

하트 초콜릿 쿠키

발렌타인데이는 알팍한 상술이라는 입각의 비판을 뒤로 하고 이제 특별한 기념일로 자리잡았다. 더욱이 이날은 연인들뿐만 아니라 부모와 자식 사이, 직장 동료 사이의 정을 센스있게 표현하고 확인하는 기회가 되기도 한다.

하트 초콜릿 쿠키는 이렇듯 서로의 따뜻한 마음을 나눌 수 있는 훌륭한 수단이 될 듯하다.

〈정혜/손인수〉



박은주

프랑스 코르동 블루 정규과정(제과와 요리) 수료

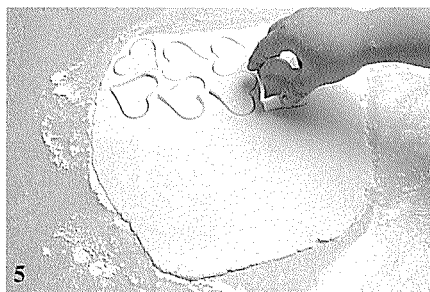
홈 베이킹 연구실 쿠키 홀 (032-324-6313) 대표

제품 컨설턴트로 활동 중



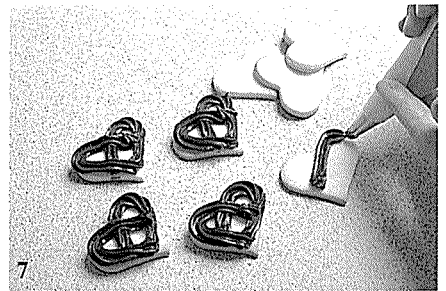
재료 및 중량(g) - 24개분

- 반죽용 : 박력분 200, 버터 120, 분당 80, 계란 1개, 생크림 1 티스푼, 레몬즙 약간량
- 가나슈 : 다크 초콜릿 100, 생크림 50
- 코팅 초콜릿 : 화이트 초콜릿 100, 식용유 15



만드는 법

1. 분당이 버터에 완전히 스며들 때까지 손으로 두 재료를 섞는다.
이 때 손의 열로 버터가 녹으면서 분당과 완전히 섞이게 된다. <사진 1>
2. ①을 원형으로 눌러 펴고 중앙을 비워놓은 후 여기에 계란, 레몬즙, 생크림을 넣고 바깥쪽으로 동글게 박력분을 뿌려놓는다. 가운데부터 계란, 레몬즙, 생크림과 버터를 섞으면서 이어 바깥쪽의 박력분을 조금씩 혼합한다. <사진 2>
3. ②가 어느 정도 섞였으면 손바닥으로 2~3번 밀어준다. <사진 3>
4. ③을 30분간 휴지시킨 후 3mm의 두께가 되도록 밀대로 밀어준다. 이 때 유산지를 바닥에 깔고 그 위에 반죽을 놓고 유산지로 덮어 밀면 수월하게 반죽을 펼 수 있다. <사진 4>
5. ④를 하트모양 찍기로 찍는다. <사진 5>
6. ⑤를 170°C 오븐에서 14분 정도 굽는다. 7분 정도 구운 후 철판을 한 번 돌려 주어야 쿠키가 골고루 구워진다.



※ 가나슈 만드는 법 - 먼저 생크림을 끓인 후 불을 끄고, 끓인 생크림의 온도로 잘게 자른 다크 초콜릿을 녹인 다음 충분히 식힌다. <사진 6>

※ 코팅용 초콜릿 만드는 법 - 잘게 자른 화이트 초콜릿을 중탕으로 녹이면서 식용유를 넣고 섞은 후 식힌다.

7. 찰주머니에 원형짜지를 끼우고 여기에 가나슈를 넣고 하트 모양으로 짤 후 빈 자리를 코팅용 초콜릿을 채운다. <사진 7>

알아두면 편리한 몇 가지

1. 쿠키 반죽을 만들 때 계란과 밀가루를 바로 섞지 않는 것은 이럴 경우 덩어리가 생기기 때문이다.
2. 반죽을 2~3번 손바닥으로 밀어주는 것은 빵 반죽하듯 치달 경우 글루텐이 형성돼 원하는 모양의 쿠키가 만들어지지 않기 때문이다.
이 때 3번 이상 밀지 않도록 한다.
3. 반죽을 밀대로 밀 때 반드시 두께가 3mm가 되도록 해야 한다. 너무 두꺼우면 오랜 시간 굽게 돼 쿠키가 딱딱해진다.
4. 가나슈를 화이트 초콜릿으로 만들 경우, 초콜릿의 양을 다크 초콜릿보다 50% 늘려야 한다.
이는 화이트 초콜릿에는 코코아가루가 없어 다크 초콜릿과 같은 양을 사용할 경우 가나슈가 묽어지기 때문이다.