

크리스마스 초콜릿케이크 세미나

베이커플러스 주최

베이커플러스는 10월 9~10일 자사 세미나실에서 발로나(VALRHONA)사 데몬스트레이터인 파블리스 다비드씨를 초청해 크리스마스를 대비한 초콜릿케이크와 디저트 등의 제품을 선보였다.

이들 제품 중 4가지 초콜릿케이크를 소개한다.

〈취재 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉



케이크 쇼콜라



쇼콜라 반죽 / 재료 중량(g)

로마세(마지팬) 500, 계란 600,
에콰토리알 다크(카카오버터 55.5%) 300,
버터 150, 박력분 80, 베이킹파우더 15,
코코아 분말 50, 잣(오븐에 살짝 구운 것) 50

만드는 법

1. 마지팬에 계란 1개를 넣고 비터로
믹싱하면서 풀어준다. 어느 정도 풀리면
스크레이퍼로 긁어 반죽을
한덩어리로 만든다.
2. ①의 공정을 두번 반복하고 나머지 계란을
넣고 거품을 충분히 올려준다.
*계란을 전부 넣고 믹싱하면 반죽 덩어리가
풀리지 않기 때문에 나누어 믹싱한다.
3. 녹인 초콜릿에 ②의 일부를 섞고 버터를
섞어 45°C 정도가 되게 한다.
4. ③을 ②에 전부 넣고 섞다가 다 섞이기 전에
체에 친 가루 재료를 넣어 잘 섞는다.
5. 틀에 반죽을 1/3 가량 채운 뒤 잣을 적당히
뿌려주고 다시 반죽을 채운다.
*잣 대신 무화과나 말린 사과를 사용해도 좋다
6. 180°C의 컨벡션 오븐에서 25분 정도 굽는다.

가나슈 까라이브 / 재료 중량(g)

생크림 390, 까라이브(카카오버터 66.5%) 350,
버터 125

만드는 법

끓인 생크림에 초콜릿을 섞고 녹인 버터를
섞는다.

글라사주 오페라 / 재료 중량(g)

파트 아 글라세 다크(코팅용 초콜릿) 500,
에콰토리알 다크 200, 식용유 100

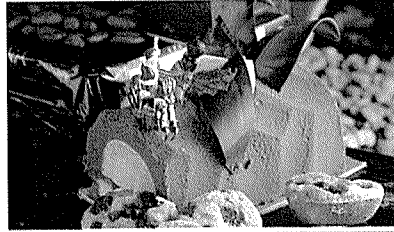
만드는 법

녹인 두가지의 초콜릿에 식용유를 섞어준다.
*초콜릿 외에 코팅용 초콜릿을 사용한 것은
맛과 윤택을 좋게 하기 위해서이다.
*피스틀을 할 때는 45°C, 롤릴 때는 35°C로
온도를 맞춘다.

마무리하는 법

1. 구운 '쇼콜라 반죽' 위에 '가나슈 까라이브'
를 지그재그로 짜주고 잣을 적당량 올린다.
2. ①의 지그재그로 짜준 '가나슈 까라이브' 가
어느 정도 굳으면 '글라사주 오페라' 를 부어
코팅하고 초콜릿 장식물을 올려 완성한다

뷔쉬 만자리



뺱드 젠느 / 재료 중량(g)

로마세(마지팬) 720, 계란 710, 버터 225,
박력분 135, 베이킹파우더 9, 냉동 산딸기 200,
냉동 블루커런트(뮤르) 100,
냉동 블랙커런트(카시스) 100

만드는 법

1. 50°C로 데운 마지팬에 계란을 몇차례
나누어 넣고 비터로 믹싱하는 것을 2~3회
반복한다(제조 공정은 앞의 '케이크 쇼콜라'
제품의 '쇼콜라 반죽'의 ①, ② 공정과
동일).
2. 녹인 버터를 ①에 일부 섞고 나머지의
녹인 버터를 섞어준다.
3. ②에 체에 친 가루 재료를 조금씩
넣으면서 주걱으로 섞는다.
4. ③에 냉동 과일을 섞고 철판에 평평하게
팬닝해 180°C의 컨벡션 오븐에서 구워준다.

■ 뺱드 젠느 응용법

이 반죽은 '뷔쉬 만자리'에서는 비스킷용으로
사용되었다. 하지만 원하는 모양의 틀에 구워
구움 과자용으로 판매해도 훌륭한 상품이 된
다. 제조 방법은 '뺱드 젠느'의 ③번 공정까지
진행한 후 반죽을 찰주머니에 넣어 원하는 모
양의 틀에 짜주고 냉동 산딸기, 냉동 블루커런
트, 냉동 카시스 등 냉동 과일을 적당량 올린
후 나머지 반죽을 짜준다. 그 다음 분당을 조
금 뿌리고 1~2분 후 다시 분당을 조금 뿌려
180°C의 오븐에서 굽는다. 이 제품은 냉장고
에 하루 보관했다가 판매하면 과일 향이 제품
에 고루 배어 맛이 더욱 좋아진다.

앙글레즈 크림(무스 만자리용)

/ 재료 중량(g)

생크림 375, 우유 375, 노른자 150, 설탕 150

만드는 법

생크림과 우유를 82°C로 끓인 것을 불에서
잠시 내렸다가 다시 가열하는 식으로 오래
끓여가며 85°C가 되게 한다. 여기에 노른자와
설탕 휘핑한 것을 섞어 크림을 완성한다.

무스 만자리 / 재료 중량(g)

*앙글레즈 크림 350, 만자리(카카오버터 64.5%)
350, 휘핑한 생크림 450

만드는 법

1. '앙글레즈 크림' 에 녹인 초콜릿을
여러번에 걸쳐 골고루 섞는다.
*온도가 떨어지면 중탕으로 40~45°C가
되도록 데워 준다.
2. ①에 휘핑한 생크림 일부를 섞고
나머지 생크림을 섞어 결정화가 되지 않게
하고 온도 28°C가 되게 한다.

앙글레즈 크림(슈프렘 바니유용)

/ 재료 중량(g)

생크림 250, 우유 250, 노른자 100, 설탕 100,
바닐라빈 2개
만드는 법은 '무스 만자리용 앙글레즈 크림'
참조.

슈프렘 바니유 / 재료 중량(g)

*앙글레즈 크림 700, 젤라틴 10,
휘핑한 생크림 100

만드는 법

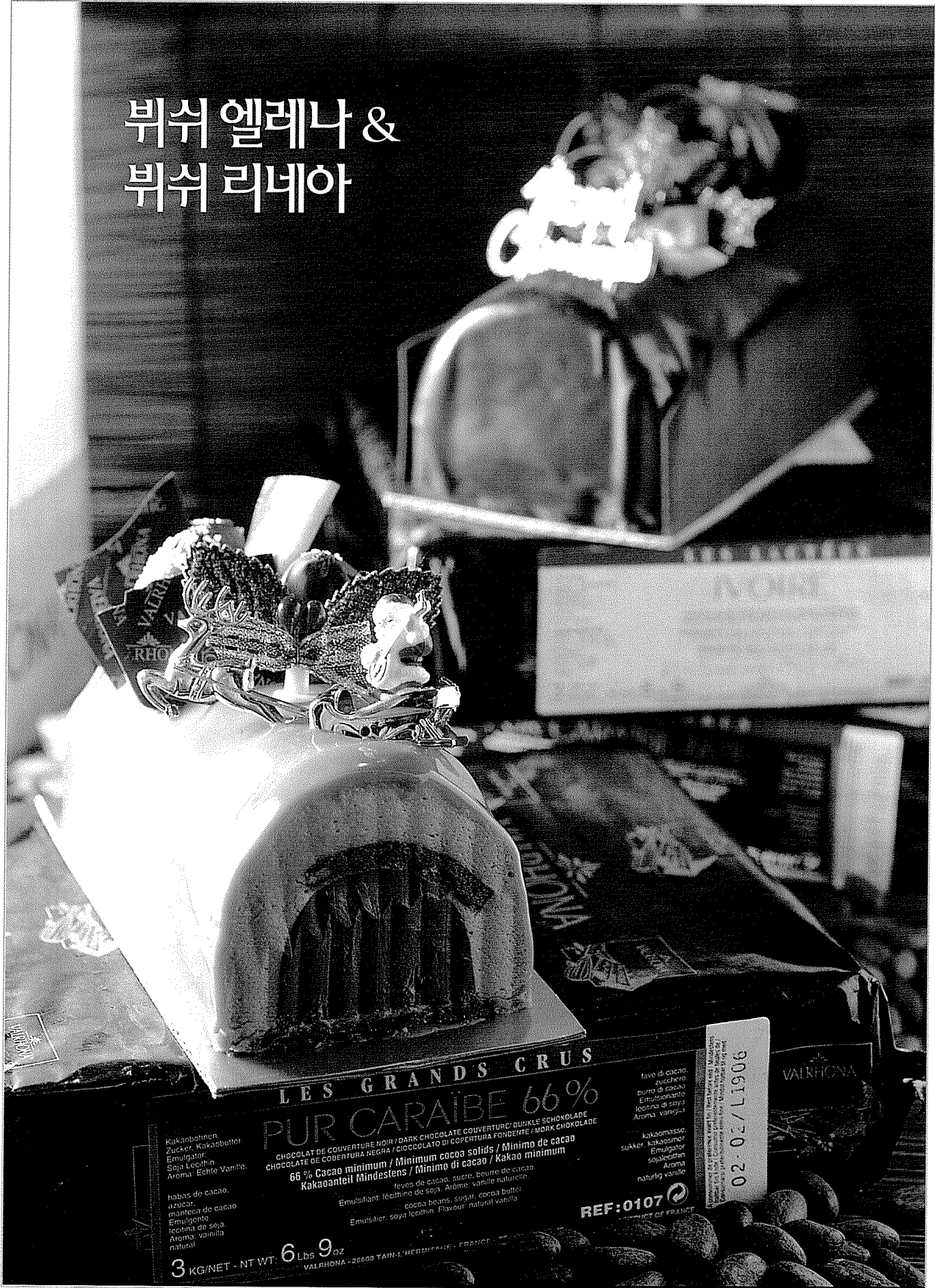
1. 물에 불린 젤라틴은 위의 '앙글레즈 크림'
배합의 생크림과 우유를 82°C로 끓이기
전에 넣는다. 그 다음 노른자와 설탕 섞은
것과 섞어 완성한다.
2. ①의 '앙글레즈 크림' 과 휘핑한 생크림을
골고루 섞는다.

마무리하는 법

1. 틀에 '무스 만자리' 를 붓고 냉동고에서
약간 굳힌다.
2. ①을 꺼내 '슈프렘 바니유' 를 틀 가득 붓고
틀과 같은 너비의 '뺱드 젠느' 를 덮어
냉동고에서 굳힌다.
3. ②를 꺼내 뒤집은 후 장식물을 올려
완성한다.

뷔슈 엘레나 & 뷔슈 리네아

Valrhona



LES GRANDS CRUS
PUR CARAÏBE 66%

Kakaobohnen,
Zucker, Kakabutter,
Emulgator,
Soja Lecithin,
Aroma: Echtes Vanille.

habas de cacao,
azúcar,
manteca de cacao,
Emulgente,
lecitina de soja,
Aroma: vainilla
natural

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR / DARK CHOCOLATE COUVERTURE / DUNKLE SCHOKOLADE
CHOCOLATE DE COBERTURA NEGRA / CIOCOLATO DI COPERTURA FONDATE / MORK CHOKOLADE
66 % Cacao minimum / Minimum cocoa solids / Minimo de cacao
Kakaoteil Mindestens / Minimo di cacao / Kakao minimum

feves de cacao, sucre, beurre de cacao,
Emulsifiant: lécithine de soja. Arôme: vanille naturelle.
cocoa beans, sugar, cocoa butter,
Emulsifier: soya lecithin. Flavour: natural vanilla

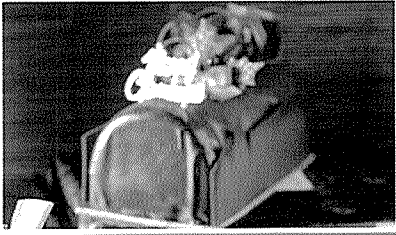
kakaomassor,
sukker, kakaoömat,
Emulgator,
sojalecitin,
Aroma:
naturlig vanille

02-02/L1906

REF:0107

3 KG/NET - NT WT: 6 Lbs 9 oz
VALRHONA - 26600 TAIN-L'HERMITAGE - FRANCE

뷔쉬 엘레나



무스 쇼콜라 / 재료 중량(g)

노른자 120, 계란 50, 설탕 90, 휘핑한 생크림 400, 까라이브(카카오버터 66.5%) 315

만드는 법

1. 노른자와 계란에 설탕을 넣고 중탕으로 85°C까지 끓인다.
2. 녹인 초콜릿에 휘핑한 생크림을 일부 섞어 되기를 맞춘 후 50°C까지 데운다.
3. ②에 ①을 섞은 후 나머지 휘핑한 생크림을 넣고 주걱으로 섞는다.

파트 아 사블레 브르통 / 재료 중량(g)

노른자 160, 설탕 320, 버터 320, 박력분 450, 베이킹파우더 30

만드는 법

1. 부드럽게 만든 버터에 설탕을 섞은 후 노른자를 몇차례 걸쳐 나누어 섞고 가루 재료를 섞어준다.
2. 냉장고에 하루 휴지한 후 2mm 두께로 밀어 펴 150°C의 컨벡션 오븐에서 20분간 굽는다.

■ 파트아 사블레 브르통 응용법

이 반죽은 타르트 관련 제품에 밀판용으로 사용이 가능하며, 그냥 구워 판매해도 고소한 맛이 뛰어나 선물용으로도 좋다.

충전용 양배 / 재료 중량(g)

물 1,000, 바닐라빈 2개, 통계피 조금, 설탕 500, 양배 통조림 2통

만드는 법

바닐라빈, 계피, 물을 넣어 끓인 후 깍둑 썬 양배를 넣어 물이 스며들 때까지 끓이고 설탕을 넣어 30분간 졸인다.

글라스주 쇼콜라 노아르

/ 재료 중량(g)

우유 450, 생크림 225, 설탕 150, 물엿 150, 파트 아 글라스 노아르(코팅용 초콜릿) 750, 까라이브 240

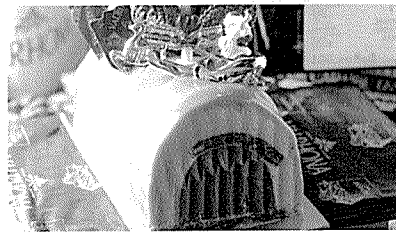
만드는 법

1. 우유와 생크림 끓인 것에 설탕과 물엿을 섞는다.
2. 녹인 초콜릿에 ①을 1/3 정도 넣고 휴지시킨 후 나머지를 섞는다.

마무리하는 법

1. 틀에 '무스 쇼콜라'를 일부 채우고 틀보다 작은 너비의 '비스퀴 사세(배합 및 제조는 '뷔쉬 리네아' 제품 참조)'를 한 장 간 뒤 충전용 양배 제조시 남은 시럽을 발라준다.
2. ①에 다시 '무스 쇼콜라'를 넣은 뒤 '충전용 양배'를 적당량 깔아주고, 남은 '무스 쇼콜라'를 채운다.
3. ② 위에 틀과 같은 너비의 '파트 아 사블레 브르통'을 간 뒤 냉동고에서 굽힌다.
4. ③을 꺼내 뒤집은 후 '글라스주 쇼콜라 노아르'로 코팅하고 장식물을 올려 완성한다.

뷔쉬 리네아



비스퀴 사세 / 재료 중량(g)

로마세(마지팬) 430, 설탕a 130, 노른자 210, 계란 150, 흰자 250, 설탕b 130, 박력분 100, 코코아 분말 50, 까라이브(카카오버터 66.5%) 100, 버터 100

만드는 법

1. 마지팬과 설탕a를 비터로 섞고 노른자와 계란 풀어준 것 일부를 섞어 믹싱한다.
2. 믹서 볼 가장자리를 주걱으로 긁어 한덩어리로 만들고 나머지 노른자, 계란 풀어준 것을 넣고 믹싱해 크림화한다.
3. 녹인 초콜릿과 버터 섞은 것에 ②의 일부를 섞고 나머지 ②도 섞는다.
4. 흰자와 설탕b로 머랭을 만들어 ③에 섞고 이것이 다 섞이기 전에 가루 재료를 섞는다.
5. 반죽을 찰주머니로 팬에 평평하게 짜서 180°C의 컨벡션 오븐에서 굽는다.

파트 아 봄브(무스 프랄린용)

/ 재료 중량(g)

노른자 120, 계란 50, 시럽 150

(시럽은 물 1,000, 설탕 1,250으로 제조한 것) 노른자와 계란을 중탕으로 데운 후 시럽을 넣고 거품을 올린다.

무스 프랄린 / 재료 중량(g)

젤라틴 14, 끓인 생크림 275, 아몬드 프랄린 690, *파트 아 봄브 175, 휘핑한 생크림 650

만드는 법

1. 끓인 생크림에 물에 불린 젤라틴을 섞고 몇차례에 걸쳐 아몬드 프랄린과 섞는다.
*처음은 무척 되지만 몇 번에 걸쳐 섞으면 부드럽게 된다.
2. ①을 45°C로 데운 후 휘핑한 생크림 일부와 섞어 되기를 맞춘다.
3. ②에 '파트 아 봄브'를 섞고 나머지 휘핑한 생크림과 섞는다.

앙글레즈 크림(크림 까라이브용)

/ 재료 중량(g)

생크림 1,250, 우유 1,250, 노른자 500, 설탕 250

크림 까라이브 / 재료 중량(g)

젤라틴 12, *앙글레즈 크림 3,100, 까라이브(카카오버터 66.5%) 1,240

만드는 법

1. 젤라틴은 위의 '앙글레즈 크림' 제조시 생크림과 우유를 82°C로 끓이기 전에 넣고 노른자와 설탕 섞은 것을 섞어 완성한다.
2. ①의 '앙글레즈 크림'과 녹인 초콜릿을 몇차례에 걸쳐 나누어 섞는다.

글라스주 프랄린 / 재료 중량(g)

아몬드 프랄린 450, 끓인 생크림 25, 나파주 뉴트럴(광택제) 675, 물 75

만드는 법

끓인 생크림을 아몬드 프랄린에 천천히 넣으면서 섞고 광택제와 물 끓인 것을 섞어 핸드 믹서기로 갈아준다.

*믹서기로 갈면 광택이 더 뛰어나다.

마무리하는 법

1. 틀에 '무스 프랄린'을 약간 채워 냉동고에서 굳힌 후 틀보다 작은 너비의 '비스퀴 사세'를 한 장 깎는다.
2. ①에 '크림 까라이브'를 적당량 채운 후 나머지 빈 공간에 '무스 프랄린'을 채운다.
3. ② 위에 틀과 같은 너비의 '비스퀴 사세'를 깔고 냉동고에서 굽힌다.
4. ③을 꺼내 뒤집은 후 '글라스주 프랄린'으로 코팅하고 장식물을 올려 완성한다.