



Chocolatier 덴 추이 풍

덴 추이 풍(Then Chui Foong)은 프랑스 파리의 라뒤레, 피에르 에르메 등에서 초콜릿을 연마했고 현재는 싱가포르 레이플스호텔 쇼콜라티에로 근무 중이다. 푸드앤호텔아시아 프랄리네 경쟁부문 금메달 수상자이자, 2004년 미국 월드페이스트리팀챔피언십 초콜릿 부문 싱가포르 대표선수.



덴 추이 풍(Then Chui Foong)의 봉봉 쇼콜라는 특별하다. 하나하나 특별해서 그녀가 만든 봉봉은 종류별로 무엇 하나 비슷한 맛과 향을 지니는 것이 없을 정도다. 각각의 맛에 어울리는 식감 찾아내기 또한 그녀만의 트레이드마크. 어떤 것은 혀끝에서 사르르 녹아내리고 또 어떤 것은 입안에서 착착 달라붙는 식감이 난다.

이제 갓 서른 두 살을 넘긴 덴 추이 풍이 싱가포르를 넘어 세계적으로 실력을 인정받게 된 것은 오로지 초콜릿에 대한 열정을 바탕으로 한 끊임없는 노력 덕분이다. 그녀는 하나의 완성된 제품을 개발하기까지 0.1g의 맛 차이와 알맞은 식감을 찾아내기 위해 스무 번이 넘게 같은 제품을 테스트할 정도로 알아주는 열성파다. 몇 해 전에는 중화권의 대표 명절음식 '월병' 속에 초콜릿을 채운 제품으로 싱가포르에서 공전의 히트를 쳤다.

그녀는 "초콜릿 템퍼링에는 지름길이 없다"고 강조한다. 55℃로 녹인 초콜릿을 대리석 판에 붓고 27℃까지 식히는 하나의 원칙만 염두에 둔다면 어떤 방법으로 템퍼링을 하든 그것은 기술인의 선택사항일 뿐이다. 템퍼링을 끝낸 초콜릿을 워머 속에 넣어뒀다가 가장자리가 굳었다면 데운 초콜릿을 약간 넣고 함께 풀어주면 다시 템퍼링 해야 하는 번거로움 없이 손쉽게 해결된다고. 핸드믹서로 초콜릿을 부드럽게 풀어줄 때는 바닥에 거품이 생기지 않도록 조심해야 한다.

덴 추이 풍의 봉봉 쇼콜라는 다크 초콜릿과 밀크 초콜릿을 적절히 섞어 만든 제품이 많은 편이다. 다크 초콜릿의 확실한 맛을 좋아하는 프랑스 사람과 달리 아시아인의 입맛에는 밀크를 섞어 다크의 강한 맛을 부드럽게 누그러뜨린 초콜릿이 더욱 잘 어울린다는 생각에서다. 특히 그녀처럼 허브나 과일, 야채 등을 초콜릿에 배합하려면 다크 초콜릿의 강한 맛 때문에 나뭇의 향이 죽지 않도록 밀크 초콜릿을 섞어주는 것은 필수란다. 밀크 초콜릿만 써서는 단맛이 너무 많아 오히려 초콜릿 고유의 맛을 해치므로 그녀가 새로운 초콜릿 봉봉을 개발할 때 가장 신경을 많이 쓰는 부분도 바로 다크 초콜릿과 밀크 초콜릿 그리고 허브나 과일 등 다양한 부재료 사이의 적절한 배합을 찾아내는 일이다.

"제가 개발한 봉봉 쇼콜라는 오로지 발로나 초콜릿의 특성에 맞춰 개발된 것입니다. 다른 회사의 초콜릿과 제 배합은 궁합이 안 맞아 지금과 같은 맛이 나지 않을 수도 있어요."

그녀는 0.1g의 배합 차이가 초콜릿 제품의 맛에 엄청난 영향을 미친다는 확고한 철학을 지닌 깐깐한 쇼콜라티에(Chocolatier)다. ☺

(주)베이크플러스 발로나초콜릿 세미나

허브 향 살린 봉봉 쇼콜라

(주)베이크플러스는 지난 9월 30일 싱가포르 유명 쇼콜라티에 '덴 추이 풍'을 초청해 발로나 초콜릿 세미나를 열었다. 굵직굵직한 국제대회에 싱가포르 대표선수로 출전했을 뿐 아니라 프랑스 발로나 본사에서 실력을 인정하는 쇼콜라티에답게 그녀의 봉봉 쇼콜라는 아시아 사람의 입맛에 딱 맞춘 새로운 감각의 제품이었다.

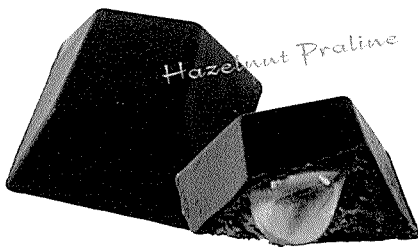
글_김미선 기자 · 사진_한수정(인물), 주현진(제품)

진저 가나슈



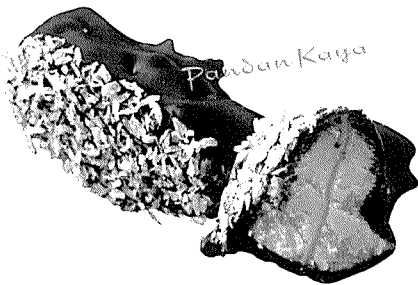
다크 트러플 쉘에 생강과 레몬즙으로 맛을 낸 가나슈를 채운 봉봉 쇼콜라. 가나슈는 카카오 함량이 높은 다크 초콜릿 '과나하(카카오 함량 70.5%)'와 최고급 밀크 초콜릿 '지바라 라떼(40.5%)'를 섞어 준비한다.

헤이즐넛 프랄리네



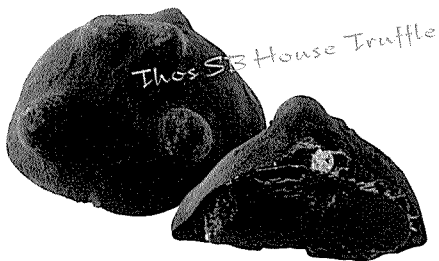
셸 가운데 구운 헤이즐넛을 먼저 넣은 다음 프랄린을 충전해 한 입 깨물었을 때 아삭삭 씹히는 맛이 생각지도 않은 즐거움을 주는 봉봉 쇼콜라다. 가나슈는 입에 넣지마자 사르르 혀에 스며들 듯 녹아내려 헤이즐넛의 씹히는 맛이 더욱 강조된다.

팡당 카야



팡당은 중화권 요리에 향을 내기 위해 많이 쓰이는 채소다. 달지 않은 화이트 초콜릿 '이보아르(35%)'에 코코넛 튀리가 더해져 농도 짙은 고소함이 고급스럽다. 팡당의 상큼함이 진함으로 남고 약간 굳었을 때 스푼으로 긁어 만든 모양이 재미난다.

토스 하우스 트러플



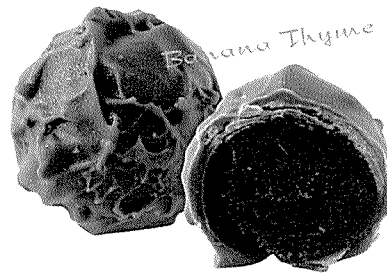
일반적인 다크 초콜릿 가나슈를 쉘에 파이핑한 다음 디핑해 코코아 파우더를 듬뿍 뿌린 제품으로 초콜릿의 맛과 향이 매우 풍부하고 오래 남는다. 초코 진주 크런치를 몇 알씩 토핑해 디핑하면 뽀이 뽀이 듯한 모양이 되고 바삭바삭하다.

망고 칼라망시



칼라망시는 라임보다 작지만 신맛이 매우 강한 열대 과일. 망고와 함께 쓰면 신맛과 단맛이 적절히 조화돼 독특한 맛을 이룬다. 과일과 잘 어울리는 초콜릿 '만자리(64%)'와 '지바라 라떼(40.5%)'를 섞어 쓰면 망고 칼라망시와 잘 어울린다.

바나나 타임



달기만 할 뿐 자칫 심심할 수 있는 바나나 튀리에 허브 '타임'으로 향을 더하면 바나나 맛을 한층 끌어올릴 수 있다. 생 타임은 쓴맛이 강하기 때문에 꼭 건조 타임을 생크림에 우려내 쓴다. 부드러운 밀크 트러플 쉘에 충전했다.

레몬 바질



정제 버터에 다진 바질을 넣어 바삭해 질 때까지 볶다가 생크림을 부어 레몬 제스트를 넣고 끓여 걸러낸 것을 다진 '지바라 라떼'와 '에콰토리아 뉴아(55.5%)'와 섞어 가나슈를 만든다. 부드러운 가나슈에 톡 쏘는 듯한 허브향이 일품이다.

자스민 티



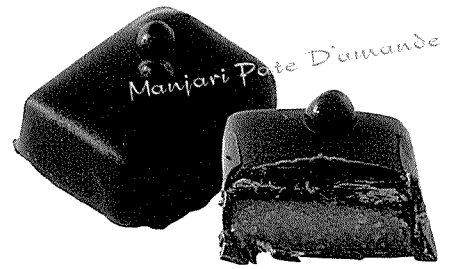
가나슈를 만들 때 전화당을 넣으면 보습력이 좋아져 오랫동안 신선하고 광택도 좋아진다. 자스민은 물을 자작하게 부어 자스민 잎이 확 퍼져 완전히 마를 때까지 끓이다가 생크림을 넣고 한침동안 우려내야 향이 훨씬 오래간다.

진저브레드 스파이스 프랄린



부드러운 프랄린과 바삭한 페이틴의 식감이 절묘한 조화를 이루는 봉봉 쇼콜라. 봉봉 전체를 감싸는 생강향이 진한 '진저브레드 스파이스'가 고소한 맛에 은근한 포인트를 줘 심심하지 않다. 부드러운 '지바라 라떼'로 코팅했다.

만자리 파다망



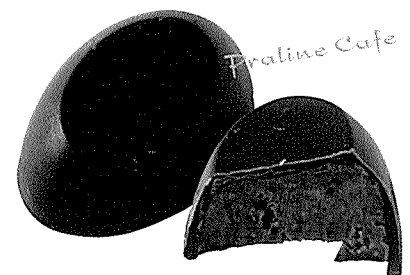
가운데 아몬드 페이스트를 밀어 퍼 넣은 독특한 형태의 봉봉 쇼콜라. 비터 아몬드 특유의 향이 봉봉 전체를 진하게 아울러 다른 향신료 없이도 남다른 맛과 향을 낸다. 아몬드 페이스트의 식감을 살리기 위해 가나슈는 최대한 부드럽게 만든다.

레몬그라스 트러플



레몬그라스는 이름 그대로 레몬향이 진한 허브다. 진짜 레몬보다 향이 더 강하기 때문에 요리나 과자에 강한 맛을 낼 때 많이 사용된다. 단맛이 강한 밀크 초콜릿 '에콰토리아 라떼(35%)'와 고소한 '카라이브(66%)'에 섞어 가나슈를 만든다.

프랄린 카페



향신료하면 빼놓을 수 없는 것이 커피. 초콜릿과 커피는 아몬드 같은 견과류와 섞어주면 고소함이 더해져 맛과 향이 한층 돋워진다. 밀크 초콜릿 '지바라 라떼'에 아몬드 프랄린을 섞은 다음 커피 파우더를 넣어 가나슈를 만든다.