

초콜릿 장식물

이번호는 초콜릿 장식물 코너의 마지막 편으로 케이크 초콜릿 장식물과 디저트에 응용할 수 있는 조각 케이크 장식물을 함께 소개한다. 지면에 실린 제품들은 기존의 장식 패턴과 달리 데커레이션 된 초콜릿의 형태를 독특하면서도 창의적으로 구성했다.

아름다운 초콜릿 장식물을 이용한 제품은 부가가치를 높일 수 있는 분야로 여러 가지 응용이 가능하다.

<진행/정한상>



신현수 / 제원인터내셔널
프랑스 국립제과제빵기술학교 수료 (INBP)
프랑스 국가제과기술자격증 취득 (CAP)
벨루에 제과기술학교 졸업
클리옹호텔 제과부 근무

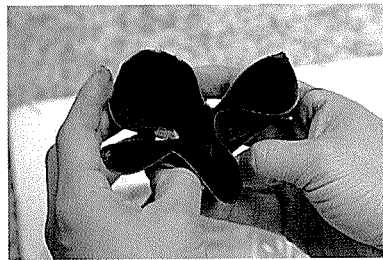
재료

화이트 초콜릿, 다크 초콜릿,
코코아 버터, 식용색소

만드는 법

■모양 초콜릿

- 1 대리석 위에 두꺼운 종이와 사각으로 자른 비닐을 차례로 깔고 그 위에 다크 초콜릿을 고르게 펴준다.



- 2 어느 정도 굳었을 때 손으로 비닐을 잡고 완전히 굳기 전에 눌러서 모양을 낸다.

■삼각 초콜릿

- 1 대리석 위에 두꺼운 종이와 필요한 크기의 비닐을 차례로 깔고 그 위에 다크 초콜릿을 고르게 펴준다.

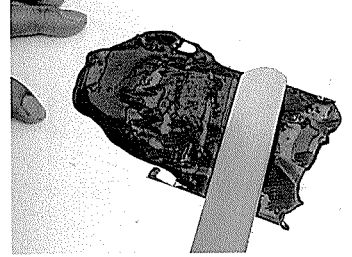


- 2 ①의 초콜릿이 어느 정도 굳었을 때 칼로 그어서 무늬를 만든다.

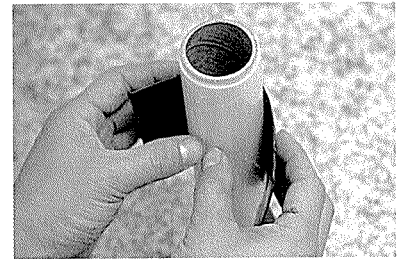


- 3 원통을 이용해 ②의 초콜릿이 완전히 굳기 전에 둥글린다.

■원통 초콜릿



- 1 대리석 위에 두꺼운 종이와 알맞게 자른 비닐을 차례로 깔고 그 위에 다크 초콜릿을 스패툴러로 고르게 펴준다.

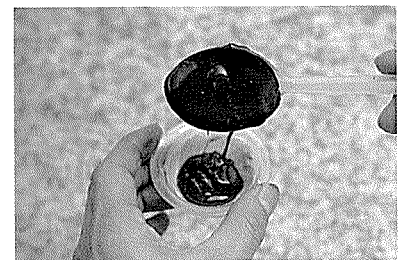


- 2 ①의 초콜릿이 완전히 굳기 전에 원통에 감아서 모양을 고정시킨다.

■반구형 색 초콜릿



- 1 색소, 코코아 버터, 화이트 초콜릿을 혼합해 반구형 몰드에 색깔별로 칠한다.



- 2 몰드에 칠한 색 초콜릿이 굳은 다음 다크 초콜릿을 채워준다.

