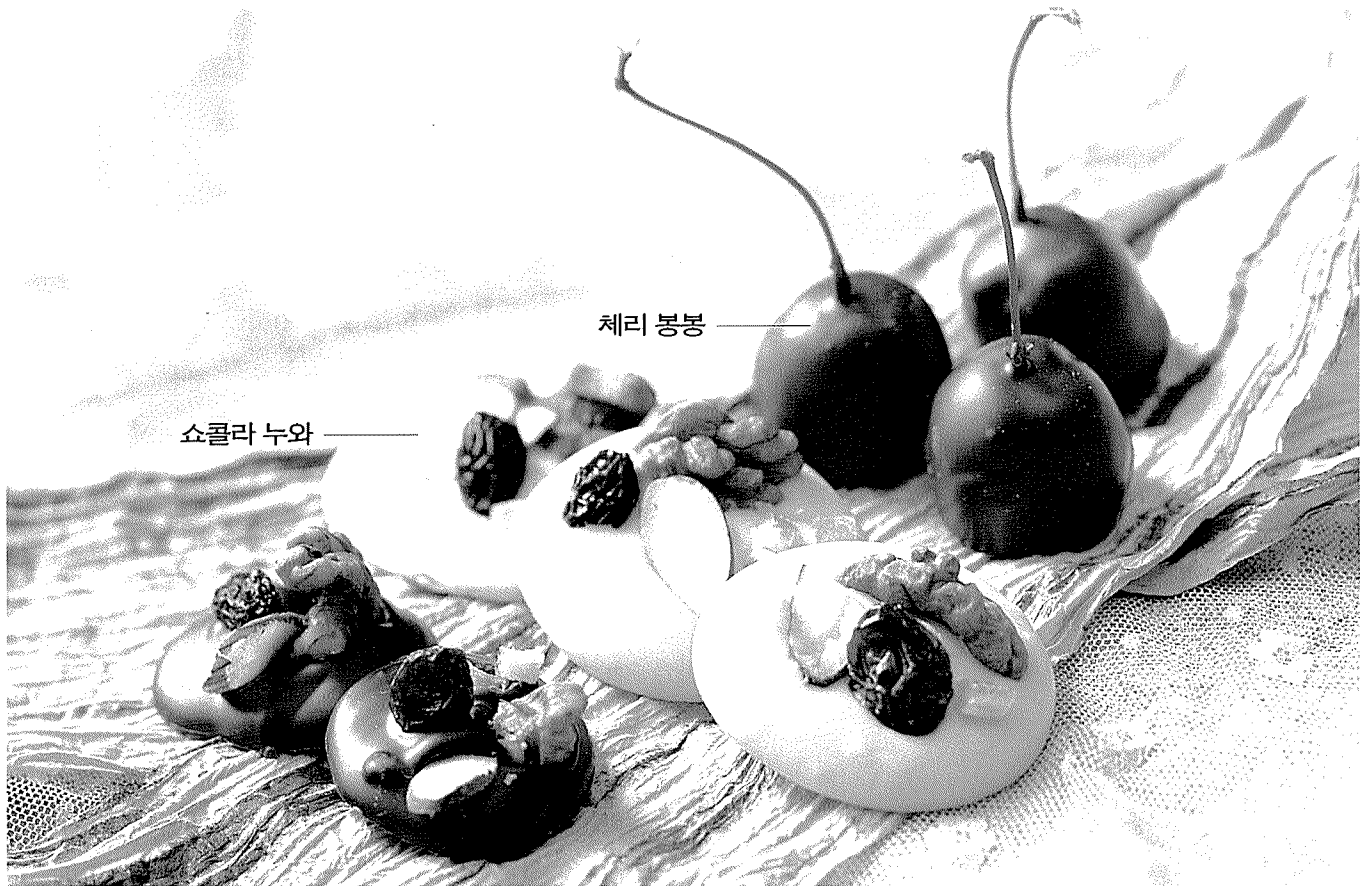
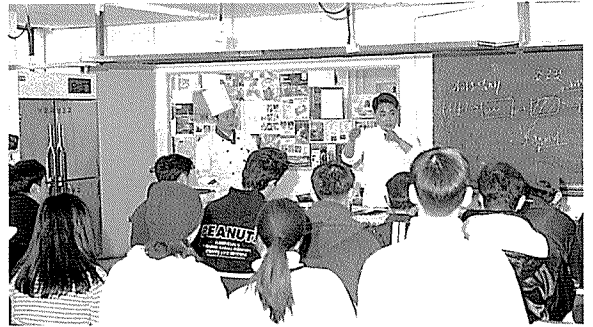


# 현장에서 쉽게 만드는 미니 초콜릿

## 21C 과업인 세미나

제과인들의 모임인 21C 과업인(회장 오규철)이  
강북 김상업제과기술학원에서 미니 초콜릿 제품 세미나를 개최했다.  
초청 강사 김성일(제원인터내소날)씨의 실연으로 진행된 이번 세미나에서는  
발렌타인데이, 화이트데이를 겨냥해 현장에서 직접 제조,  
판매할 수 있는 미니 초콜릿 제품들이 선보였다. 특히 우리 나라 사람 입맛에  
맞는 과일, 녹차, 너트, 커피 등의 다양한 가나슈 배합이 소개돼  
현장에서 바로 만들어 판매해 보면 좋을 것이다.

〈취재 / 강인옥 inok@mbakery.co.kr〉



### 체리 봉봉

**재료** 다크 체리, 다크 초콜릿, 화이트 풍당

#### 만드는 법

1. 꼭지가 달린 다크 체리를 화이트 풍당에 담갔다 꺼내 굳힌다.  
※ 다크 체리가 없을 때는 일반 체리를 다크 체리 통조림에서 따라낸 시럽에 담가 끓인 후 타올로 수분을 완전히 닦아낸 후 사용하면 된다.
2. 템퍼링한 다크 초콜릿에 체리꼭지의 1/3 부분까지 코팅한 후 굳힌다.

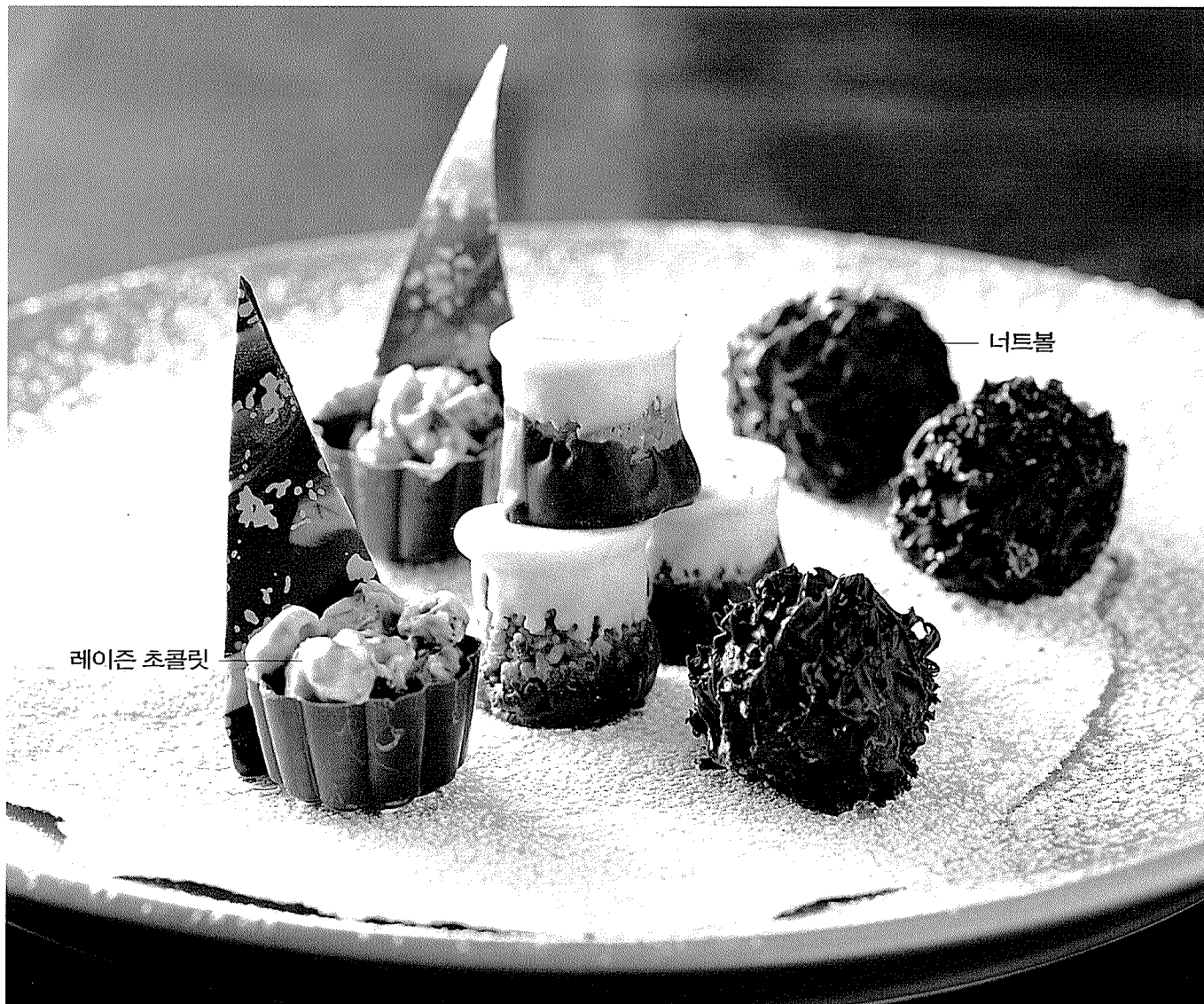
### 쇼콜라 누와

**재료** 오렌지필, 레몬필, 건포도, 피스타치오·아몬드·땅콩·

헤이즐넛(볶은 것으로 준비), 다크 초콜릿, 화이트 초콜릿

#### 만드는 법

1. 템퍼링한 다크, 화이트 초콜릿을 실리콘 페이퍼 위에 둥그런 모양으로 짜준다.
2. ①이 약간 굳으면 위에 너트류와 건조과일 등을 올려 굳힌다.



## 너트볼

**재료** 크로칸트, 콘후레이크, 각종 너트류, 밀크 초콜릿, 다크 초콜릿, 화이트 초콜릿

**만드는 법**

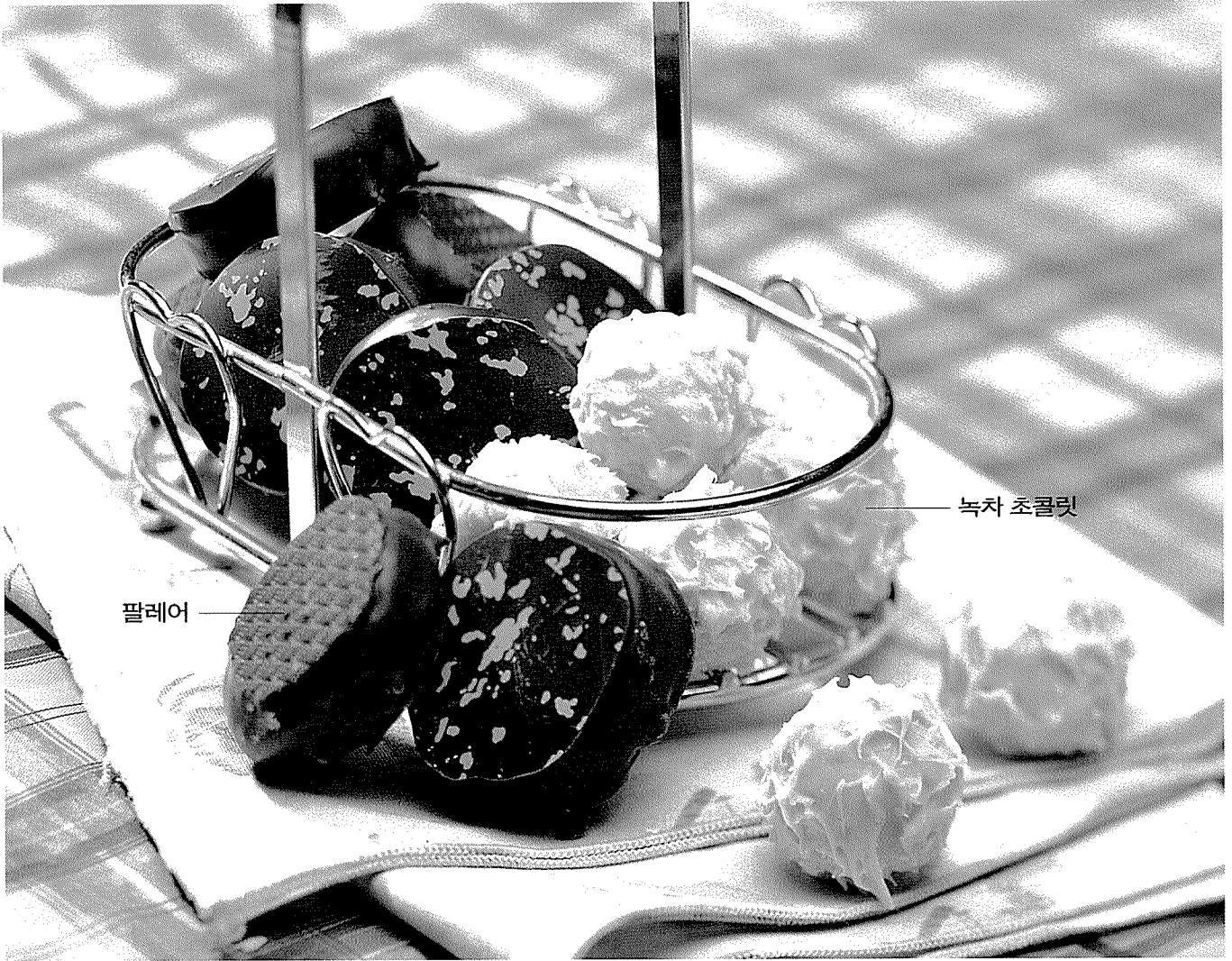
1. 밀크 초콜릿을 녹인 후 크로칸트, 콘후레이크, 각종 너트를 넣고 섞는다.
2. ①의 일부를 약간 되게 만들어 볼처럼 손으로 동그랗게 성형하고, 나머지는 몰드에 넣고 스크레이퍼로 윗면을 정리해 굳힌다.
3. 볼 모양의 반죽을 템퍼링한 다크 초콜릿으로 코팅한 후 철망 위에서 굴려 굳힌다.
4. 몰드에 굳힌 반죽은 몰드에서 빼낸 후 아래쪽은 다크 초콜릿을, 위쪽은 화이트 초콜릿을 묻혀 굳힌다.(사진의 가운데 제품)

## 레이즌 초콜릿

**재료** 다크 초콜릿, 화이트 초콜릿, 건포도

**만드는 법**

1. 템퍼링한 다크 초콜릿을 몰드에 부은 후 다시 따라 낸다.
  2. ①이 굳으면 몰드에서 초콜릿을 빼낸다.
  3. 템퍼링한 화이트 초콜릿과 건포도를 섞은 후 ② 안에 넣어 굳힌다.  
※ 건포도 대신 마카다미아와 같은 통 너트류를 사용하면 더욱 좋다.
  4. 초콜릿 장식물을 옆에 붙여준다.
- ☞ 몰드는 사용하기 전에 탈지면으로 닦아내고 마른 붓으로 털어낸 후 사용해야 초콜릿이 굳은 후 잘 떨어지고 광택도 잘 난다.



## 팰레어

재료 로마세(반죽용 마지팬), 각종 너츠류, 다크 초콜릿

만드는 법

1. 로마세와 각종 너츠를 믹서에 넣고 잘 섞어준 후 손으로 치댄다.
2. ①을 0.6~0.7cm 두께로 밀어편 후 원형 틀로 찍어낸다.
3. 템퍼링한 다크 초콜릿에 우선 ②의 바닥 부분만 묻혀 굳힌다.
4. ③ 전체를 다크 초콜릿 속에 담궈 코팅하고 위에 프린팅 페이퍼나 질감이 있는 얇은 플라스틱을 올려 굳힌다.  
또는 포크로 윗면에 모양을 내주기도 한다.
5. 프린팅 페이퍼와 플라스틱을 떼어낸다.

## 녹차 초콜릿

재료 및 중량(g) 물 50, 녹차가루 50, 생크림(무가당) 500, 설탕 50, 밀크 초콜릿 500, 화이트 코팅 초콜릿 250, 다크 초콜릿 150

\* 가당의 생크림을 사용하면 설탕을 넣지 않고, 설탕 대신 트리올린을 사용하면 더욱 좋다.

만드는 법

1. 일반 시중에 파는 녹차 티백 속의 녹차가루를 빼내 물에 풀어서 치를 끓이듯 끓인다.
2. ①에 물기가 없어지면 생크림, 설탕을 넣고 살짝 끓이고 체에 거른다.
3. 밀크, 다크, 화이트 코팅 초콜릿을 중탕으로 녹여 ②와 섞는다.
4. ③을 트러플 속에 찔주머니로 짜 넣는다.
5. ④가 굳으면 템퍼링한 화이트 초콜릿에 담궈 코팅하고 철망에 굴린 후 굳힌다.



## 캐러멜 트러플

**재료 및 중량** 물엿 50, 설탕 250, 생크림 200, 버터 65, 밀크 초콜릿 200, 화이트 초콜릿 150, 키르슈 70, 코코아 가루 약간  
**만드는 법**

1. 물엿, 설탕에 약간의 물을 넣고 끓여 캐러멜화한다.
2. 생크림을 90~100% 정도 휘핑해 녹인 버터와 섞은 후 ①과 섞는다.  
이때 덩어리가 지기 쉬우므로 빨리 저으면서 섞어준다.
3. 밀크 초콜릿, 화이트 초콜릿을 녹여 ②와 섞는다.
4. ③이 식으면 키르슈를 넣어 섞고 트러플 속에 찰주머니로 짜 넣는다.
5. 템퍼링한 다크 초콜릿으로 코팅한 후 코코아 가루 위에서 굴려준다.

## 커피 트러플

**재료 및 중량** 물엿 50, 설탕 250, 생크림 200, 버터 65, 밀크 초콜릿 200, 계피가루 10, 황치즈 가루 약간  
**만드는 법**

1. 물엿, 설탕에 약간의 물을 넣고 끓여 캐러멜화한다.
2. 생크림을 90~100% 정도 휘핑해 녹인 버터와 섞은 후 ①과 섞고 계피가루를 넣어 섞는다.

3. 녹인 밀크 초콜릿을 섞은 후 트러플 속에 찰주머니로 짜주고 굴린다.
4. 템퍼링한 다크 초콜릿으로 코팅한 후 황치즈 가루 위에서 굴려준다.

## 커피 트러플

**재료 및 중량** 물엿 50, 설탕 250, 생크림 200, 버터 65, 밀크 초콜릿 200, 커피가루 10, 분당 약간  
공정은 '커피 트러플'과 동일하며 계피가루 대신 커피가루를 사용하고 초콜릿으로 코팅한 후 분당 위에서 굴려주면 된다.

## 패손 트러플

**재료 및 중량** 생크림 170, 패손 휘레 340, 노른자 100, 설탕 100, 밀크 초콜릿 670, 다크 초콜릿 200, 카카오 버터 50  
**만드는 법**

1. 노른자와 설탕을 넣고 상아색이 될 때까지 거품기로 섞는다.
2. 생크림, 패손 휘레를 ①에 넣고 중탕에서 거품기로 저으면서 80°C까지 끓인다.
3. 밀크 초콜릿, 다크 초콜릿, 카카오 버터를 녹여 ②와 섞는다.
4. 트러플 속에 ③을 찰주머니로 짜 넣고 굳으면 템퍼링한 다크 초콜릿으로 코팅한 후 설탕 위에서 굴린다.