

실용 초콜릿을 선보인

벨코라드 초콜릿 세미나

지난 4월 21일부터 23일까지 3일 동안 유니온 무역상사 세미나실에서

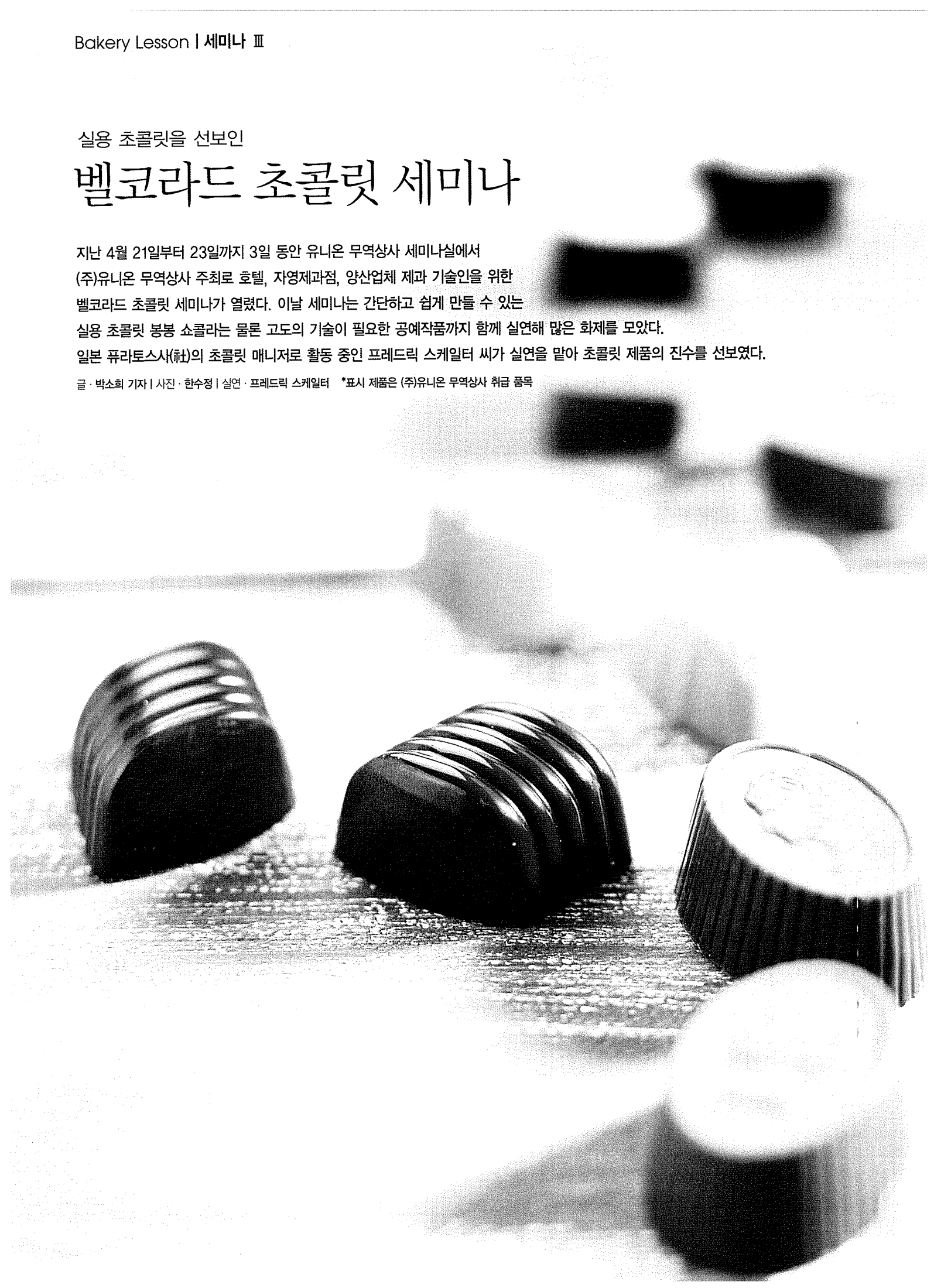
(주)유니온 무역상사 주최로 호텔, 자영제과점, 양산업체 제과 기술인을 위한

벨코라드 초콜릿 세미나가 열렸다. 이날 세미나는 간단하고 쉽게 만들 수 있는

실용 초콜릿 봉봉 쇼콜라는 물론 고도의 기술이 필요한 공예작품까지 함께 실연해 많은 화제를 모았다.

일본 퓨리토스사(社)의 초콜릿 매니저로 활동 중인 프레드릭 스케일러 씨가 실연을 맡아 초콜릿 제품의 진수를 선보였다.

글·박소희 기자 | 사진·한수정 | 실연·프레드릭 스케일러 *표시 제품은 (주)유니온 무역상사 취급 품목



진저 Ginger



재료 / 재료 중량(g)

생크림 380 *벨코라드 밀크 600 *벨코라드 다크 250 생강즙 60 코코아 버터 15

만드는 법

1. 끓인 생크림에 생강즙을 넣어서 잘게 썬 벨코라드 밀크, 벨코라드 다크, 코코아 버터에 부어 가나슈를 만든다(32°C~35°C).
2. 바닥에 전사지를 깔아 둔 틀에 ①을 채우고 굳힌 다음 윗면에 템퍼링한 초콜릿을 바른다.
3. 적당한 크기로 자른 다음 템퍼링한 초콜릿으로 코팅한다.

트로픽 Tropic



재료 / 재료 중량(g)

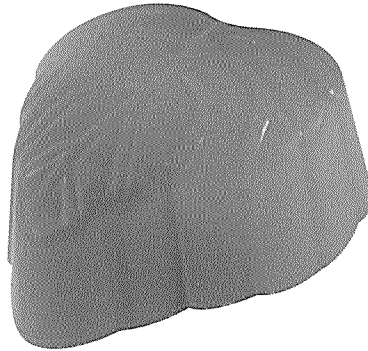
라임 썬 80 생크림 175 *벨코라드 밀크 300 물엿 70

만드는 법

1. 라임 썬, 물엿을 한데 가열시키다가 생크림을 섞어 끓인다.
2. 잘게 썬 밀크 초콜릿에 ①을 부어 혼합하고 휴지시킨다.

3. 몰드에 템퍼링한 초콜릿을 채운 다음 약간 굳으면 여분의 초콜릿을 쏟아낸다.
4. ③에 ②를 짜 넣고 템퍼링한 초콜릿을 채워 완전히 굳으면 틀에서 빼낸다.

쇼콜라 블랑 오 링 에 아 라 바니유 Chocolat blanc au Rhum et a la Vanille



재료 / 재료 중량(g)

생크림 400 바닐라빈 3 버터 100 *벨코라드 화이트 900 럼 30

만드는 법

1. 생크림, 바닐라빈을 한데 끓여서 잘게 썬 벨코라드 화이트에 부어 섞은 다음 럼을 넣는다.
2. 몰드에 템퍼링한 초콜릿을 채운 다음 어느 정도 굳으면 여분의 초콜릿을 쏟아낸다.
3. ②에 ①을 짜 넣고 템퍼링한 초콜릿을 채워 완전히 굳으면 틀에서 빼낸다.

카라콜라 Caracola



재료 / 재료 중량(g)

원두커피 20 인스턴트 커피 20 물 100 생크림 440 물엿 180 *벨코라드 다크 700 바닐라빈 2 버터 120 코코아 버터 15

만드는 법

1. 물, 원두커피, 인스턴트 커피를 한데 끓인다.
2. 생크림, 물엿, 바닐라빈을 한데 넣고 체로 걸러낸 ①을 섞어서 끓인다.
3. 벨코라드 다크, 코코아 버터를 섞고 ②를 혼합한 다음 막상한다.
4. ③에 버터를 넣어 섞는다.
5. 전사지를 깔고 사각틀을 올린 다음 ④를 부어 굳힌다.
6. 세르클을 빼낸 다음 적당한 크기로 자르고 템퍼링한 초콜릿으로 코팅한다.

캐러멜 카넬 Caramel cannelle



재료 / 재료 중량(g)

생크림 450 *벨코라드 밀크 300 *벨코라드 다크 200 설탕 70 버터 70 물엿 20 시나몬 파우더 5

만드는 법

1. 설탕을 캐러멜화시킨 다음 한데 끓인 생크림, 물엿을 부어 섞고 체에 거른다.
2. 잘게 썬 벨코라드 밀크, 벨코라드 다크에 ①을 부어 혼합한 다음 버터를 섞는다.
3. 몰드에 템퍼링한 초콜릿을 채운 다음 어느 정도 굳으면 여분의 초콜릿을 쏟아낸다.
4. ③에 ②를 짜 넣고 템퍼링한 초콜릿을 채워 완전히 굳으면 틀에서 빼낸다.