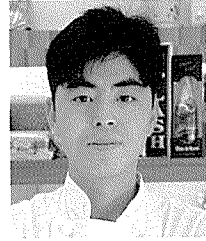
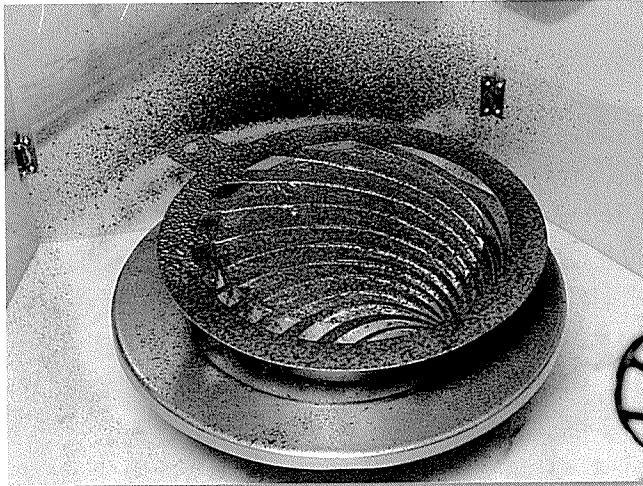


피스톨레 분사막이

<진행 / 김민정 zenith@mbakery.co.kr>



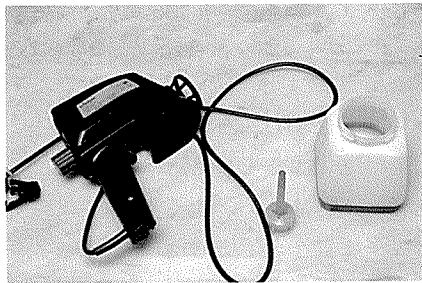
채동현
빵굽는 쉐프의 꿈 대표



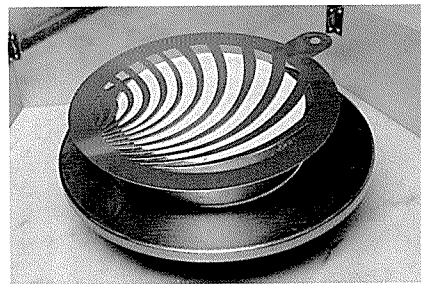
가로 30cm, 세로 40cm의 아크릴판 3개에
경첩을 달아 피스톨레 분사막이를 만든 모습.
피스톨레시 가루가 날리지 않을 뿐만 아니라
분사막이에 묻은 초콜릿을 긁어 다시 쓸 수 있다.

케이크의 마무리 공정에 이용되는 초콜릿 분사(피스톨레). 피스톨레는 초콜릿을 카카오버터와 혼합, 녹인 후 분사하는 작업이다. 고운 초콜릿 입자로 전체적으로 분사하거나, 원하는 모양 틀을 놓고 분사해 모양을 낼 수 있다. 고운 초콜릿 입자를 분사하는 피스톨레 작업시 엉뚱한 곳에 가루가 날려 불편한 점이 많다. 일반 제과점에서는 라면 박스를 막이 삼아 분사하는 방법을 많이 쓰지만, 박스에 묻은 초콜릿을 다시 쓸 수 없는 재료 손실의 문제가 발생한다.

그러나 몇개의 경첩과 아크릴판 3장이면 이런 문제점을 쉽게 해결할 수 있다. 가로 30cm, 세로 40cm 가량의 아크릴 판 3장에 경첩을 달면 피스톨레 막이가 완성된다. 피스톨레 분사시 가루가 여기저기 날리는 것을 막아줄 뿐 아니라 아크릴 판에 묻은 초콜릿을 긁어 다시 쓸 수 있어서 분사막이로서 손색이 없다.



▲ 피스톨. 초콜릿에 10%의 카카오 버터를 첨가, 중탕하여 피스톨에 넣는다. 카카오버터 입자가 굵으면 분사시 노즐이 막히기 쉬우므로 고운 체에 걸러서 쓰도록 한다(스타킹에 거르는 것도 하나의 방법).



▲ 원하는 모양틀을 케이크 위에 올려 놓고 피스톨레 작업을 한다. 케이크가 차가워야 초콜릿 입자가 빨리 굳는다. 반면, 초콜릿은 피스톨 통에서 일정 온도를 유지해야 막힘없이 분사되므로 작업시 드라이기로 열을 가해줘야 한다.