

씹을수록 느껴지는 아몬드와 버터의 깊은 맛

# 플로랑탕 쇼콜라 & 갈레트 쇼콜라

‘정홍연의 초콜릿 과자교실’은 일본 리가로열 호텔 제과·제빵 치즈를 맡고 있는 정홍연 씨가 초콜릿을 넣어 만든 갖가지 양과자 제품의 노하우를 선보이는 코너이다. 이번 호에서는 버터의 깊은 맛과 초콜릿의 달콤한 맛이 어우러져 환상적인 조화를 이루는 플로랑탕 쇼콜라와 갈레트 쇼콜라를 소개한다. 글\_박소희 기자·사진\_이성우



## 플로랑탕 쇼콜라 Florentin Chocolat

아몬드, 초콜릿으로 만든 누가를 가볍게 구워내거나 그 뒷면에 초콜릿을 바른 과자를 ‘플로랑탕(피렌체풍이라는 뜻)’이라고 한다. 플로랑탕 쇼콜라는 밀어뜨려 구워낸 파트 사블레 쇼콜라에 누가를 올려 구워낸 과자이다. 향이 짙고 감칠맛을 더하는 누가는 만들어 식힌 다음 재단한다.

### 파트 사블레 쇼콜라

**Ingredients** 버터 200g 설탕 160g 계란 2개 박력분 340g 코코아 파우더 60g

### How to make

- 1 부드러운 버터에 설탕을 넣고 섞은 다음 풀어 둔 계란을 혼합한다.
- 2 ①에 한데 체친 가루재료를 섞고 냉장시킨다.
- 3 6mm 두께로 밀어뜨고 구워낸다.

### 아파레이유

**Ingredients** 생크림 50g 버터 50g 설탕 50g 물엿 25g 아몬드 슬라이스 50g

\*액크라드 웨이브 50g \*액크라드 웨이브 - 초콜릿 칩

### How to make

- 1 생크림, 버터, 설탕, 물엿, 꿀을 한데 풀어 115°C까지 가열시킨다.
- 2 ①에 가볍게 로스트한 아몬드 슬라이스, 액크라드 웨이브를 섞어준다.

### 마무리하는 법

- 1 사각 세르클에 구워낸 ‘파트 사블레 쇼콜라’를 깔고 ‘아파레이유’를 편평하게 채운다.
- 2 ①을 160°C에서 20분~30분 동안 구워낸 다음 3cm×8cm 크기로 재단한다.

## 갈레트 쇼콜라 Galette Chocolat

프랑스 블타뉴 지방에서 전해진 사블레인 갈레트 블타뉴를 응용한 제품. 사블레 반죽에 코코아를 넣어 초콜릿 맛을 더하면 버터의 부드러움과 코코아의 쓴맛이 어우러져 더욱 깊은 맛을 낸다.

### 반죽

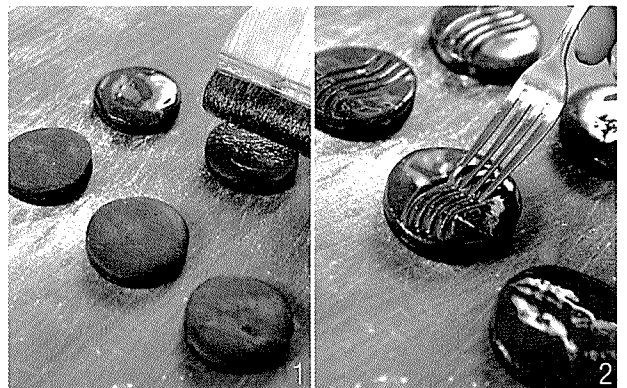
**Ingredients** 버터 150g 분당 90g 소금 1g 노른자 1.5개 럼 15g 박력분 130g 럼 15g

B·P 1.5g 코코아 파우더 20g

그 외의 재료 \*계란물칠 - 노른자, 커피 액기스를 섞는다.

### How to make

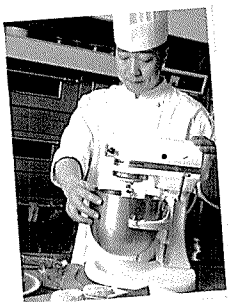
- 1 부드러운 버터, 분당, 소금을 잘 섞어준다.
- 2 ①에 노른자, 럼을 넣은 다음 한데 체친 가루재료를 혼합한다.
- 3 1.2cm 두께로 밀어뜨고 냉장시킨 다음 지름 6cm 원형 세르클로 찍어낸다.
- 4 ③에 원형 세르클을 씌우고 계란물칠을 한 다음 포크로 모양을 낸다.
- 5 150°C에서 15분~20분 동안 구워낸다.





플로랑탕 쇼콜라

갈레트 쇼콜라



chef 정홍연

정홍연 씨는 동경제과학교 양과자본과를 졸업하고 2001 재팬 케이크쇼 · 동경 초콜릿 공예과자 부문에서 외국인 참가자로서는 처음으로 연합회회장상을 수상했다. 2003 월드페이스트리컵 챔피언십 초콜릿부문 한국대표로 출전해 좋은 성적을 거뒀고 현재 일본 로열호텔 제과제빵 치프로 활동하고 있다. 국내 실정에 맞는 현장에서 손쉽게 응용할 수 있는 실용적인 초콜릿 과자 제품을 소개한다.