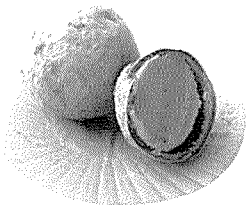


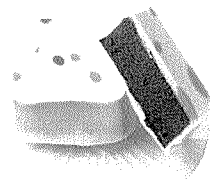
스테디셀러 초콜릿 컬렉션

BonBon Chocolate

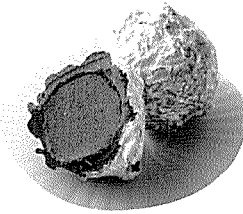
발렌타인데이 시즌만큼 사람들이 초콜릿에 많은 관심을 갖는 때도 없다. 초콜릿이 건강에 좋다는 정보가 알려지고 수제 초콜릿에 대한 관심이 꾸준하게 증가하면서 초콜릿은 제과점에서 빼놓을 수 없는 품목이 됐다. 각 제과점에서 스테디셀러가 되고 있는 봉봉 초콜릿을 모았다. 진행_김영주 기자·사진_한수정



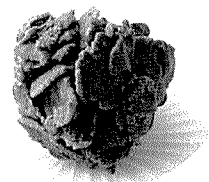
가또마들렌 꼬냑초콜릿
꼬냑을 등백 넣어 술맛이 강하게 나는 가나슈를 너트류로 코팅하고 녹차 가루를 입혔다. 강한 술맛과 고소함이 어우러져 특별한 맛을 지어낸다. 개당 1천 원.



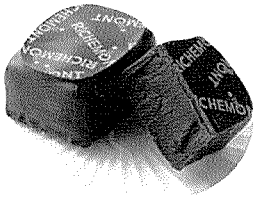
가또마들렌 프랑부아즈
틀에 군데군데 색소를 넣고 화이트 초콜릿을 코팅한 다음 프랑부아즈 가나슈를 채웠다. 상큼한 맛과 세련된 디자인으로 특히 여성고객들에게 인기가 높다. 개당 1천 원.



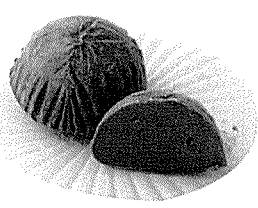
케익하우스리나 프랑부아즈
부드러운 가나슈에 프랑부아즈 푸레를 섞어 달콤하면서 깔끔한 맛이 특징이다. 분당에 굴러서 흰눈이 내린 것처럼 포근한 느낌이 난다. 개당 900원.



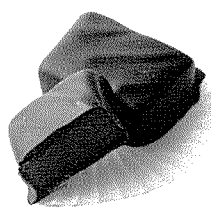
케익하우스리나 콘프레이크 초콜릿
밀크 초콜릿에 프랄린을 넣고 바삭바삭한 콘프레이크를 섞었다. 간단히 만드는 초콜릿이지만 달콤하고 바삭한 맛으로 인기 절정이다. 개당 900원.



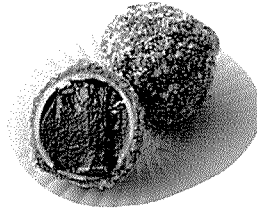
리치몬드 럼제즌
초콜릿에 건포도와 럼을 넣었다. 공기를 제거해서 부석한 느낌을 없애고 쫄득하고 부드러운 느낌을 강조한 제품이다. 개당 1천200원.



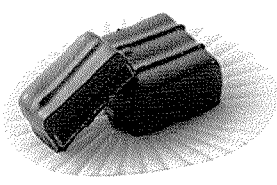
리치몬드 생초콜릿
에스프레소를 넣어 만든 생초콜릿으로 진한 커피향과 부드러운 초콜릿이 어우러져 독특한 맛을 자랑한다. 개당 1천500원.



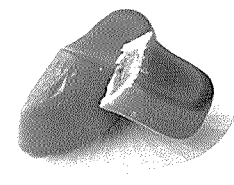
마인초콜 프티 노르망디
아몬드 프랄린에 촉촉한 식감을 주는 꿀을 섞고 생크림 배합을 늘려 입안에서 사르르 녹아 흘러내리는 느낌이 난다. 개당 1천200원.



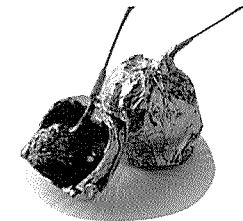
마인초콜 프랑부아즈
프랑부아즈 가나슈를 채우고 프랑부아즈 설탕에 굴러서 완성했다. 프랑부아즈 설탕은 설탕과 푸레를 5 대 1로 섞어만든다. 개당 1천200원.



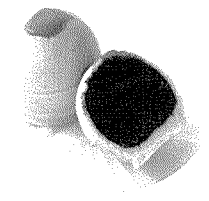
본누벨 마르티니트
바나나로 꼴리를 만들어 밑에 깔고 카라이브 초콜릿으로 가나슈를 만들어 올렸다. 바나나의 부드러운 맛과 진한 초콜릿 맛이 특징이다. 개당 1천200원.



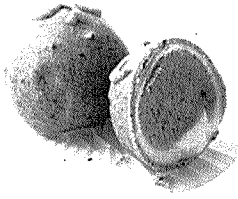
본누벨 신데렐라
구두모양 화이트 초콜릿 안에 시나몬 우레넨 것과 레몬을 섞은 가나슈로 채웠다. 신데렐라의 유리 구두를 떠오르게 하는 모양과 독특한 향이 일품이다. 개당 1천200원.



아마플라델리 생체리
럼에 절인 체리를 풍당으로 씌운 다음 초콜릿으로 감쌌다. 시간이 지나면 체리가 술로 변해 초콜릿을 깨물면 충전물이 입안에 가득 퍼진다. 개당 1천200원.



아마플라델리 진생
수삼을 넣은 건강 초콜릿이다. 수삼을 꿀과 함께 믹서에서 갈고 생크림을 섞어 부드러운 맛을 살렸다. 개당 1천200원.



초콜릿 유지엄 복분자

초콜릿유지엄에서 선보이는 독특한 초콜릿. 복분자라는 건강 소재를 잘 살린 색깔과 맛이 눈길을 끈다. 개당 1천200원.



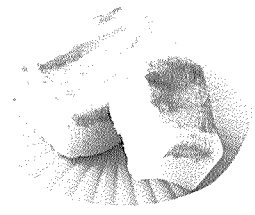
엘리제과자점 바닐라

바닐라 빈을 우려내 초콜릿과 섞어 만든 바닐라 가나슈가 들어있다. 강렬한 붉은색의 하트 모양 때문에 선물용 제품으로 인기가 높다. 개당 1천300원.



엘리제과자점 쿠엥트로

화이트 초콜릿에 오렌지 리큐르인 쿠엥트로를 가득 넣어 입안에 은은하게 퍼지는 오렌지향이 향긋하다. 개당 1천300원.



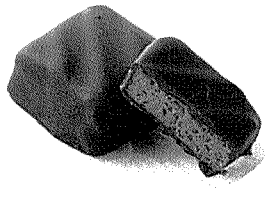
엘리제과자점 청매실

고급 매실 액기스를 초콜릿에 넣고 부드러운 가나슈를 만들었다. 강한 매실맛이 나는 것이 특징이다. 개당 1천300원.



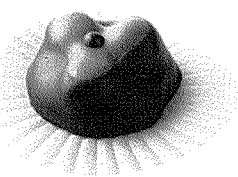
하이몬드 로즈플라워

장미꽃잎을 말린 로즈플라워 허브를 우려내 가나슈에 섞었다. 로즈플라워의 핑크빛 색깔과 향긋함이 풍기는 독특한 초콜릿이다. 개당 1천200원.



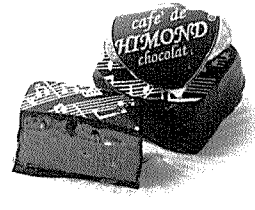
크리스피앤크리스피 키켓

크로칸트에 헤이즐넛 프랄린, 밀크 초콜릿을 섞어 만든 제품으로 바삭한 맛과 프랄린의 진한 맛이 어우러져 고객들에게 인기 있는 제품이다. 개당 900원.



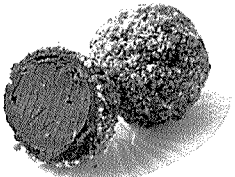
퐁포네토헤이즐넛

통 헤이즐넛 세 개를 캐러멜화시켜서 밀크 초콜릿을 한번 씹우고 다크 초콜릿을 한번 더 씹워 그라데이션 느낌을 살렸다. 고소한 헤이즐넛 맛이 특징이다. 개당 1천 원.



하이몬드 너트발렌타인

초콜릿에 프랄린과 크로칸트를 섞어 고소하면서도 바삭한 맛을 살렸다. 아몬드와 하트 모양 초콜릿 장식을 올려 더욱 사랑스럽다. 개당 1천200원.



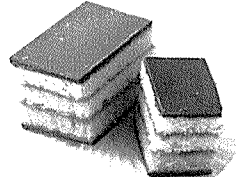
카페렘셀브즈 모카 가나슈

초콜릿에 갈루아와 커피 분말을 섞어 만든 가나슈를 잘게 부순 아몬드로 입혔다. 갈루아를 풍부하게 사용해 그윽하고 진한 커피 맛이 좋다. 개당 800원.



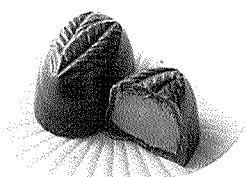
카페렘셀브즈 화이트 트로피카나

달콤한 화이트 초콜릿과 밀크 초콜릿에 트로피칼 휘레를 섞어 부드러우면서 상큼한 맛이 난다. 선물상자 모양 틀이 귀엽다. 개당 800원.



크리스피앤크리스피 레인보우

아몬드 페이스트를 이용해서 색깔이 다른 시트를 만들고 라즈베리를 발라 층층 올렸다. 폭신평신했던 시트와 달콤한 초콜릿이 잘 어울린다. 개당 900원.



크리스피앤크리스피 캐러멜 초콜릿

초콜릿 쉘 안에 캐러멜이 들어있는 제품이다. 캐러멜은 진한 맛을 내면서 달지 않는 크리스피앤크리스피만의 노하우가 담겨있다. 개당 900원.



퐁포네토헤이즐넛 강아지

템퍼링한 초콜릿을 강아지 모양에 틀에 넣어 떠낸 제품으로 화이트, 밀크, 다크 세가지 종류가 있다. 귀여운 모양 때문에 선물용 세트도 많이 나간다. 개당 2천 원.

