

# 부드럽고 달콤한 초콜릿의 세계

## 발로나 초콜릿 세미나

실연강사 : Alain Rolancy



### 샤를롯뜨 마리나

#### 비스퀴 퀴에르 / 재료 중량(g)

흰자 360, 설탕 220, 노른자 200, 박력분 125,  
옥수수 전분 125, 아몬드 슬라이스 적당량

#### 만드는 법

1. 흰자에 설탕을 조금씩 넣으면서 거품 올린다.
2. ①에 노른자를 섞은 후 체친 가루 재료를 섞는다.
3. ②를 짤주머니에 넣고 철판에 짠 후 아몬드 슬라이스를 뿌린다.
4. 5분 간격으로 설탕을 뿌린 후 190~200°C에서 굽는다.

#### 파인애플과 흰 건포도 / 재료 중량(g)

설탕 150, 물 500, 생파인애플 600, 흰 건포도 100, 스타 아니스 10개

#### 만드는 법

1. 설탕과 물을 약한 불에서 끓인다.
2. ①의 시럽이 끓을 때 잘게 자른 파인애플과 흰 건포도, 스타 아니스를 섞는다.
3. 냉장고에서 12시간 동안 절여둔다.

#### 상티이 프랄리네 / 재료 중량(g)

판젤라틴 15, 생크림 270, 아몬드 헤이즐넛 프랄리네 900,  
휘핑한 생크림 1,800

#### 만드는 법

1. 따뜻하게 데운 생크림에 물에 불린 젤라틴을 섞는다.
2. ①을 아몬드 헤이즐넛 프랄리네와 섞는다.
3. ②에 휘핑한 생크림 소량을 먼저 섞은 후 나머지 생크림을 잘 섞는다.

#### 글라사주 프랄리네 / 재료 중량(g)

프랄리네 300, 생크림 150, 애플리코트 혼당(나파주) 450, 물 50

#### 만드는 법

1. 생크림을 따뜻하게 데운다.
2. 나파주를 물과 함께 끓인다.
3. ①을 프랄리네에 잘 섞은 후 ②를 섞는다.
4. ③을 믹서로 갈아 부드럽고 기포가 없는 상태로 만든다.

#### 코포 드 프랄리네 / 재료 중량(g)

프랄리네 1,000, 밀크 초콜릿(에콰토리아) 300, 카카오 버터 150

#### 만드는 법

1. 밀크 초콜릿과 카카오 버터를 45~50°C에서 녹인다.
2. ①에 프랄리네를 섞는다.
3. 24~25°C에서 템퍼링한다.
4. 24~36시간 동안 굳힌다.

#### 마무리하는 법

1. '파인애플과 흰 건포도' 에서 아니스는 건져내고, 파인애플과 흰 건포도는 체에 받쳐둔다.
2. 틀에 '상티이 프랄리네' 를 절반 가량 채운 후 시럽을 바른 '비스퀴 퀴에르' 를 얹는다.
3. ②에 '상티이 프랄리네' 를 채운 후 '파인애플과 흰 건포도' 를 뿌린다.
4. ③에 '상티이 프랄리네' 를 채운 후 '비스퀴 퀴에르' 를 얹어 냉동고에서 굳힌다.
5. 틀에서 빼낸 후 '글라사주 프랄리네' 로 코팅한다.
6. 헤이즐넛과 아몬드, '코포 드 프랄리네' 로 장식한다.

## 초콜릿 타르트

### 파트 사블레 오 자망드 / 재료 중량(g)

버터 240, 소금 4, 분당 180, 아몬드 파우더 60,  
계란 100, 박력분<sup>a</sup> 120, 박력분<sup>b</sup> 350

#### 만드는 법

1. 버터, 소금, 분당, 아몬드 파우더, 계란, 박력분<sup>a</sup> 순으로 섞어 부드럽게 만든다.
2. ①에 박력분<sup>b</sup>를 가볍게 섞은 후 냉장휴지 시킨다.
3. ②를 타르트 틀에 채운 후 30분 정도 냉장휴지 시킨다.
4. 150~160°C에서 밝은 갈색이 되도록 굽는다.

### 비스퀴 / 재료 중량(g)

버터 85, 흰자 180, 설탕 50, 노른자 70, 다크 초콜릿(구아나자, 70%) 170

#### 만드는 법

1. 다크 초콜릿과 버터를 40~45°C로 중탕한다.
2. 흰자와 설탕으로 머랭을 만든다.
3. ②에 노른자를 넣어 휘퍼로 섞은 후 ①을 넣고 고무주걱으로 살짝 섞는다.
4. 지름 18cm 틀에 원형으로 짰 후 180°C에서 10~15분간 굽는다.

### 가나슈 / 재료 중량(g)

생크림 600, 트리몰린 60, 버터 210, 다크 초콜릿(구아나자, 70%) 510

#### 만드는 법

1. 트리몰린, 생크림을 끓인다.
2. 잘게 다진 다크 초콜릿에 ①을 조금씩 넣어 광택이 날 정도까지 섞는다.
3. 35~40°C 정도로 식힌 후 버터를 조금씩 섞는다.
4. 기포가 생기지 않게 주의하면서 믹서로 간다.

### 장식물 / 재료 중량(g)

설탕 150, 펙틴 2.5, 버터 125, 물엿 50, 그뤼에 드 카카오 175

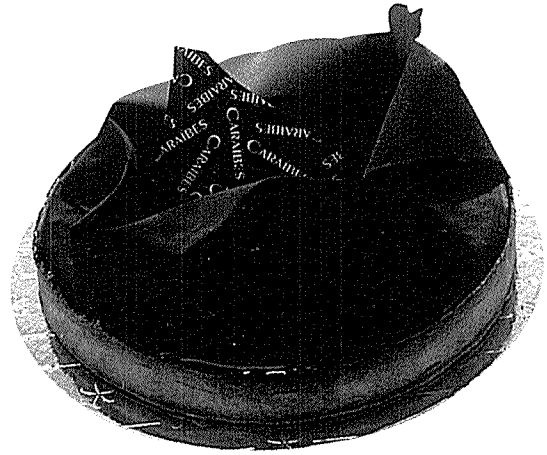
\*그뤼에 드 카카오는 카카오빈을 갈게 부순 것

#### 만드는 법

1. 설탕, 펙틴, 버터, 물엿을 차례로 섞은 후 약한 불로 가열한다.
  2. ①에 그뤼에 드 카카오를 섞어 실리콘 페이퍼에 부은 후 다른 실리콘 페이퍼를 덮고 얇게 밀어 편다.
  3. 170~180°C에서 구운 후 모양을 만든다.
- \*장식물은 튀이트 반죽으로 대체해도 무방.

#### 마무리하는 법

1. 구워낸 '파트 사블레 오 자망드'를 타르트 바닥에 깔고 녹인 초콜릿을 발라 수분이 침투하는 것을 방지한다.
2. '가나슈'를 조금 붓고 '비스퀴'를 덮은 후 가볍게 누른다.
3. 다시 '가나슈'를 부은 후 냉장고에서 굳힌다.
4. '가나슈'와 '장식물'로 장식한다.



## 초콜릿 프랄린



### 가나슈 구아나자 / 재료 중량(g)

생크림 690, 트리몰린 120, 버터 240, 다크 초콜릿(구아나자, 70%) 920

#### 만드는 법

1. 생크림, 트리몰린을 끓인다.
2. 다진 초콜릿에 ①을 천천히 원을 그리듯 섞어 부드럽고 윤이 나는 상태로 만든다.
3. 가나슈가 35~40°C로 식으면 버터를 조금씩 섞는다.
4. ③을 틀에 부어 굳힌다.

### 가나슈 지바라 / 재료 중량(g)

밀크 초콜릿(지바라) 700, 다크 초콜릿(퓨어 카라이브, 66%) 200,  
생크림 360, 물엿 80, 트리몰린 60, 버터 50

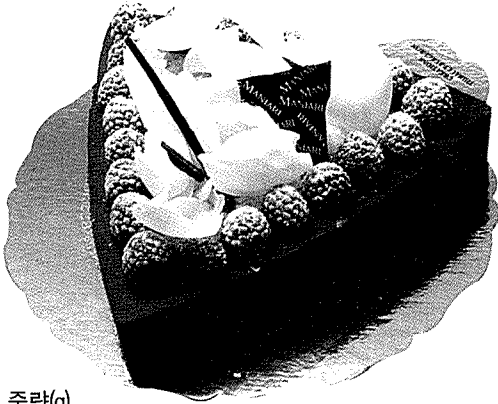
#### 만드는 법

1. 생크림, 물엿, 트리몰린을 끓인 후 다진 초콜릿에 조금씩 섞는다.
2. 가나슈가 35~40°C로 식으면 버터를 조금씩 섞는다.

#### 마무리하는 법

'가나슈 지바라'를 철판에 부어 굳기 시작하면 '가나슈 구아나자'를 놓고 24시간 굳힌 후 코팅용 초콜릿을 입혀 마무리한다.

## 앙트르메 프랑부아즈



### 비스퀴 / 재료 중량(g)

마지팬 480, 계란 470, 강력분 90, 베이킹 파우더 6, 버터 150

### 만드는 법

1. 마지팬을 풀어준 후 계란을 섞는다.
2. ①의 일부를 녹인 버터에 섞는다.
3. ②에 나머지 ①을 섞은 후 체친 가루재료를 섞는다.
4. 틀에 붓고 170~180°C에서 15~20분간 굽는다.

### 이보아르 초콜릿 무스 / 재료 중량(g)

우유 275, 바닐라빈 1개, 판젤라틴 8,

화이트 초콜릿(이보아르) 350, 휘핑한 생크림 375

### 만드는 법

1. 바닐라빈과 우유를 끓인다.
2. 물에 불린 젤라틴을 ①에 섞은 후 체에 거른다.
3. 잘게 다진 초콜릿에 ②를 조금씩 섞는다.
4. 휘핑한 생크림을 ③에 섞은 후 냉동고에서 얼린다.

### 만자리 초콜릿 무스 / 재료 중량(g)

다크 초콜릿(만자리, 64%) 540, 우유 430, 판젤라틴 5, 생크림 870

### 만드는 법

1. 우유를 끓인 후 물에 불린 젤라틴을 섞고 잘게 다진 초콜릿을 조금씩 섞는다.
2. 50~55°C 정도로 식으면 휘핑한 생크림과 섞는다.

### 마무리 재료

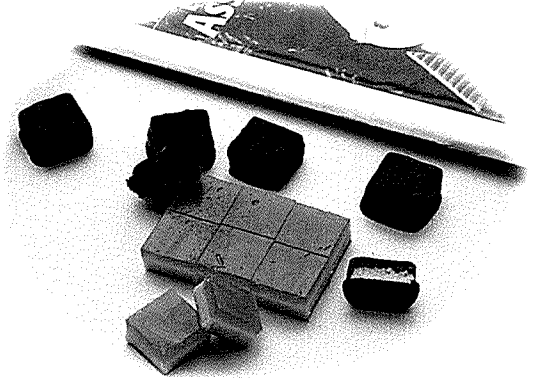
다크 초콜릿(에콰도리알, 55%) 700g, 카카오 버터 300g,

설탕, 바닐라빈, 산딸기, 화이트 초콜릿(이보아르)

### 마무리하는 법

1. 세르클 바닥에 '비스퀴'를 깬 후 '만자리 초콜릿 무스'를 채운다.
2. ①에 미리 얼려둔 '이보아르 초콜릿 무스'를 얹은 후 '만자리 초콜릿 무스'를 채운다.
3. 다크 초콜릿과 카카오 버터를 섞어 ②의 윗면에 분사한다.
4. ③에 산딸기와 화이트 초콜릿으로 장식한다.
5. 바닐라빈은 깨끗이 씻어 건조시킨후 설탕을 입혀 장식용으로 사용한다.

## 빨레 도르



### 파트 드 프뤼 / 재료 중량(g)

살구 푸레 480, 복숭아 푸레 480, 설탕a 100,

펙틴 24, 구연산 10, 설탕b 1,000, 물엿 140

### 만드는 법

1. 과일 푸레, 설탕a, 펙틴을 끓이다가 설탕b와 물엿을 넣어 끓인다.
2. 구연산을 넣고 실리콘 페이퍼에 4mm 두께로 부어 굳힌다.

### 가나슈 이보아르 간넬 / 재료 중량(g)

생크림 430, 막대형 계피 5, 트리몰린 90,

버터 110, 화이트 초콜릿(이보아르) 970, 살구 브랜디 35

### 만드는 법

1. 생크림, 트리몰린을 끓인 후 계피를 우려내고 체에 거른다.
2. 다진 화이트 초콜릿에 ①을 천천히 원을 그리듯 섞어 부드럽고 윤이 나는 상태로 만든다.
3. ②가 35~40°C로 식으면 버터를 조금씩 섞은 후 살구 브랜디를 섞는다.

### 가나슈 퓨어 카라이브 / 재료 중량(g)

생크림 385, 다크 초콜릿(퓨어 카라이브, 66%) 465,

트리몰린 75, 버터 75

### 만드는 법

1. 생크림, 트리몰린을 끓인 후 체에 거른다.
2. 다진 다크 초콜릿에 ①을 천천히 원을 그리듯 섞어 부드럽고 윤이 나는 상태로 만든다.
3. ②가 35~40°C로 식으면 버터를 조금씩 섞는다.

### 마무리하는 법

1. 직사각형 세르클에 '파트 드 프뤼'를 바닥에 깬 후 '가나슈 이보아르 간넬'을 채우고 48시간 동안 굳힌다.
2. ① 위에 '가나슈 퓨어 카라이브'를 10mm 두께로 채운 후 굳힌다.
3. 모양틀로 찍은 후 사각으로 자른다.