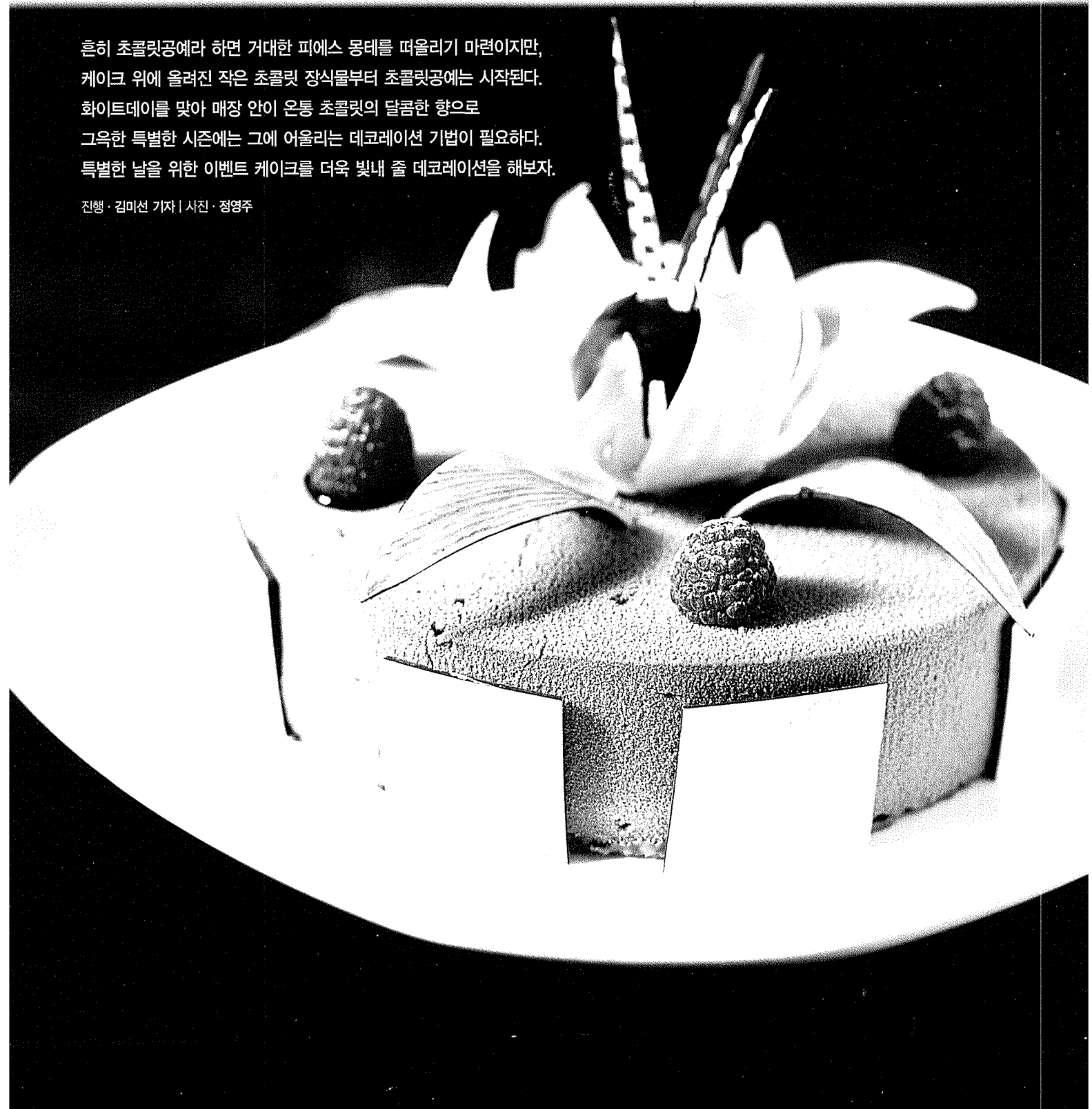


앙트르메를 위한 데코레이션 기법

초콜릿공예에서 따 온 케이크 장식물

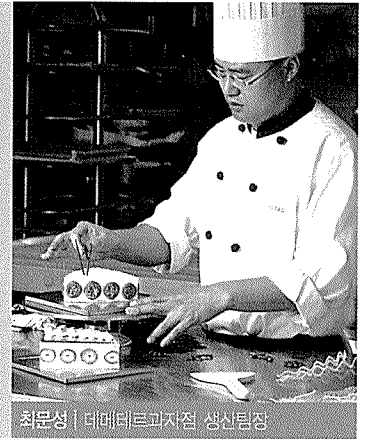
흔히 초콜릿공예라 하면 거대한 피에스 몽테를 떠올리기 마련이지만, 케이크 위에 올려진 작은 초콜릿 장식물부터 초콜릿공예는 시작된다. 화이트데이를 맞아 매장 안이 온통 초콜릿의 달콤한 향으로 그윽한 특별한 시즌에는 그에 어울리는 데코레이션 기법이 필요하다. 특별한 날을 위한 이벤트 케이크를 더욱 빛내 줄 데코레이션을 해보자.

진행 · 김미선 기자 | 사진 · 정영주



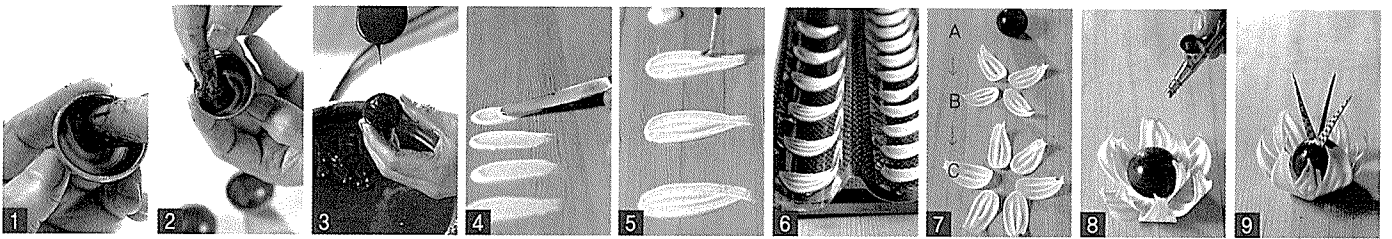
꽃이 피다

우리집 케이크 위에 꽃이 활짝 피어난다. 탐스러운 꽃 한 송이면 별다른 장식물 없이도 데코레이션이 완성된다. 다소 심심한 느낌이 든다면 잎사귀 사이사이에 초콜릿으로 멋 부린 프랑부아즈를 살포시 올려보자. 간결하면서도 화려한 데코레이션이 돋보인다.



최문성 | 테메테르고자집 생신림점

플라워 Flower



준비물

지름 3cm 반구형틀 2개, 다크 초콜릿, 초콜릿용 색소, 화이트 초콜릿, 나이프, 가는 붓, 바게트 롤판, 에어 브러시

단계 1. 꽃심 만들기

1. 반구형 틀에 템퍼링한 다크 초콜릿을 손가락으로 골고루 얇게 펴 바른다. <사진 1>
2. ①이 굳기 전에 초콜릿용 색소를 손가락으로 골고루 펴 바른다. <사진 2>
Tip 손가락에 힘을 주어 바르면 색소의 색깔이, 살짝 훑어 내리면 초콜릿의 색깔이 진하게 나타난다.
3. ②에 템퍼링한 다크 초콜릿을 가득 채운 다음 쏟아 붓고 굳힌다. <사진 3>
4. 완전히 굳은 ③을 틀에서 빼내 가장자리를 살짝 녹인 다음 2개를 맞붙여 구형을 완성한다.

단계 2. 꽃잎 만들기

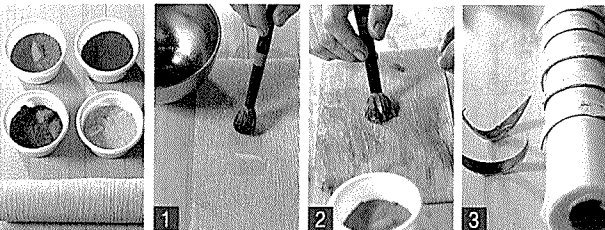
1. OHP 필름 위에 템퍼링한 화이트 초콜릿을 동그랗게 짜준다.
2. <사진 4>와 같이 나이프로 끌어당기거나 가는 붓으로 쓸어내려 꽃잎 모양을 만든다. <사진 5>
3. ②가 굳기 전에 <사진 6>과 같이 바게트 롤판에 걸쳐 굴곡이 생기게 한 다음 완전히 굳혀 필름에서 떼어 낸다

Tip 조금이라도 굳기 시작한 뒤에 롤판에 얹으면 제대로 된 굴곡을 얻기 어려우므로 ②-③ 과정을 빠르게 진행한다.

단계 3. 꽃 피우기

1. <사진 7>의 A → B → C 순서대로 꽃심과 꽃잎을 화이트 초콜릿을 이용해 접착한다.
2. 꽃잎 가장자리를 분홍색으로 에어 브러시한 다음 꽃심에 초콜릿 장식물을 붙여 완성한다. <사진 8, 9>

잎사귀 Leaf



준비물

무늬가 있는 실크 방수 벽지, 카카오 버터, 초콜릿용 색소, 중간 붓, 원통형 틀

만드는 과정

1. 실크 벽지 위에 녹인 카카오 버터를 붓에 묻혀 골고루 펴 바른다. <사진 1>

Tip ①카카오 버터가 벽지의 틈 사이로 골고루 스며들지 않으면 문양이 제대로 살아나지 않는다.
②카카오 버터의 양이 너무 많거나 적으면 초콜릿과 색소가 결합되지 않고 분리되므로 양을 적절히 조절한다.

2. 붓에 색소를 조금 묻혀 ①의 벽지 겉을 따라 발라준다.
다른 색깔의 색소로 같은 과정을 반복한다. <사진 2>

Tip 색소가 너무 진하면 초콜릿의 질감이 살아나지 않으므로 붓끝에 가볍게 찍어 얇게 발라준다.

3. ② 위에 템퍼링한 화이트 초콜릿을 펴 바른다.

Tip ① 먼저 화이트 초콜릿을 약간 두께 있게 펴 바른 뒤 다크 초콜릿을 펴 발라 색소가 제 색깔을 띠도록 한다.

② 카카오 버터가 굳으면 작업성은 물론 색소와 초콜릿의 결합력도 떨어지므로 ①-②-③ 과정을 빠르게 진행한다.

4. ③의 표면이 약간 굳었을 때 템퍼링한 다크 초콜릿을 얇게 펴 바른다.
5. ④의 표면이 약간 굳었을 때 잎사귀 모양으로 재단한다.
6. ⑤가 굳기 전에 밀대 등의 원통형 틀에 초콜릿 면이 아래를 향하도록 올려 굴곡을 만들어 굳힌 다음 완전히 굳었을 때 벽지를 떼어낸다. <사진 3>



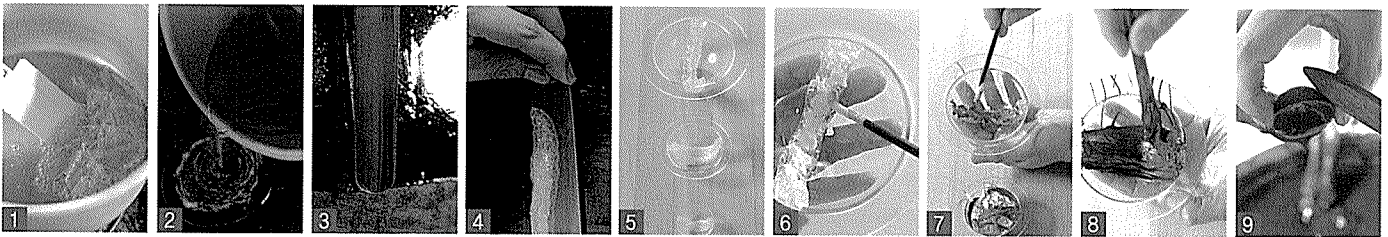
DEMETER DEMETER
Demeter
데메터스 피자칩

생명이 깨어나다

몰드를 이용해 매끄럽게 뽑아내는 공 모양은 초콜릿공예의 기본. 조금만 응용하면 케이크를 위한 훌륭한 초콜릿 장식물로 새롭게 탄생한다.

초콜릿공예의 또 다른 기본 테크닉 '튜브'도 케이크 위에 매치하면 피에스 몽테에 연출했을 때와 색다른 느낌을 준다.

부화 Hatching



단계 1. 젤라틴 막대 만들기

준비물 설탕 150 물 50 젤라틴 50

만드는 과정

1. 설탕과 물을 108°C까지 끓여 시럽을 만든다.
2. ①에 물에 불린 젤라틴을 넣고 1~2분 정도 더 가열한 다음 실온에서 1~2분 정도 놓아둔다. <사진 1>

Tip ① 불린 젤라틴에 함유된 수분을 증발시킨 다음 기포를 없애 맑은 상태로 만드는 과정이다.

② 흰 거품이 생기면 스푼으로 떠낸다.

3. ②를 대리석 위에 소량 부은 다음 스패툴라를 이용해 펴 바른다. <사진 2, 3>

Tip 얇게 펴 바르면 가는 막대를, 두껍게 펴 바르면 굵은 막대를 만들 수 있다.

4. ③을 스패툴라로 끌어 당겨 막대 모양을 만든다. <사진 4>

단계 2. 알 만들기

준비물

반구형 틀, 화이트 초콜릿, 다크 초콜릿, 중간 붓

만드는 과정

1. '젤라틴 막대'의 울퉁불퉁한 면이 위를 향하도록 반구형틀의 중앙에 깔아준다. <사진 5>

Tip 막대의 양옆을 틀 크기에 맞게 가위로 재단한다.

2. 템퍼링한 화이트 초콜릿을 가는 붓에 묻혀 ①의 막대 위에 가볍게 점을 찍듯 발라준다. <사진 6>

3. 템퍼링한 화이트 초콜릿과 다크 초콜릿을 1 : 1 비율로 섞어 ②의 화이트 초콜릿 위에 점을 찍듯 발라준다. <사진 7>

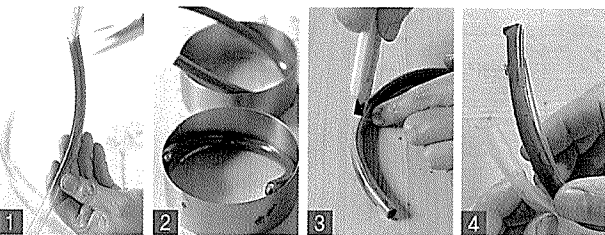
4. 템퍼링한 다크 초콜릿을 붓에 묻혀 ③의 초콜릿이 완전히 덮일 정도로 얇게 펴 바른다. <사진 8>

Tip 표면이 약간 굳을 때마다 3회 정도 겹쳐 발라 약간 굳힌다.

5. ④에 템퍼링한 다크 초콜릿을 완전히 채운 다음 쓸아 붓고 굳힌다. <사진 9, 10>

6. ⑤가 완전히 굳으면 틀에서 빼낸 다음 젤라틴 막대를 떼어낸다. <사진 11>

튜브 Tube



준비물 가는 호스, 다크 초콜릿, 칼

만드는 과정

1. 템퍼링한 다크 초콜릿을 코르네에 담아 호스에 채운다. <사진 1>

Tip 호스의 길이가 길더라도 반드시 한 방향으로만 채운다.

2. 굴곡을 줄 수 있는 틀에 얹혀 고정시킨 다음 굳힌다. <사진 2>

Tip 호스의 길이가 길면 여러 번 꼬아 양끝을 고정시켜서 나선형 장식을 얻을 수 있다.

3. 호스의 양옆에 칼집을 내 초콜릿에서 조심스럽게 떼어 낸다. <사진 3, 4>

카카오 빈 Cacao Bean

준비물 카카오 빈 모양의 플렉시블 팬, 다크 초콜릿

만드는 과정

1. 템퍼링한 다크 초콜릿을 코르네에 담아 플렉시블 팬에 완전히 채운 다음 쓸아 붓는다. <사진 1>

2. 스패툴라로 훑어 내려 ①의 가장자리를 깨끗하게 정리한다. <사진 2>

3. ②가 완전히 굳으면 플렉시블 팬에서 떼어내 두 개를 맞붙여 완성한다.

