

부활절 제품 용기 장식물



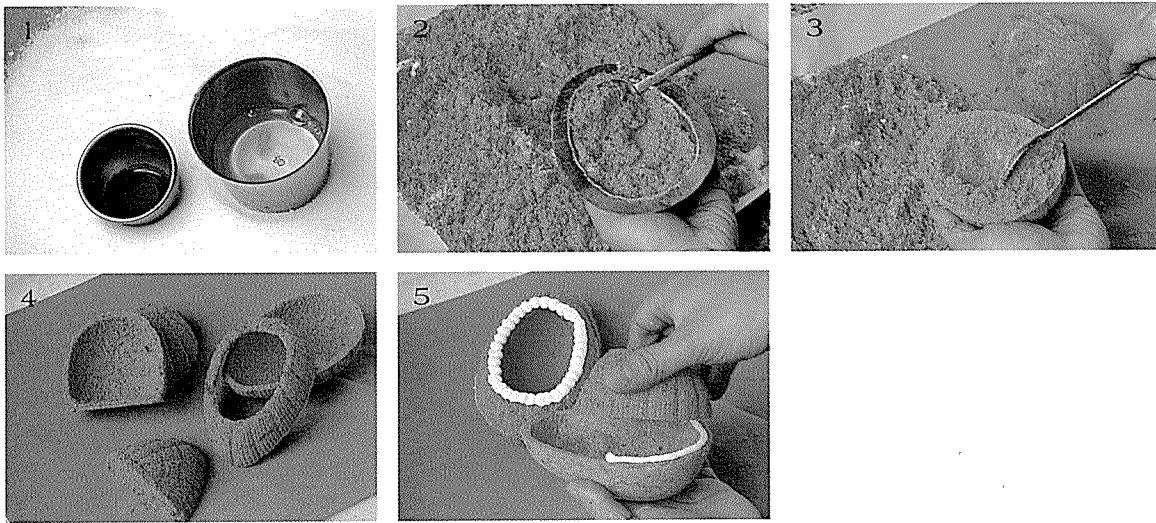
부활절 제품 용기 장식물

예수 그리스도의 부활을 기리기 위한 부활절(Easterday)은 서양에서는 크리스마스와 함께 큰 행사 중 하나이다. 부활절은 AD 325년 니케아 회의에서 음력 춘분 이후 만월 다음에 오는 첫번째 일요일로 정함에 따라 매년 3월 22일에서 4월 25일 사이에 오게 된다. 올해의 경우는 3월 31일이 부활절이다. 부활절 기간 중 서양에서는 '재생', '번식', '불멸'의 의미를 잘 표현할 수 있는 계란, 암탉, 토끼 등의 장식물을 이용한 빵이나 케이크를 만들어 먹는다. 우리나라에서는 부활절 시즌을 겨냥해 계란 모양의 몰드로 초콜릿 용기를 만들고, 그 안에 초콜릿 프랄린(봉봉 오 쇼콜라)을 담아 판매하고 있다. 이번호 이달의 제품에서는 부활절을 맞아 기존의 계란 초콜릿 용기과는 달리 설탕으로 만든 '계란' 및 '요람' 장식물 용기에 초콜릿 프랄린을 담아 판매할 수 있는 새로운 아이디어를 소개한다.

<진행 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr>



제품 실연
김성일
제과 기능장,
제원인터내소날제품개발실장



몰드 장식물 / 재료 중량(g)

설탕 1,000, 흰자 3개, 색소 적당량

만드는 법

1. 설탕, 흰자, 색소를 준비해 둔다 <사진 1>.
2. ①에 흰자를 2~3회에 걸쳐 나누어 넣고 손으로 부비면서 원하는 색깔이 나오도록 섞는다.
* 되기가 뭉거나 색상이 진할 경우 설탕을 조금 더 추가해 조절해 준다.
3. 계란 모양의 몰드에 ②를 넣고 손가락으로 꾹꾹 눌러 채우며 여러개를 만든다 <사진 2>.
4. ③의 몰드를 뒤집고 약간 충격을 주어 꺼낸 후 균도록 1시간 동안 놓아둔다.
* 1/2짜리 계란 모양은 같은 방법으로 제조한 후 1시간 뒤에 칼을 이용해 반으로 자른다.
5. ④의 인쪽을 원하는 두께로 손가락을 이용해 파낸다 <사진 3>.
6. ⑤와 같은 방법으로 여러모양의 용기를 만든다 <사진 4>.

로열 아이싱 / 재료 중량(g)

분당 250, 흰자 30~40

분당에 흰자를 넣고 믹서기의 비터로 약간 믹싱해 완성한다.

* 로열 아이싱은 배합에 상관없이 분당에 적정량의 흰자를 넣어 되기를 맞추면 된다.

내용물

삶은 계란, 강아지·개구리 모양 초콜릿, 봉봉 오 쇼콜라(초콜릿 프랄린)
* 봉봉 오 쇼콜라(조콜릿 프랄린)는 각 점포에서 제조하는 초콜릿을 사용.

마무리하는 법

1. 만들어 놓은 '몰드 장식물' 테두리에 '로열 아이싱'을 찰주머니로 짜준다.
2. 만들어 놓은 다른 '몰드 장식물'을 ①에 모양이 맞도록 붙인다 <사진 5>.
3. ② 안에 초콜릿 프랄린이나 동물 초콜릿, 삶은 계란 등 내용물을 넣는다.
* 내용물이 클 때는 먼저 '내용물'을 '몰드 장식물'에 넣은 뒤 다른 '몰드 장식물'을 로열 아이싱으로 붙인다.
4. ③의 테두리에 '로열 아이싱'을 짜서 데코레이션한다.
5. 초콜릿으로 가닥을 만들어 띄어처럼 꼬아 받침대를 만든다.
6. ④ 위에 ③을 올려 완성한다.