세로 코팅한다.
- 6 비닐 위에 화이트 초콜릿으로 나무결 모양을 낸 후 템퍼링한 다크 초콜릿을 칠해 만든 초콜릿 장식물과 초콜릿 장미꽃으로 장식한다.

하나 - 가나슈에 헤이즐넛 가루를 그대로 넣어 만드는 것 보다 볶아 사용하면 더욱 고소한 풍미를 낼 수 있다.

둘 - 독특한 모양의 시트를 사용하므로 시트 단면이 보이도록 슬라이스해 판매하면 더욱 좋은 반응을 얻을 수 있다.

셋 - 시트를 구울 때 헤이즐넛 가루 뿐 아니라 헤이즐넛 분태를 넣어 구우면 더욱 고소하고 독특한 식감을 얻을 수 있다.

Key Point