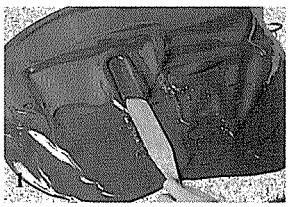
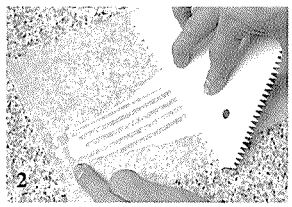
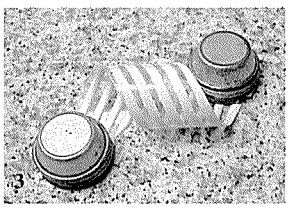
초컬릿 장식물

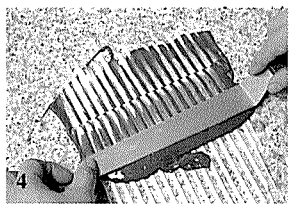
본지는 새 천년을 맞아 데커레이션 마스트 코너를 신설했다.
이 코너는 초컬릿을 비롯한 파이핑, 에어브러쉬, 설탕공예, 머랭, 운빼이, 마지팬 등 각 분야별로
참신하고 다양한 데커레이션 기법을 소개할 예정이다. 이번호부터 소개되는 초컬릿 편은
케이크 위에 장식하는 초컬릿 데커레이션 위주로 총 3회에 걸쳐 연재된다.
〈진행/ 정한상〉

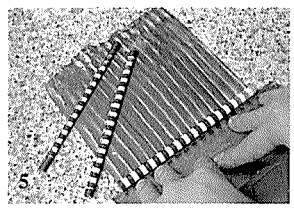
신현수 / 제원인터내셔날
프랑스 국립제과제빵기술학교 수료 (INBP)
프랑스 국가제과기술자격증 취득 (CAP)
벨루에 제과기술학교 졸업
클리옹호텔 제과부 근무

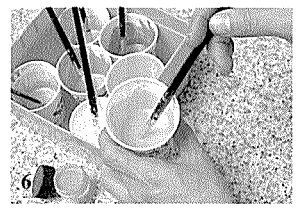

1

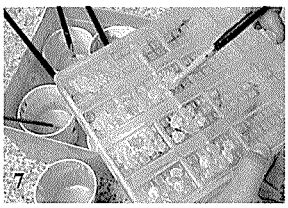

2

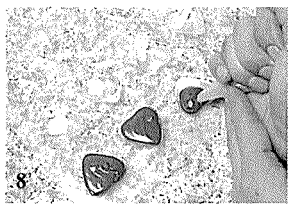

3

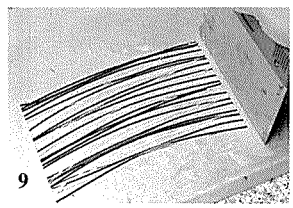

4


5


6


7


8


9

10

재료

화이트 초컬릿, 밀크 초컬릿, 코코아 버터, 식용색소

만드는 법

■템퍼링

다크 초컬릿을 50℃로 중탕한 다음 24℃ 대리석 위에서 템퍼링 한다 〈사진1〉.

■모양리본

1 삼각무늬 빗을 이용해 비닐 위에 화이트 초컬릿의 줄무늬를 만들어 준다 〈사진2〉.
2 모양 리본의 초컬릿이 액체에서 고체상태로 변하기 전에 모양을 고정한다 〈사진3〉.

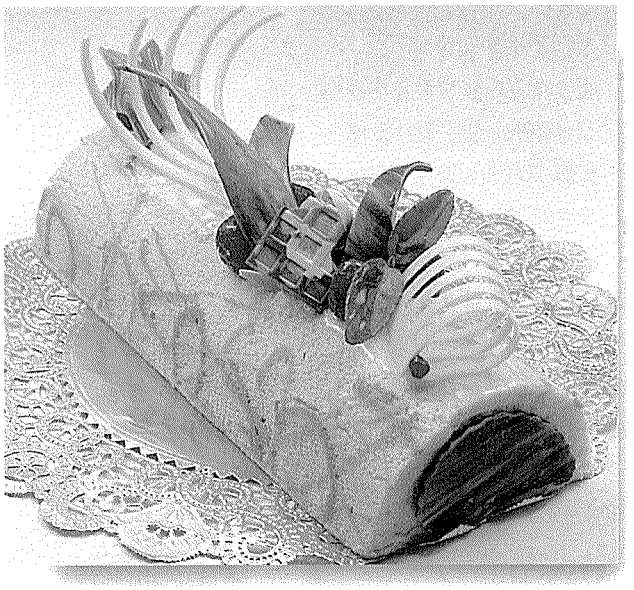
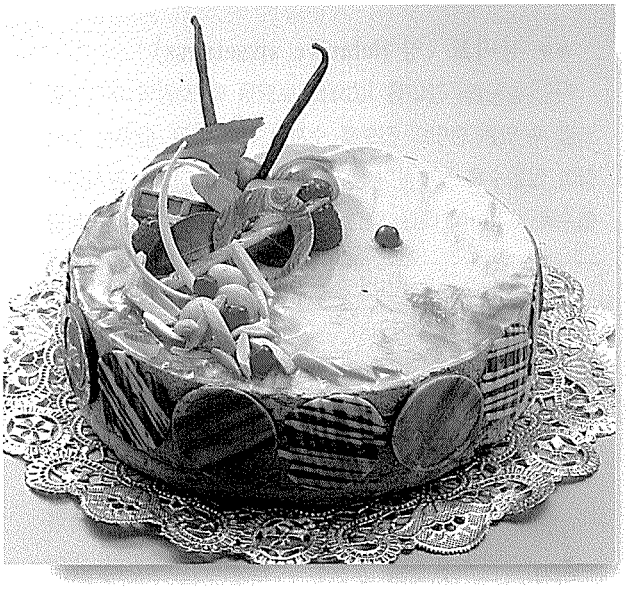
■시가렛

1 대리석 위에 삼각무늬 빗으로 화이트 초컬릿의 줄무늬를 만들고 그 위에 스패튤러를 이용해 다크 초컬릿을 덮는다 〈사진4〉.
2 ④를 스크레이퍼로 밀어 둥글게 말리도록 한다 〈사진5〉.

■하트

1 광택을 내주기 위해 색소에 약간의 코코아 버터를 넣고 혼합한다 〈사진6〉.
2 몰드에 붓을 이용해 색깔별로 찍어준다 〈사진7〉.
3 색소를 찍어준 몰드에 짤주머니를 이용 다크 초컬릿을 짜준다 〈사진8〉.

■실타래

1 냉동철판 위에 짤주머니로 다크, 화이트 초컬릿을 짠 후 스크레이퍼로 양 끝을 정리한다 〈사진9〉.
2 다크와 화이트 초컬릿을 모아 손으로 둥글린다 〈사진10〉.

Chocolate