

초콜릿 몰드의 세계

about a Chocolate Mold

초콜릿 제품이 나날이 인기가 높아지면서 간단한 초콜릿 공예 작품들이 많이 선보이고 있다. 초콜릿을 이용한 제품을 만들 때 가장 궁금한 것이 디자인 가장 크게 결정짓는 몰드이다. 몰드에 대해 어느 정도 알면 발렌타인데이를 준비하기가 한결 쉬워진다. 직접 만들어 쓸 수 있는 몰드와 시중에 나와 있는 몰드에 대해 알아본다.

진행_김영주 · 사진_주현진 · 몰드 제작_서승주



만들어 쓸 수 있는 몰드

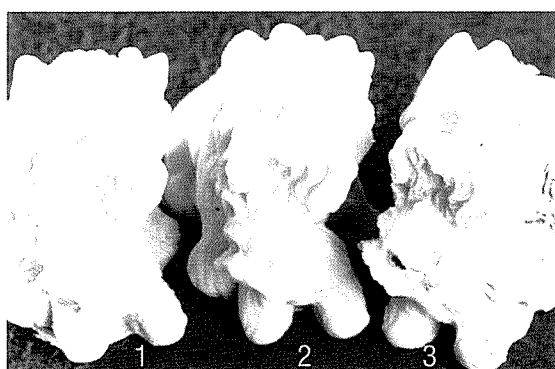
알지네이트 몰드

알지네이트는 흔히 알긴산염으로 불리우며 치과에서 치아의 모형을 뜨는데 많이 쓰이는 인상재이다. 알지네이트를 구성하고 있는 성분은 해초가 오랜 석화 과정을 거쳐 만들어낸 매우 고운 흡인 규조토와 칼슘 알긴산염이라는 천연 물질로 인체의 본을 뜨는 재료로 많이 사용할 만큼 안전하다. 알지네이트는 빨리 굳기 때문에 순간 조형물을 뜰 때 유용하다. 가격은 500g에 1만 원대로 실리콘보다 싸다.

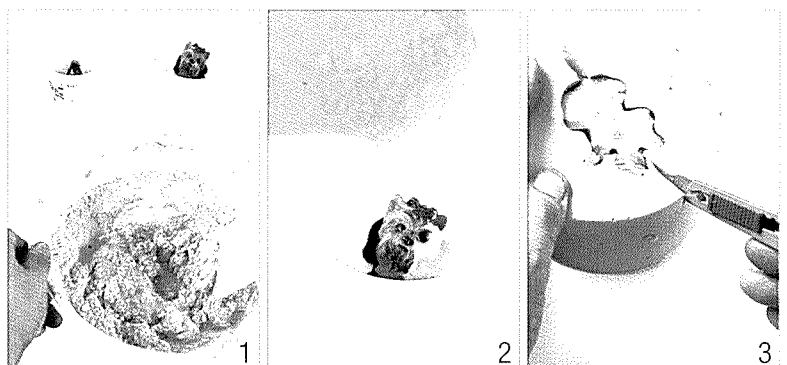
알지네이트는 굳는 시간이 짧기 때문에 급하게 몰드를 만들어야 할 때 사용하면 좋다. 그러나 재료의 3/4이 수분으로 이루어져 있어서 만들고 난 직후부터 건조되면서 수축현상이 일어난다. 이 때문에 알지네이트로 만든 몰드는 당일에 여러 번 사용할 수는 있지만 하루 밖에 사용할 수 없다. 젤라틴이나 실리콘에 비해 원본이 자세히 나타나지 않고 광택이 살지 않는 단점이 있다.

How to make

- 1 알지네이트 300g당 1L 물의 양을 넣고 걸쭉할 정도로 섞어준다. 물의 온도에 따라 굳는 시간이 다르지만 1분 안에 혼합을 마치는 것이 좋다.
- 2 몰드를 뜨고 싶은 원본이 잠길만한 그릇에 넣고 ①을 빨리 붓는다.
- 3 굳으면 그릇에서 꺼내 양쪽 끝을 80% 정도만 자르고 원본을 꺼낸다.
- 4 몰드가 퍼지지 않게 그릇에 넣어 보관해 사용한다.



각 몰드를 이용해 본뜬 초콜릿 제품비교
1 알지네이트 몰드
2 젤라틴 몰드
3 실리콘 몰드



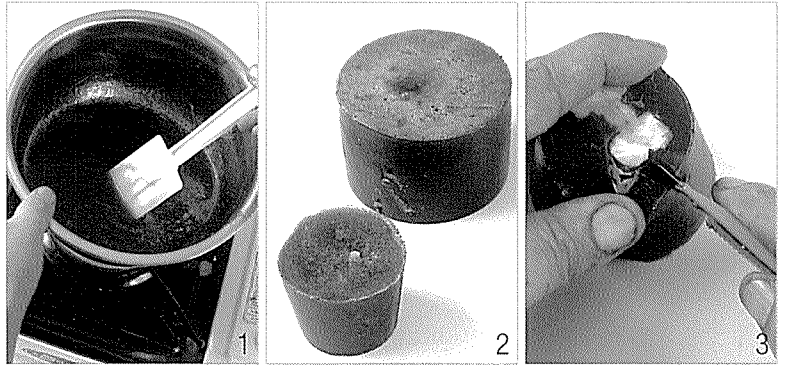
젤라틴 몰드

동물의 콜라겐으로 만든 응고제로 젤리나 무스에 많이 쓰이고 있는 젤라틴도 훌륭한 몰드 재료이다. 젤라틴 몰드는 천연 재료로 만들어 가장 안전하고, 제과점에서 가장 쉽게 구할 수 있는 재료다. 배합만 잘 하면 끓여서 다시 몰드를 만들 수 있어 재활용이 가능하다. 랩으로 싸서 냉장고에 보관하면 틀이 크게 변하지 않고 장시간 사용할 수 있다. 젤라틴 몰드 역시 수분이 많기 때문에 광택이 잘 살지 않는다.

How to make

배합 젤라틴 70g 물 100g 설탕 150g

- 1 물에 불린 젤라틴을 물과 설탕을 넣고 실리콘 주걱으로 저으면서 약한 불에 10분 동안 졸인다. 충분히 끓여야 다시 녹여 여러 번 사용할 수 있다.
- 2 일회용으로 쓸 수 있는 얇은 플라스틱 그릇에 원본을 놓고 젤라틴을 넣는다.
- 3 냉장고에서 넣어 굳히고 급할 때는 냉동고에서 굳혀 꺼낸다.
- 4 원본을 꺼내고 초콜릿을 부어 사용한다.

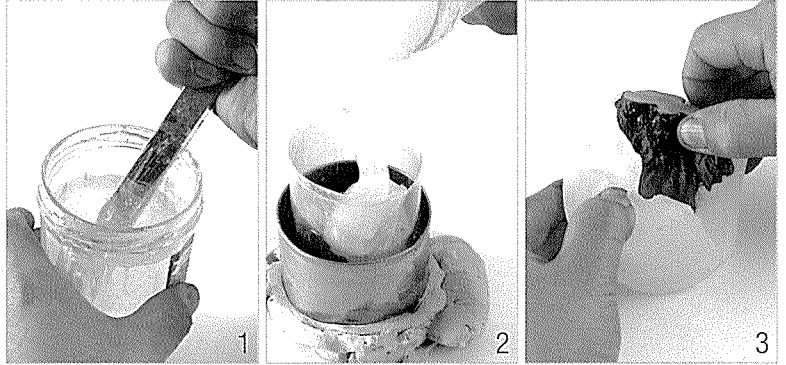


실리콘 몰드

실리콘 몰드는 원본에 가장 가깝게 몰드를 뜰 수 있고 가장 오래 쓸 수 있다는 장점이 있다. 하지만 실리콘과 경화제를 섞는 과정에서 완전하게 섞이지 않을 경우 화학물질이 남아있을 확률이 높아 만들 때 주의를 기울여야 한다. 실리콘 몰드로 초콜릿 제품을 만들 경우 냉장고에서 초콜릿을 굳힌 후 다시 몰드에 초콜릿을 부어 사용하면 몰드가 너무 차가워 기포가 생기기 때문에 반드시 시간을 두고 사용하는 것이 좋다.

How to make

- 1 실리콘과 경화제를 10대 1로 배합해 완전하게 혼합한다. 경화제는 실리콘을 굳히는 역할을 하는데 이 두 가지가 완전하게 섞여야 제대로 굳기 때문에 그릇 표면에 남아있지 않도록 주의한다.
- 2 유찰흙 위에 틀을 올리고 안에 필름을 감싸 원본을 넣는다. 유찰흙을 실리콘이 새는 것을 막아준다.
- 3 ②에 혼합한 실리콘을 붓고 하루 동안 실온에서 굳힌다.



사서 쓸 수 있는 몰드

플라스틱 몰드 플라스틱 몰드는 초콜릿 광택을 가장 잘 살릴 수 있는 몰드지만 만들어 쓰거나 원하는 모양을 제작하려면 비용도 만만치 않을뿐더러 만드는 과정도 쉽지 않다. 기존에 나와 있는 플라스틱 몰드는 주로 봉봉 초콜릿을 만들 수 있는 몰드와 하트 모양 등 간단한 제품들이 주종을 이루고 반영구적으로 사용할 수 있다. 봉봉 초콜릿 몰드는 2만5천 원 <사진 1>

스텐피 몰드 얇은 플라스틱으로 된 몰드이다. 2천 원대로 플라스틱 몰드에 비해 가격이 10배 정도가 싸다. 시즌 제품으로 많이 쓰이는 제품이다. <사진 2>

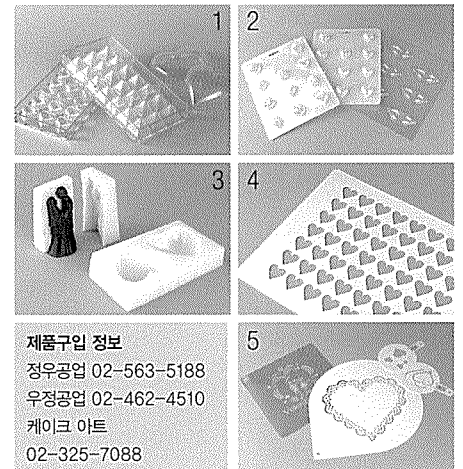
실리콘 몰드 하트 모양이나 커플 등 발렌타이데이 필수 아

이템은 시중에 실리콘 몰드로 제작되어 나와 있다. 가격은 6만 원. <사진 3>

장식 몰드 많은 양의 초콜릿 장식을 한꺼번에 뜰 수 있는 플라스틱 몰드이다. 텀퍼링한 초콜릿을 바르고 몰드를 떼어내기만 하면 된다. 가격은 1만 5천 원. <사진 4>

Plus

케이크 도안 초콜릿 몰드뿐 아니라 케이크 위에 여러 가지 모양을 표현할 수 있는 케이크 도안도 나와 있다. 케이크 위에 도안을 올리고 코코아 가루나 분당, 에어브러시 등을 이용해 사용한다. 가격은 큰 것 1만 원대, 작은 것은 2천 원대. <사진 5>



제품구입 정보
 정우공업 02-563-5188
 우정공업 02-462-4510
 케이크 아트
 02-325-7088