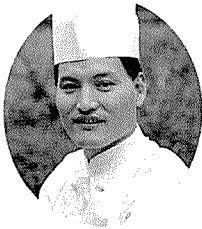


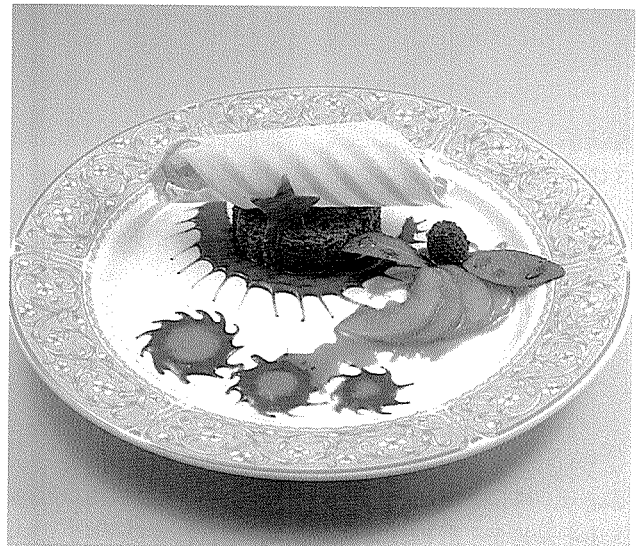
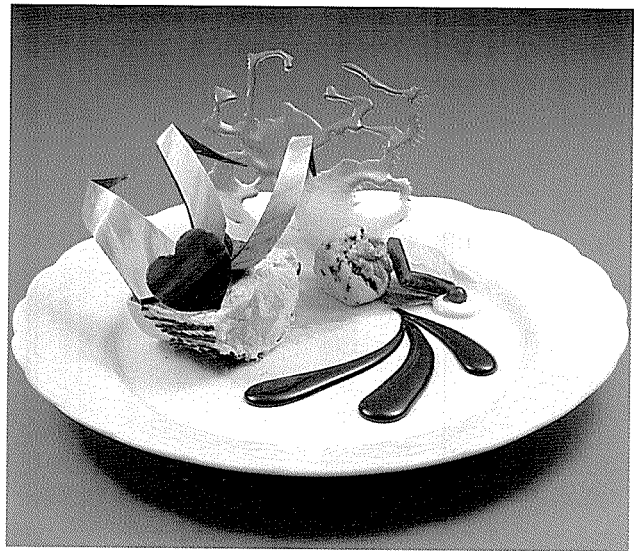
초콜릿 장식물

지난호에 연재 했던 케이크 초콜릿 장식물에 이어 이번호에서는 조각 케이크에 초콜릿을 이용한 데커레이션을 소개한다. 이 제품들은 실제로 디저트에 응용할 수 있으며 시각적으로도 식감을 북돋아주는 모양으로 아름답게 장식돼 있다. 초콜릿은 온도에 민감하게 반응하기 때문에 제조시에 적정 온도 유지에 신경 써야하며 템퍼링을 충분히 해야 광택이 잘나는 점에 주의해야 한다.

<진행/ 정한상>



신현수 / 제원인터내셔널
프랑스 국립제과제빵기술학교 수료 (INBP)
프랑스 국가제과기술자격증 취득 (CAP)
벨루에 제과기술학교 졸업
클리옹호텔 제과부 근무



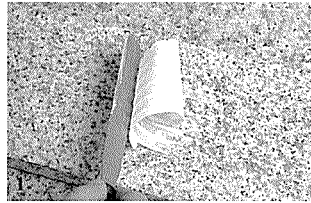
■ 재료

화이트 초콜릿, 다크 초콜릿, 코코아 버터, 식용색소

■ 만드는 법

템퍼링

일반적으로 화이트 초콜릿은 40~45°C,
 밀크 초콜릿 45~50°C, 다크 초콜릿은 50~55°C의 온도로
 대리석 위에서 템퍼링한다.

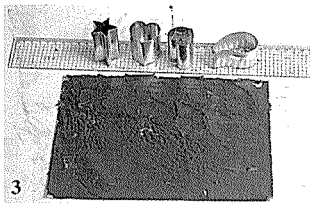
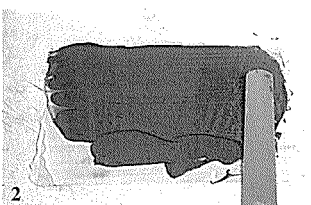
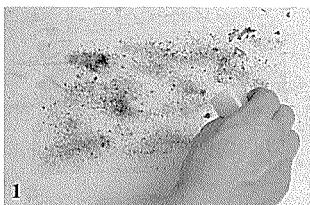
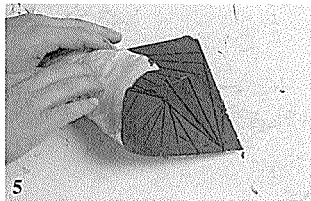
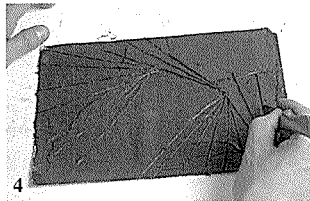
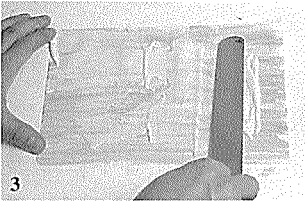
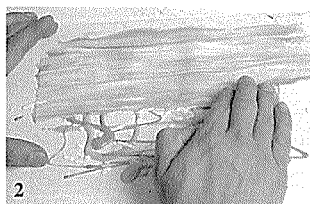
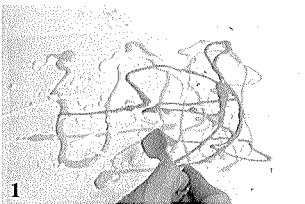


모양리본

1 냉동 대리석 위에서 화이트 초콜릿을 빗으로 그은 후 스패툴러로
 밀어서 둥글린다. <사진1>

색 초콜릿 장식물

- 1 대리석 위에 두꺼운 종이와 비닐을 차례로 깔고 그 위에
 색소를 혼합한 초콜릿을 뿌린다. <사진1>
- 2 비닐위에 뿌린 초콜릿이 굳기 전에 손으로 문지른다. <사진2>
- 3 ②에 화이트 초콜릿을 덮은 후 다크 초콜릿을 덮고
 조금 굳을 때까지 기다린다. <사진3>
- 4 칼을 이용해 ④에 필요한 크기가 되도록 선을 긋는다. <사진4>
- 5 초콜릿이 굳어 딱딱해지기 전에 손으로 말아준다. <사진5>



별, 하트, 물방울모양

- 1 비닐 위에 코코아 버터를 살짝 뿌리고 손으로 문지른다.
- 2 ①위에 다양한 색깔의 식용 색소를 뿌리고 손으로 문지른다. <사진1>
- 3 ②에 화이트 초콜릿을 덮어준 후 다크 초콜릿을 덮는다. <사진2>
- 4 초콜릿이 굳은 후 모양 커터를 이용해 무늬를 찍어준다. <사진3>