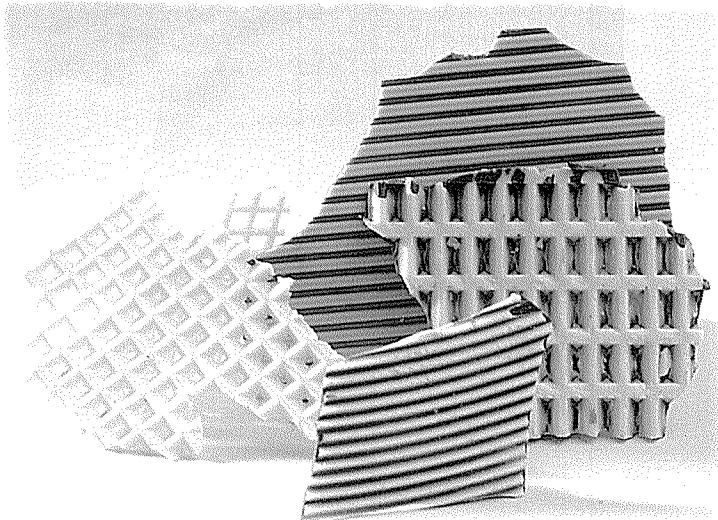


고급 초콜릿 장식, 이렇게 만들어 보세요

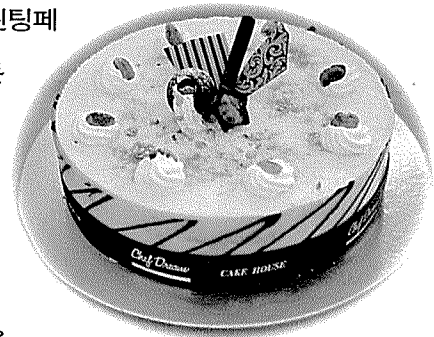


채동현 / 빵굽는 셰프의 꿈 대표



◀ 다양한 모양의 시트로 찍어낸 초콜릿 장식물

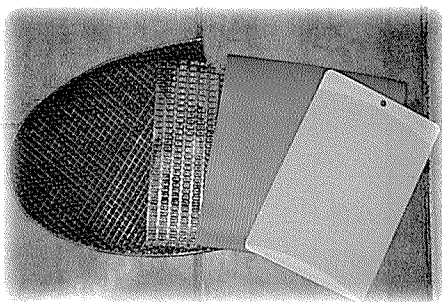
제과재료 중 초콜릿은 샌드용 크림에서 아이싱 재료, 마무리 재료까지 그 용도가 다양하다. 특히 케이크를 더욱 고급스럽게 만들어 주는 초콜릿 장식은 그 제법에 따라 수백가지의 얼굴을 갖는다. 일반적으로 초콜릿 장식은 시판되는 얇은 비닐에 무늬가 그려져 있는 프린팅페이퍼(전사지)를 이용하거나 작은 초콜릿용 몰드를 사용해 만든다. 그러나 이러한 방법들은 비용도 만만치 않을 뿐 아니라 다양한 모양의 장식물을 만들 수 없다는 단점이 있다. 이번에 소개하는 초콜릿 장식물 제조 방법은 이러한 단점을 보완할 수 있을 뿐 아니라 자신만의 독특한 장식물을 만들 수 있다.



▲ 초콜릿 장식물은 케이크를 더욱 고급스럽게 만든다.

주변에서 쉽게 구할 수 있는 여러 가지 질감의 고무패드를 응용한 방법으로 유연성이 있고 크기가 크지 않은 고무판과 원하는 종

류의 초콜릿, 그리고 스페튬러만 있으면 된다. 고무판 모양에 따라 벌집 모양에서부터 화이트와 다크 초콜릿을 번갈아 사용한 스트라이프 무늬까지 다양한 장식물을 만들 수 있다. 이렇게 만든 초콜릿 장식물은 밀폐용기에 담아 냉장실에 보관해 두었다가 필요할 때 잘라 사용하면 된다. 방산시장 등에서 구입할 수 있는 여러 모양의 시트는 초콜릿 장식물을 만들기에는 조금 큰 단위로 판매되므로 한가지씩 구입해 기술자들과 바꿔 사용하는 것도 좋은 아이디어일 듯 싶다. [출처]



▲ 응용 가능한 질감있는 시트들.