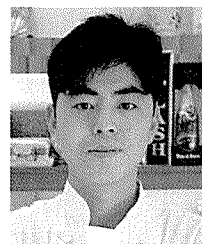
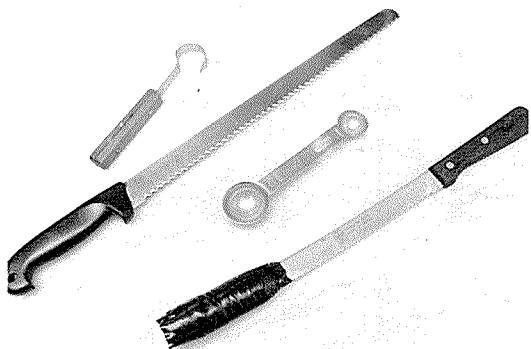


초콜릿 장식물을 쉽고 빠르게 만들자

<진행 / 김민정 zenith@mbakery.co.kr>



채동현
빵굽는 셰프의 꿈 대표



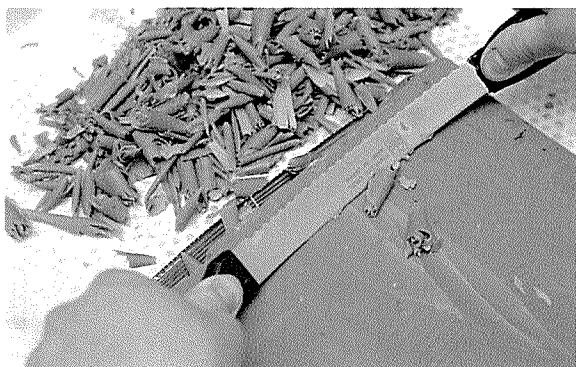
데코레이션용 초콜릿 장식물은 커버추어 초콜릿을 템퍼링(tempering) 작업을 한 뒤 칼로 긁어 만들거나 판 초콜릿을 직접 긁어서 만든다. 이때 대부분의 자영제과점에서는 일반 빵칼을 많이 사용하곤 한다.

그러나 칼날이 무더져 사용하지 않는 빵칼을 초콜릿 장식물 제조 전용 칼로 탈바꿈시키는 방법이 있다. 칼날 끝 부분을 봉대를 감아 준 뒤 테이프로 마무리해 전용 칼로 만든 것. 일반 칼을 양손으로 잡고 사용할 경우 칼날에 손이 베는 등의 위험이 있으나 이렇게 전용 칼을 사용하면 그런 위험이 줄게 된다. 또 양쪽으로 힘이 균등하게 분배돼 빠른 시간 내에 완성도 높은 초콜릿 장식물을 만들 수 있어 여러모로 장점이 많다고 한다.

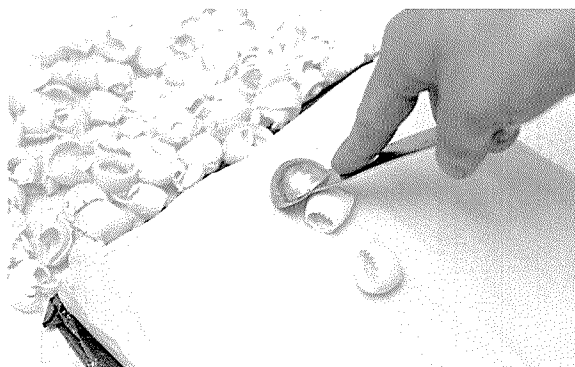
이외에도 약간의 아이디어로 편리한 도구를 만들 수 있는 방법이 또 있다. 둥근 모양의 초콜릿 장식물을 만들기 위한 모양 칼도 마찬가지다. 고리형으로 생긴 모양 칼을 이용하여 초콜릿을 긁을 때는 빠른 시간 내에 긁어지지 않고 크기도 한정되어 있었다.

그러나 계량 스푼을 이용하면 좀더 간편하게 다양한 크기의 초콜릿 장식물을 만들 수 있다. 일반 계량 스푼 끝 부분을 숫돌로 갈아 날카롭게 만들면 초콜릿 긁는 도구로 충분히 이용할 수 있기 때문이다. 계량 스푼 크기에 따라 다양한 크기의 장식물을 만들 수 있으며 일반 모양 칼을 이용할 때보다 빠른 시간 내에 작업을 마칠 수 있다.

그러나 계량 스푼을 이용하면 좀더 간편하게 다양한 크기의 초콜릿 장식물을 만들 수 있다. 일반 계량 스푼 끝 부분을 숫돌로 갈아 날카롭게 만들면 초콜릿 긁는 도구로 충분히 이용할 수 있기 때문이다. 계량 스푼 크기에 따라 다양한 크기의 장식물을 만들 수 있으며 일반 모양 칼을 이용할 때보다 빠른 시간 내에 작업을 마칠 수 있다.



▲ 칼날이 무더져 안 쓰는 빵 칼 끝 부분에 봉대와 테이플을 감아 초콜릿 장식물 작업 전용 칼로 만들었다. 양쪽에 힘이 균등하게 배분돼 빠른 시간 내에 초콜릿을 긁어낼 수 있다. 사진은 키르슈 등에 이용되는 초콜릿 장식물을 직접 제조한 칼로 만드는 모습이다.



▲ 계량 스푼 끝부분을 숫돌로 갈아 원형 모양 칼을 만들었다. 계량 스푼 크기에 따라 다양한 크기의 초콜릿 장식물을 만들 수 있다. 일반 모양 칼을 사용할 때보다 빠르게 모양을 만들 수 있고 둥근 모양의 제품이 나온다. 사진은 계량 스푼을 이용, 둥근 초콜릿 장식물을 만들고 있는 모습.