

전사지를 깔끔하게 입히려면

Transfer Sheet

제품을 만들다보면 기대했던 대로 제품이 나오지 않거나 여러 가지 궁금한 점들이 많이 생기게 마련이다. 이럴 땐 주저 없이 '테크닉 상담실'의 문을 두드려 보자. 전문가의 컨설팅을 통해 생산 현장에서 마주치는 여러 가지 기술 문제에 대해 명쾌한 해결을 도와준다.

정리_김미선 기자 · 사진_주현진



Advice 김영선

독자들의 궁금증을 요목조목 풀어주는 한미제과제빵학원 김영선 원장은 10년 넘게 제과기술자로 이름을 날리다가 제대로 된 기술인 양성을 위해 제과교육에 매진해 지금에 이른 제과교육전문가다.

Q 초콜릿에 전사지의 문양이 깔끔하게 박히지 않고 지저분하게 떨어지는 건 왜 그럴까요? 전사지의 문양이 초콜릿에 깔끔하게 묻어나게 하려면 어떻게 하면 되는지 궁금합니다.

A 초콜릿 봉봉이나 장식물을 만들 때 가장 중요한 것은 초콜릿의 템퍼링입니다. 초콜릿 봉봉의 품질이 좋냐 나쁘냐를 가름하는 것 또한 템퍼링이 좌우한다고 해도 지나친 말이 아닙니다. 초콜릿 작업의 기본이자 핵심인 템퍼링 잘 하는 법은 지난 1월호 <테크닉 상담실> 코너에 자세히 소개돼 있으므로 참고하시기 바랍니다.

전사지의 문양이 초콜릿 위에 깔끔하게 입혀지게 하려면 우선 초콜릿의 온도를 잘 맞춰줘야 합니다. 초콜릿의 온도가 너무 차가우면 전사지의 문양이 초콜릿에 묻어나지 않고 반대로 너무 뜨거우면 초콜릿

위에서 입혀진 문양이 번지기도 합니다. 참고로 초콜릿을 다룰 때 작업시간을 단축하려고 냉장고나 냉동고를 사용하면 초콜릿이 습기를 잔뜩 먹어 제품이 완성됐을 때 표면에 하얀 가루 같은 것이 생기는 블룸현상이 생기므로 초콜릿의 온도는 반드시 실온에서 서서히 맞춰야 합니다.

템퍼링한 초콜릿을 전사지에 바르고 어느 정도 굳었을 때 전사지를 거꾸로 뒤집어 뒷면을 살펴보는 것이 필요합니다. 이때 전사지의 비닐부분과 초콜릿이 분리돼 자연스럽게 떨어지면 잘 된 것입니다. 이러한 현상은 초콜릿이 굳으면서 표면이 수축하기 때문이지요. 맞붙어있던 초콜릿과 전사지가 초콜릿이 수축하면서 전사지의 문양은 초콜릿 위에 착 옮겨 붙고 필름은 떨어지게 됩니다. 이 때 작업온도를 제대로 지킨 초콜릿이라면 광택도 잘 나고 문양도 깨끗하게 묻어날 것입니다.

만약 전사지 비닐과 초콜릿이 시간이 지나도 계속 붙어 있기만 할 뿐 떨어지지 않거나 초콜릿이 아예 굳지도 않는다면 전사지를 일부러 떼어낸 후에도 깨끗한 문양을 기대하기는 어렵습니다. 이런 경우는 대부분 템퍼링이 잘못된 경우가 많아서 초콜릿에 광택도 없고 전사지가 떨어질 때도 깨끗하지 않고 떨어진 면이 지저분합니다.

전사지는 OHP 필름보다 약간 두꺼운 필름으로 된 것이 많이 나오는데 오히려 부드러운 재질로 된 것이 초콜릿에 문양을 입히기가 훨씬 수월하다는 것을 알아두십시오. 초콜릿 봉봉을 만들 때 초콜릿 양의 5~7% 정도의 카카오 버터를 섞어 사용하면 광택도 좋고 전사지에서도 쉽게 떼어낼 수 있어 작업성이 훨씬 좋아집니다. ☺

