

정확하게 템퍼링 시킨 초콜릿은 온도, 습도 등을 맞춰 보관한다면 생각보다 장기간 보관할 수 있다. 초콜릿 제품의 보관온도는 18~20℃, 습도는 50% 이하를 기본으로 한다. 보관 중에 가장 신경을 써야하는 부분은 초콜릿의 블룸(bloom)을 방지하는 일이다.

팻블룸(Fat bloom)은  $\beta$ 형의 큰 결정이 만들어져서 발생하기 때문에 템퍼링 작업으로 미세한  $\beta$ 형 결정을 미리 형성시켜 결정이 커지는 것을 막는다.

그러나 정확한 템퍼링을 하더라도 보관 온도가 높으면 만들어진 미세한 결정이 녹아 자연히 커지게 된다. 특히 온도차가 심해 초콜릿을 녹이거나 굳히는 것을 반복하게 되면 이 과정은 빠르게 진행된다.

# Chocolate

## 초콜릿 제품의 보관 방법은?

매장의 실내온도는 18~21℃가 바람직하다. 기온이 20℃ 전후라 하더라도 초콜릿제품을 담은 포장지 등을 직사광선에 두는 것은 피해야 한다.



한편 슈거 블룸(sugar bloom)의 원인은 초콜릿에 들어있는 설탕의 용해와 재결정이다. 차가운 제품을 따뜻한 장소로 옮기면 초콜릿 표면에 공기 중의 수분이 응결해서 이슬처럼 되는데 이것이 슈거블룸의 원인이 되므로 초콜릿 제품을 취급할 때는 반드시 주의해야 한다. 또한 쇼케이스 내부에서 제품이 바람에 직접 닿는 것도 좋지 않다. 쇼케이스 중에는 냉기 환류식으로 되어 있는 것도 있는데 냉기환류식의 쇼케이스는 생과자에 적합한 냉장 쇼케이스이므로 본질적으로 초콜릿 쇼케이스로는 쓸 수 없다.

매장의 실내온도는 18~21℃가 바람직하다. 기온이 20℃ 전후라 하더라도 초콜릿 제품을 담은 포장지 등을 직사광선에 두는 것은 피해야 한다.

내부온도의 상승은 생각보다 훨씬 빠르기 때문인데, 통계에 의하면 직사광선에 포장제품을 놓아 두었을 때 내부온도 22℃가 2시간 후에는 44℃나 된다고 한다. 이것을 다시 20℃정도로 낮추면 블룸이 발생한다. 이것은 유통, 수송 및 매장에서 상품을 관리할 때 반드시 지켜야 할 주의사항이다. [2]