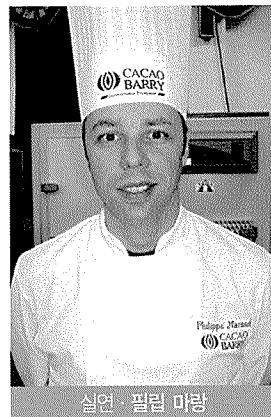


달콤하고 씹살한 초콜릿의 세계

# 초콜릿을 이용한 양과자 세미나

지난 4월 27일과 28일 이틀 동안 서울 한국제과학교, 30일 부산제과기술학원에서 각각 초콜릿을 이용한 세미나가 열렸다. (주)제원인터내셔널이 주최한 이번 세미나에서 카카오바리(社)의 데몬스트레이터 필립 마랑 씨가 카카오바리의 다양한 초콜릿을 이용한 양과자 제품을 선보였다. 특히 실용제품에 이어서 초콜릿 장식물과 공예작품을 실연해 제과인들의 뜨거운 호응을 얻었다.

글 · 김영주 기자 | 사진 · 한수정



실연 · 필립 마랑

\*표시제품은 (주)제원인터내셔널에서 취급하는 제품

## 그랑 루브르 Grand Louvre



### 코코아 비스퀴 / 재료 중량 (g)

노른자 200 흰자 320 계란 500 설탕A 400 설탕B 160 박력분 120  
코코아 파우더 120 \*코포팽소콜라(Copeaux Fins Chocolat) 적당량

### 만드는 법

1. 노른자, 계란, 설탕A를 함께 풀어준 다음 흰자와 설탕B로 올린 머랭을 섞어준다.
2. ①에 체친 가루재료를 넣어 섞는다.
3. 60×40cm 철판에 ②를 600g 정도 팬닝하고 윗면에 코포팽소콜라를 뿌려준다.

4. 남은 반죽은 원형 깍지를 이용해 지름 17cm의 원형으로 짜준다.
5. 220°C에서 10분동안 굽는다.

### 다크 초콜릿 무스 루브르 / 재료 중량(g)

\*다크 초콜릿(Tanzanie 75%) 450 우유 200 생크림(동물성) 600

### 만드는 법

1. 우유를 먼저 끓인 후 40°C까지 식힌다.  
Tip 무스를 만들 때 우유를 끓여서 사용하면 우유의 지방 함량이 낮아지고 잘 섞인다.
2. 다크 초콜릿을 40°C에서 녹인 후 ①을 넣고 잘 섞는다.
3. 생크림을 60% 정도 휘핑한 뒤 ②에 넣고 섞는다.  
Tip 생크림을 너무 오래 휘핑하면 공기가 많이 들어가 식감이 안 좋아진다.  
생크림을 섞을 때 온도가 높으면 다른 재료와 잘 섞이지 않고, 온도가 낮으면 빨리 굳기 때문에 40°C에 맞추는 것이 좋다.

### 화이트 초콜릿 무스 블랑사탕 / 재료 중량(g)

우유 560 바닐라빈 1개 노른자 170 설탕 120 전분 35  
\*미크리오버터(Mycryo butter) 150 \*화이트 초콜릿(Blanc Satin) 740  
생크림(동물성) 1,100

### 만드는 법

1. 우유와 바닐라빈을 끓인 것에 노른자, 설탕, 전분을 넣고 85°C까지 끓여 커스터드 크림을 만든다.
2. ①에 화이트 초콜릿과 미크리오버터를 차례로 넣고 섞은 다음 35°C까지 식혀준다.
3. 60%로 휘핑한 생크림을 ②에 넣고 잘 섞는다.

### 오렌지 시럽 / 재료 중량(g)

오렌지 주스 200 시럽(물:시럽=1:1.35) 100 그랑마니에르 45

### 마무리하는 법

1. 세르클에 '오렌지 시럽'에 담갔던 원형 '코코아 비스퀴'를 바닥에 깔고 코포팽소콜라를 뿌린 '코코아 비스퀴'를 옆면의 2/3 높이까지 둘러준다.  
Tip 시럽이 비스퀴 옆면에만 묻도록 시럽에 살짝 담그는 것이 좋다. 붓으로 시럽을 바르는 것보다 비스퀴에 빨리 스며들고 고르게 묻힐 수 있다. 쓰고 남은 시럽은 체로 비스퀴 찌꺼기를 걸러 보관하면 두고두고 사용할 수 있다.
2. ①위에 '다크 초콜릿 무스 루브르'를 동그랗게 짜준 다음 냉동고에 굳힌다.
3. ②에 '화이트 초콜릿 무스 블랑사탕'을 채운 뒤 옆면에 공기가 차지 않도록 주걱 등으로 꼼꼼하게 퍼서 틈을 메우고 윗면을 정리한 다음 굳힌다.
4. ③을 접시를 이용해 반달 모양으로 피스톨레하고 초콜릿 장식으로 데코레이션한다.

## 크루스티앙 초콜릿 Croustillant Chocolate



### 코코아 비스퀴 / 재료 중량(g)

노른자 140 계란 340 설탕 270 흰자 220 분당 110 박력분 100  
코코아 파우더 100

### 만드는 법

1. 계란, 노른자, 설탕을 섞어준다.
2. 흰자와 분당을 섞어 ①에 넣고 함께 혼합한다.
3. ②에 체친 가루재료를 섞어 철판에 팬닝하고 220°C에서 10분 동안 굽는다.

### 프랄리네 피이테 / 재료 중량(g)

\*밀크 초콜릿(Papouasie) 850 헤이즐넛 페이스트 700  
\*파이에 페위틴(Paillete Feuilletine) 450

### 만드는 법

1. 밀크 초콜릿을 35°C에서 녹인다.
  2. ①에 헤이즐넛 페이스트를 섞은 다음 파이에 페위틴을 혼합한다.
- Tip 파이에 페위틴은 바삭바삭한 식감을 내고 무스가 주저앉는 것을 막아준다.

### 초콜릿 무스 / 재료 중량(g)

\*다크 초콜릿(Cuba 70%) 375 \*다크 초콜릿(Force Noire) 425 우유 225  
아몬드 프랄리네 400 생크림(동물성) 1,800

### 만드는 법

1. 두 종류의 다크 초콜릿을 55°C에서 함께 녹인 다음 끓인 우유를 넣어 섞는다.
  2. ①에 아몬드 프랄리네를 섞고 40~45°C로 식혀 60%로 휘핑한 생크림을 섞는다.
- Tip 아몬드 프랄리네는 처음 사용할 때 분리되어 있는 경우가 있다. 이 때 버터로 한번 둘러서 보관하면 분리되지 않는다.

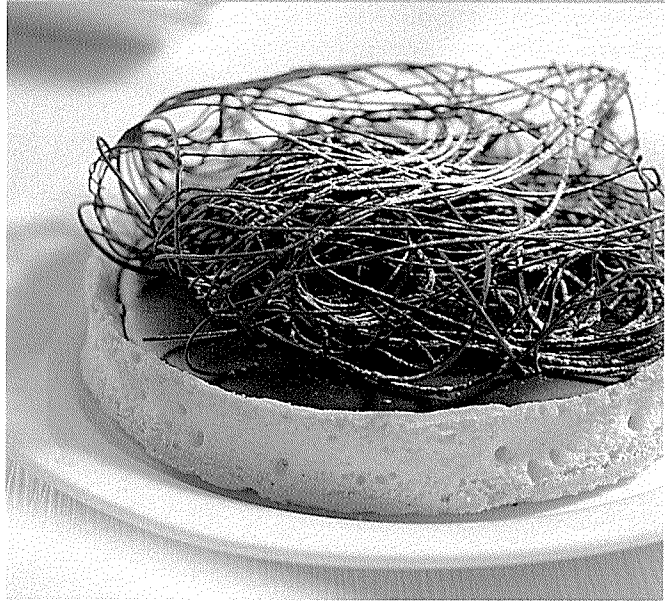
### 마무리하는 법

1. 철판 크기의 사각틀에 '코코아 비스퀴'를 깔고 '프랄리네 피이테'를 얇게 발라준다.
2. ①에 '초콜릿 무스'를 채우고 윗면을 페누로 빗어내려 줄무늬를 낸다.
3. ②를 냉동고에 넣어 굳힌 다음 윗면을 피스톨레한다.

Tip 피스톨레할 때는 가까운 곳에서 한 번, 멀리서 한 번 해야 고르게 묻는다.

4. 뜨거운 칼을 이용해 1호 크기의 정사각형으로 자른 후 초콜릿 장식물로 데코레이션한다.

## 플뢰르 드 카오 초콜릿 타르트 Fleur de Cao Chocolate Tart



### 파트 사블레 / 재료 중량(g)

버터 600 분당 400 소금 4 \*바닐라 엑기스 4 계란 250  
\*화이트 아몬드 파우더 100 박력분 1,000 베이킹 파우더 20  
만드는 법은 일반 공정에 따른다.

### 프랄리네 페위테 / 재료중량(g)

\*밀크 초콜릿(Lactee superieure) 150 헤이즐넛 페이스트 175  
\*파이에 페위틴(Paillete feuilletine) 115

### 만드는 법

1. 밀크 초콜릿을 40°C에서 녹인다.
2. ①에 헤이즐넛 페이스트를 넣고 섞어준 다음 파이에 페위틴을 섞는다.

### 하니 앤 플뢰르 드 카오 가나슈 / 재료중량(g)

생크림 400 버터 75 라벤더 꿀 150 다크 초콜릿(Fleur de cao) 800  
밀크 초콜릿(Lactee superieure) 100  
\*라벤더 꿀은 아카시아 꿀로 대체할 수 있다.

### 만드는 법

1. 생크림, 조각 낸 버터, 라벤더 꿀을 넣고 함께 끓인다.
- Tip 버터를 함께 끓여주는 것은 살균처리를 하기 위해서이므로 100°C까지 끓였다가 40°C까지 식혀둔다.
2. 다크 초콜릿과 밀크 초콜릿을 30~40°C에서 녹인 다음 ①에 넣고 섞는다.

### 마무리하는 법

1. '파트 사블레' 위에 '프랄리네 피이테'를 얇게 펴준 뒤 냉동고에 굳힌다.
2. ①에 '하니 앤 플뢰르 드 카오 가나슈'를 채우고 17°C에서 굳힌다.
3. ② 위에 초콜릿 장식을 올려 데코레이션한다.