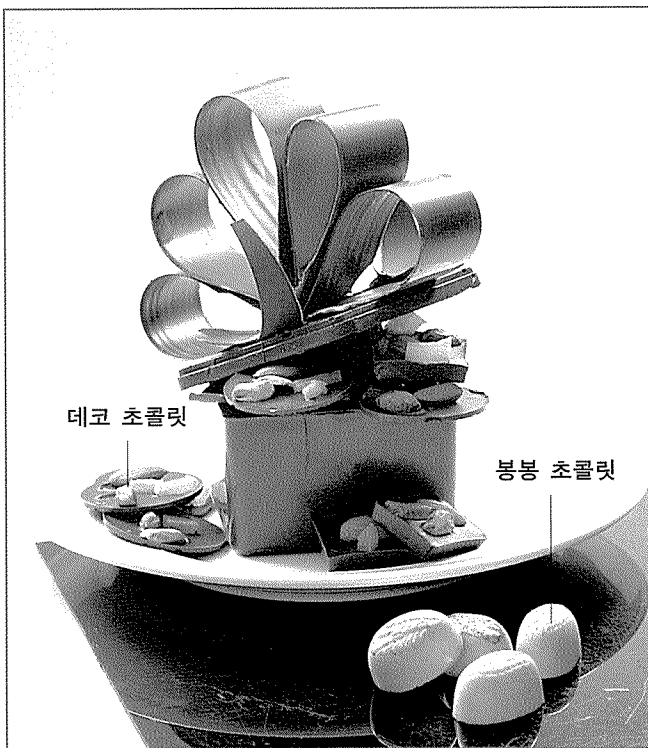


간단하고 손쉽게 제조하는 초콜릿 제품 NP 정기 기술 세미나

지난 4월 6일 제과인들의 모임인 NP(Nous Sommes Patisserie, 회장 서대원)가 리치몬드 상가 세미나실에서 정기 기술 세미나를 개최했다. 친목 도모와 정보, 기술 교류를 목적으로 1999년 6월에 결성된 NP는 제과업계 각종의 관련인들을 주축으로 구성된 모임이다. 매년 2회의 정기 기술 세미나를 개최하고 있는 NP의 올해 첫 세미나에서는 롯데 호텔 베이커리 셰프인 에릭 슈레드(Eric Girerd)씨가 실연 강사로 초청돼 현장에서 간단하고 손쉽게 제조할 수 있는 초콜릿 제품과 장식물 제조법을 선보였다.

<취재 / 강인옥 inok@mbakery.co.kr>

데코 & 봉봉 초콜릿 Decor & Bonbon Chocolat



데코 초콜릿 / 재료

통아몬드, 오렌지 필, 피스타치오, 다크 초콜릿

템퍼링한 초콜릿을 원형 몰드에 짜 넣고 약간 굳으면 통아몬드, 오렌지 필, 피스타치오를 올려 굳힌다.

봉봉 초콜릿

총전물 / 재료 중량(g)

우유 500, 바닐라빈 1개, 밀크 초콜릿 1,200, 물엿 120, 버터 20, 아니스향 소량

만드는 법

1. 우유와 바닐라빈을 끓인 후 다진 밀크 초콜릿을 넣고 나무주걱으로 섞는다.
2. 부드러운 상태의 버터를 ①에 넣고 섞은 후 물엿을 넣어 섞는다.
3. ②가 식으면 아니스향을 넣고 섞는다.

마무리 재료 녹차가루, 화이트 초콜릿

마무리하는 법

1. 몰드에 녹차가루를 골고루 뿌린 후 템퍼링한 화이트 초콜릿으로 몰드를 코팅한다.
2. ①을 굳힌 후 '총전물'을 짤주머니에 넣어 짜 준다.
3. 화이트 초콜릿으로 ②의 윗면을 코팅해 굳힌 후 틀에서 빼낸다.

초콜릿 상자 / 재료

다크 초콜릿, 플라스틱 비닐, 집게

만드는 법

1. 정육면체 플라스틱 상자의 본체와 뚜껑 안에 템퍼링한 다크 초콜릿을 흘러부어 코팅한다.
2. 플라스틱 비닐을 직사각형으로 재단한 후 그 위에 녹인 다크 초콜릿을 스패툴러로 퍼바른다.
3. ②의 끝부분을 집게로 고정시켜 고리모양의 초콜릿 장식물을 만든다.
4. ①이 굳으면 상자에서 초콜릿을 빼내고 뚜껑 부분에 고리모양의 초콜릿 장식물 3~4개를 연결해 리본처럼 만들어 붙인다.





베네수엘라 Venezuela

자허 비스퀴 / 재료 중량(g)

다크 초콜릿 500, 버터 400, 노른자 12개, 분당 600, 흰자 16개,
설탕 400, 코코아 가루 40, 아몬드 분말 200, 박력분 90

만드는 법

1. 초콜릿과 버터를 각각 녹여서 섞은 후 노른자와 분당을 믹싱해 함께 섞는다.
2. 흰자와 설탕으로 튼튼한 머랭을 만든 후 머랭의 1/3과 코코아 가루, 아몬드 분말, 박력분을 섞는다.
3. ①과 ②를 섞은 후 나머지 머랭을 넣어 섞고 2호팬에 팬닝해 180°C에서 20분간 굽는다.

베네수엘라 무스 / 재료 중량(g)

설탕 250, 물 75, 계란 5개, 노른자 10개,
다크 초콜릿 800, 생크림 1,500

만드는 법

1. 설탕과 물을 냄비에 넣고 123°C까지 끓인다.
2. 계란과 노른자를 믹싱볼에 넣어 섞고 ①을 흘러 부으면서 믹싱한다.

3. 녹인 초콜릿을 ②에 넣고 섞은 후 생크림을 가볍게 휘핑해 여러 번에 나누어 넣으면서 섞는다.

초콜릿 글레이즈 / 재료 중량(g)

코팅용 초콜릿 500, 다크 초콜릿 100, 생크림 250,
물엿 50, 설탕 70, 물 100

생크림, 물, 설탕, 물엿을 냄비에 넣고 끓인 후 다진 코팅용 초콜릿, 다크 초콜릿을 넣고 부드럽게 녹을 때까지 섞는다.

마무리하는 법

1. '자허 비스퀴'를 식혀 3단으로 슬라이스 한다.
2. 3호 무스틀에 '자허 비스퀴' 한 장을 깔고 '베네수엘라 무스'를 넣은 후 다시 비스퀴와 무스를 순서대로 올려 3단 케이크로 만든다.
3. 윗면을 평평하게 정리해 냉동고에서 굳힌 후 틀을 빼내고 '초콜릿 글레이즈'를 흘러 부어 코팅한다.
4. 초콜릿 장식물로 데코레이션한다.