

# 부드럽고 감미로운 프랑스 초콜릿의 세계

## (주) 서울 하인즈 세미나

서울 하인즈(대표 J.W. 엘리엇)는 프랑스 카카오바리샤의 데몬스트레이터 필립 마란드(Philippe Marand)씨를 초청해 3월 7일부터 11일까지 서울, 대전, 대구, 부산 등 4도시 순회 세미나를 실시하였다. 이번 세미나에서 선보인 초콜릿 케이크, 트러플 제품 등을 소개한다.

\*표시된 재료는 서울하인즈 취급품목임

### 트러플 Truffle



#### 바닐라 가나쉬 트러플

##### 재료 중량(g)

생크림 200, 버터 30, 바닐라빈 1개, \*락떼 밀크 초콜릿 100,

\*엑셀런스 다크 초콜릿 200

##### 만드는 법

1. 생크림, 버터, 바닐라빈을 볼에 넣고 끓인다.(끓인 후 바닐라빈은 제거한다)
2. 잘게 다진 밀크 초콜릿과 다크 초콜릿을 ①에 넣고 거품기로 젓는다. 어느 정도 섞이면 스패툴러로 천천히 저으면서 섞는다.(밀크 초콜릿을 함께 넣으면 다크 초콜릿의 강한 맛을 부드럽게 만들 수 있다.)

##### 마무리하는 법

1. 몰드를 준비한 후 템퍼링한 다크 초콜릿으로 몰드를 코팅한다.

2. 30°C의 '바닐라 가나쉬'를 짤주머니에 넣어 ①에 짜 준다.
3. ②가 굳으면 밀크 초콜릿으로 코팅하고, 굳힌 후 틀에서 빼낸다.

#### 프랄린 트래디션 르노뜨르 트러플

##### 재료 중량(g)

\*프랄린 트래디션 르노뜨르 500, \*엑셀런스 다크 초콜릿 75

##### 만드는 법

1. 프랄린 트래디션 르노뜨르와 엑셀런스 다크 초콜릿을 섞어서 35°C로 녹인다.
2. 템퍼링한 다크 초콜릿으로 원하는 몰드에 코팅한다.
3. ①이 31°C가 되면 짤주머니에 넣어 ②에 짜준다.
4. ③이 굳으면 그 위를 밀크 초콜릿으로 코팅하여 굳힌 후 틀에서 빼낸다.

# 아몬드 다쿠와즈 초콜릿 케이크 Almond Dacquoise Chocolate Cake



## 코코아 비스킷 / 재료 중량(g)

흰자 360, 설탕 375, 노른자 240, 코코아 파우더 100

### 만드는 법

1. 흰자와 설탕을 5분 정도 섞은 후 노른자를 넣고 조심스럽게 젓는다.
2. ①에 코코아 파우더를 넣고 섞는다.
3. 베이킹 시트에 ②를 팬닝하고 오븐에서 190°C로 굽는다.

## 아몬드 다쿠와즈 / 재료 중량(g)

흰자 300, 설탕 100, 분당 260, 아몬드 가루 250, 통 아몬드(다진 것) 40

### 만드는 법

1. 흰자와 설탕을 볼에 넣어 섞은 후 나머지 재료를 함께 섞는다.
2. 짤주머니에 넣어서 하트 모양의 팬에 팬닝하여 굽는다.

## 블랙 초콜릿 글레이즈 / 재료 중량(g)

우유 500, 물엿 160, 판젤라틴 8장, \*엑셀런스 다크 초콜릿 600, \*다크 빠뜨 아 글라세 600

### 만드는 법

1. 우유와 물엿을 냄비에 넣고 끓인 후 물에 불려 녹인 젤라틴을 섞는다.
2. 다크 초콜릿과 다크 빠뜨 아 글라세를 섞어서 녹인 후 ①과 함께 섞는다.

## 파트 아 봄브 / 재료 중량(g)

설탕 150, 물 45, 노른자 100, 계란 150, \*엑스트라 비터 다크 초콜릿 400, 생크림 520

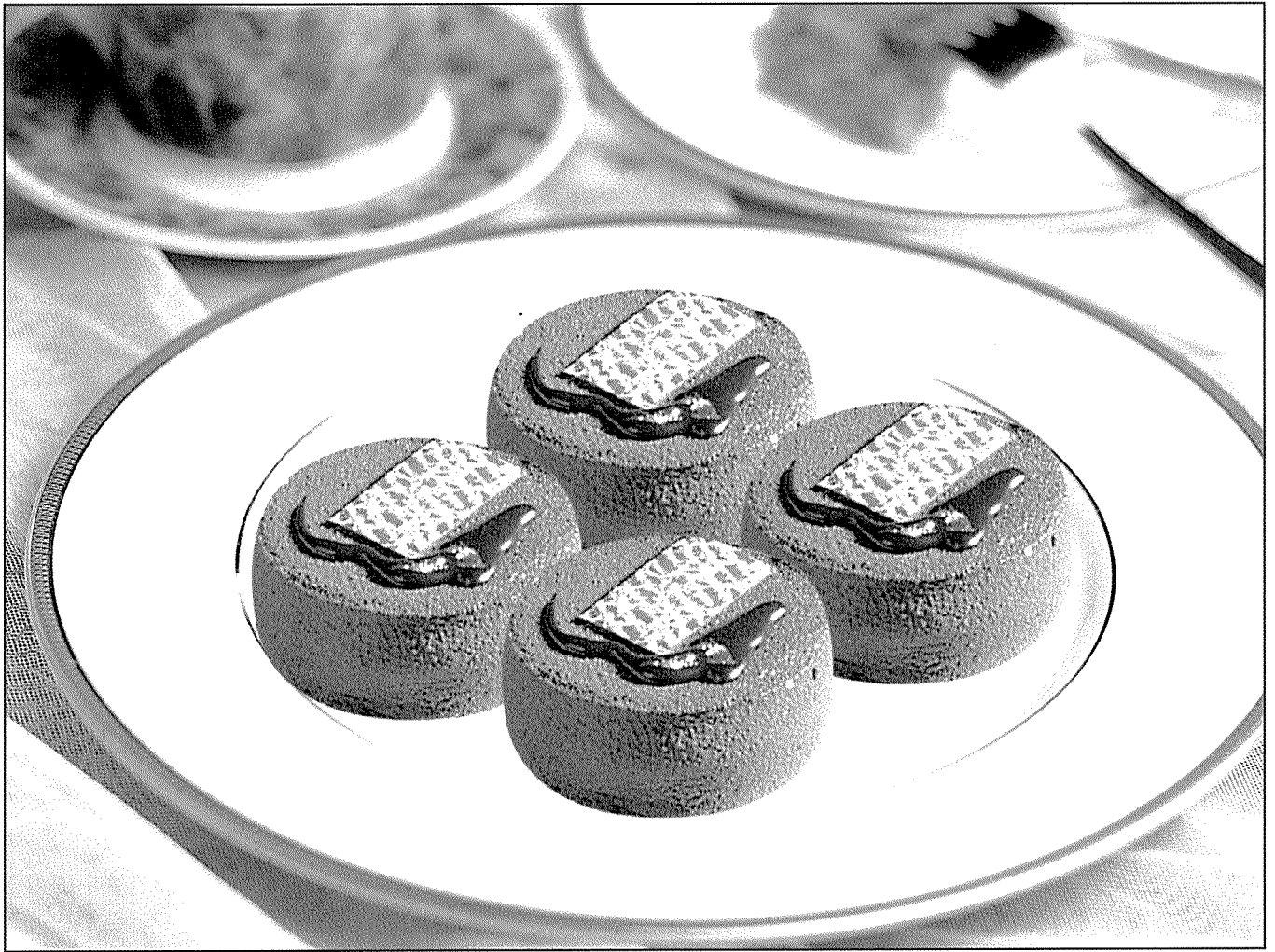
### 만드는 법

1. 설탕과 물을 냄비에 넣고 121°C가 될 때까지 끓인다.
2. 볼에 계란과 노른자를 넣고 섞는다.
3. ①을 ②에 붓고 잘 섞은 후, 믹서에 넣고 중속으로 거품을 올리면서 온도를 조금 낮춘다.
4. 다크 초콜릿을 45°C로 녹인다.
5. 생크림을 70% 정도 휘핑하여 소량을 덜어 ④에 넣고 천천히 섞는다.
6. ③에 나머지 생크림을 넣어서 섞고, 이것을 다시 ⑤와 섞는다.

### 마무리하는 법

1. 하트모양의 세르크 틀에 '아몬드 다쿠와즈'를 깔고, 옆면에 '코코아 비스킷'을 적당한 높이로 잘라 세운다.
2. ① 위에 '파트 아 봄브' 반죽으로 충전시키고 스패툴러로 깨끗하게 정리한다.
3. ② 위에 '블랙 초콜릿 글레이즈'를 퍼바르고 냉동실에서 굳힌다.
4. 제품을 틀에서 빼낸 후, 장식용 초콜릿으로 장식한다.

# 초컬릿 무스 미아메르 Chocolate Mousse Mi-Amere



## 코코아 비스킷

배합 및 공정 106쪽과 동일

## 라스베리 쿨리스

### 재료 중량(g)

라스베리 퓨레 600, 설탕 400, 판젤라틴 10개

### 만드는 법

1. 볼에 라스베리 퓨레, 설탕, 물에 불려 녹인 판젤라틴을 함께 넣고 섞는다.
2. 작은 원형의 링에 ①을 1/3정도 붓고 냉동고에서 굳힌다.

## 초컬릿 무스

### 재료 중량(g)

우유 200, \*액셀런스 다크 초컬릿 450, 생크림 600

### 만드는 법

1. 우유를 냄비에 넣고 끓인다.
2. 끓인 우유에 다크 초컬릿을 넣고 거품기로 섞는다.(온도는 45°C가 되어야 한다)
3. 생크림을 70~80% 정도로 거품 올린다.

4. ③을 ②에 조금씩 넣어가면서 섞는다. 처음에는 빠르게 젓다가 나중엔 천천히 거품기로 저으면서 섞는다.

### 마무리하는 법

1. 원형의 링에 먼저 '코코아 비스킷'을 깎는다.
  2. ① 위에 '초컬릿 무스 크림'을 짜준 후, 냉동고에서 굳힌 '라스베리 쿨리스'를 그 위에 눌러서 넣어준다.
  3. ② 위에 다시 '초컬릿 무스 크림'을 짜넣고 그 위에 '코코아 비스킷'을 올린다.
  4. ③ 위에 '초컬릿 무스 크림'을 넣어 꼭 채우고 스페툴러로 깨끗하게 정리한다.
  5. 냉동고에 굳힌 후, 틀에서 빼내 분사용 초컬릿을 만들어 전체에 고루 뿌린다.
- \* 분사용 초컬릿은 코코아버터 500g과 다크 초컬릿 커버추어 500g을 섞은 후 45°C로 녹여 스프레이건에 넣어 사용한다.
6. ⑤ 위에 초컬릿 장식물과 금가루를 얹어 장식한다.