

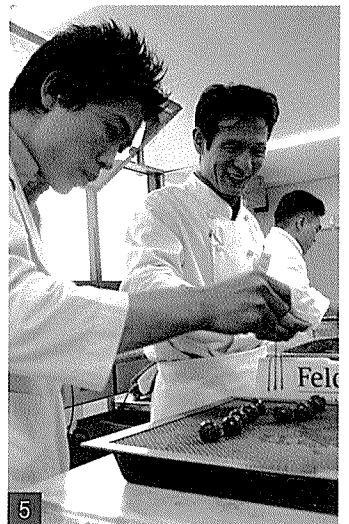
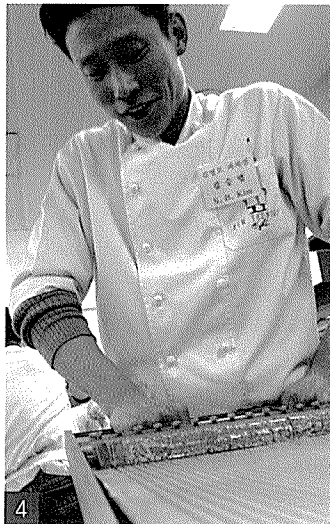
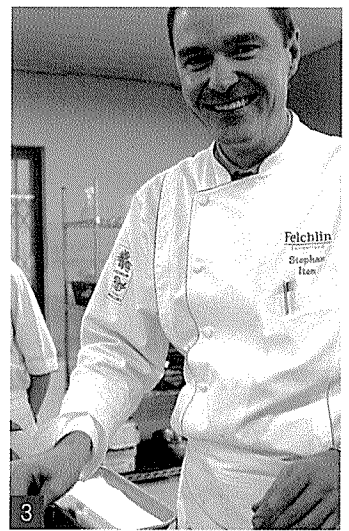
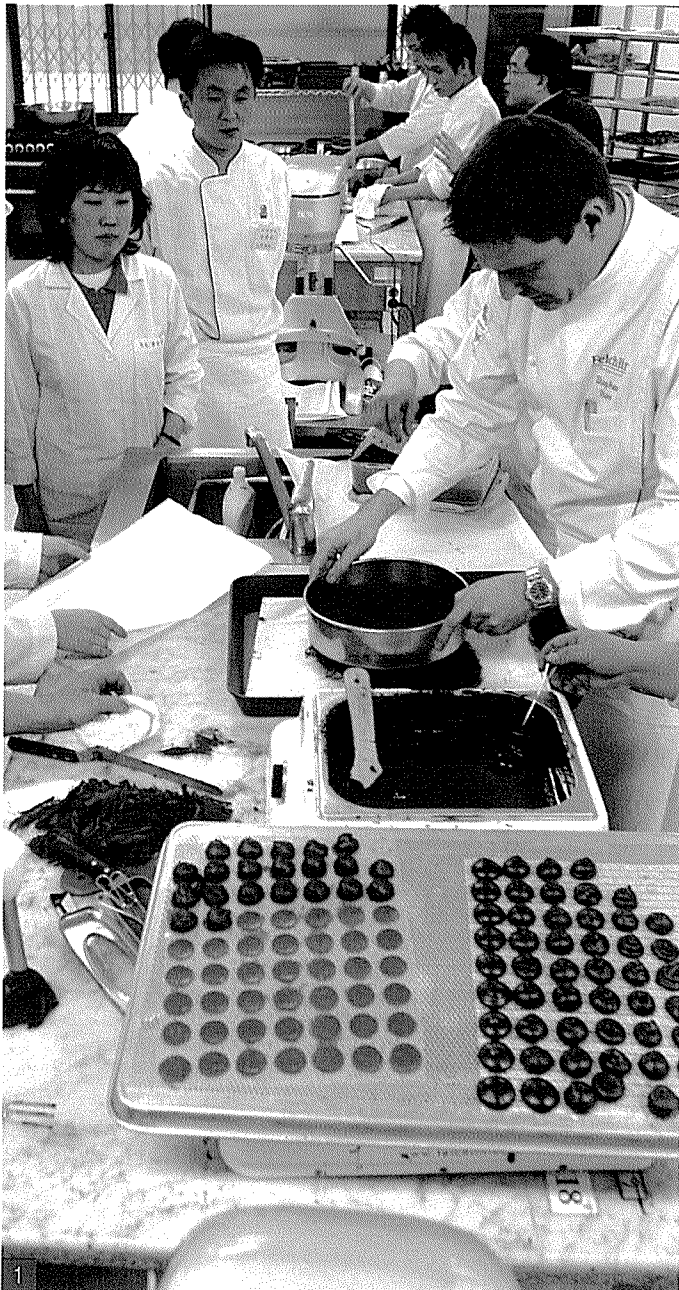
스위스 펠크린사 초콜릿을 이용한 제품 실연

발렌타인데이 겨냥한 초콜릿 제품 세미나

(주)선인주최로 발렌타인데이를 겨냥한 제품 실연 세미나가 지난 1월12일, 13일 수원여자대학교와 15일, 16일 양공장 세미나실에서 열렸다. 데몬스트레이트 스테판 이튼 씨의 실연으로 스위스 펠크린사(社)의 초콜릿을 이용한 실용 초콜릿 제품을 선보였다. 또 세미나 참석자가 직접 참여해 제품을 만들고 의견을 교환했다. 새롭게 시도된 생크림, 버터를 넣지 않고 수분 함량을 낮춰 장기 보존이 가능한 갓가지 가나슈를 선보여 제과인들의 뜨거운 호응을 얻었다.

진행 · 박소희 기자 | 사진 · 정영주

*표시제품은 (주)선인에서 취급하는 제품



1. 세미나 참석자가 실습하는 형식으로 참여하는 독특한 진행방식이 돋보였다.
2. 초콜릿 만들기에 열중하고 있는 여성 기술인.
3. 펠크린사(社) 스테판 이튼 씨.
4. 한 참석자가 초콜릿 커팅기로 직접 커팅해 보고 있다.
5. 20여 명의 참석자들은 세미나장에서 만난 조원들과 함께 일한 시간을 보냈다.

01_ 그랜드 크루 트러플

가나슈 / 재료 중량(g)

*마라카이보 49% 500 생크림 250

코팅용 초콜릿 / *마라카이보 65%

마무리 재료 / 코코아 파우더

만드는 법

1. 지름 2.7cm 고무 몰드에 템퍼링한 초콜릿을 짰 다음 가나슈를 채워 굳힌다.
2. ①을 템퍼링한 마라카이보 65% 초콜릿으로 코팅한 다음 코코아 파우더를 묻힌다.

02_ 파베 카푸치노

가나슈 / 재료 중량(g)

*암브라 430 *잔두야 화이트 120

생크림 230 *누사포마 60

*카푸치노 130 *크렘 데 바히야 15

만드는 법

1. 30°C로 데운 잔두야에 템퍼링한 암브라를 섞고 끓인 생크림을 혼합한다.
2. ①에 30°C로 데운 누사포마를 넣고 26cmX35cm 크기의 사각틀에 채운 다음 굳힌다.
3. 적당한 크기로 재단하고 코코아 파우더를 묻혀 마무리한다.

03_ 코코넛

가나슈 / 재료 중량(g)

*코코넛 잔두야 450 *코코아 버터 30

*에델바이스 200

만드는 법

1. 템퍼링한 에델바이스를 초콜릿 전사지에 퍼 바른 다음 롱플라린 몰드에 깔고 굳힌다.
2. 가나슈를 만들어 ①에 넣고 굳힌 다음 초콜릿 전사지를 떼어낸다.

04_ 팔레오르

가나슈 / 재료 중량(g)

생크림 125 *마라카이보 크리올레

38% 370 *마다카스카르 64% 125 꼬낙 90

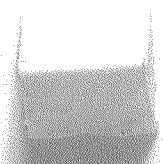
코팅 / *마라카이보 38%

만드는 법

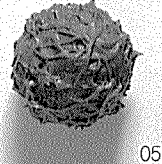
1. 가나슈를 만들어 틀에 채우고 굳힌다.
2. ①의 윗면에 템퍼링한 마라카이보 38%를 바르고 지름 2.5cm 크기의 커터기로 찍어낸다.
3. 템퍼링한 암브라로 ②를 코팅한다.



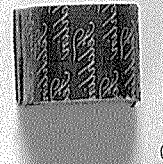
01



03



05



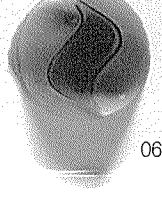
07



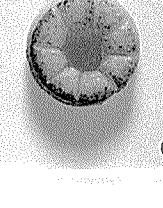
02



04



06



08

05_ 밀크 트러플

필링 / 재료 중량(g)

액상 포도당 100 시럽 45 물 35 버터

110

*마라카이보 크리올레 38% 210

마무리 재료

밀크 트러플 쉘, 마라카이보 38%

만드는 법

1. 액상 포도당, 시럽, 물을 한 데 끓인 다음 녹인 마라카이보 크리올레 38%와 섞는다.
2. ①에 포마드 상태의 버터를 넣고 밀크 트러플 쉘에 채워 굳힌다.
3. 템퍼링한 마라카이보 38%로 코팅하고 모양을 낸다.

06_ 애플리코트

가나슈 / 재료 중량(g)

분당 120 생크림 280 살구튀레 250

레몬주스 70 노른자 160 *암브라 580

버터 100

코팅용 초콜릿 / *에델바이스

만드는 법

1. 분당을 가열시켜 만든 캐러멜과 끓인 생크림을 혼합하고 살구튀레, 레몬주스, 노른자를 섞어 80°C까지 데운다.
2. 잘게 부순 마라카이보 38%에 ②를 넣고 혼합한 다음 버터를 섞는다.
3. 몰드에 색소를 뿌리고 템퍼링한 에델바이스를 채운 다음 약간 굳었을 때 여분의 초콜릿을 쏟아낸다.
4. ④ 안에 가나슈를 짜 넣고 템퍼링한 에델바이스를 채워 완전히 굳으면 틀에서 빼낸다.

07_ 프랄리노사

필링 / 재료 중량(g)

*프랄리노사 450 *잔두야 다크 100

*에델바이스 220

*헤이즐넛 크로강 50

코팅용 초콜릿 / *마라카이보 38%, *잔두야 다크 두 재료를 1:1 비율로 섞는다.

만드는 법

1. 헤이즐넛 크로강을 제외한 전 재료로 가나슈를 만든 다음 헤이즐넛 크로강을 섞는다.
2. 롱플라린 몰드 크기로 재단한 초콜릿 전사지를 몰드에 깔고 코팅용 초콜릿을 얇게 바른 다음 굳힌다.
3. ②에 ①을 채워 굳힌 다음 템퍼링한 마라카이보 38%를 발라 굳힌다.
4. 몰드에서 빼내고 초콜릿 전사지를 벗긴 다음 1.4cm 길이로 재단한다.

08_ 루베카

필링 / 재료 중량(g)

*루벡마지팬, *카푸치노

코팅 / 마라카이보 65%

만드는 법

1. 루벡마지팬을 1cm 두께로 밀어피고 사각틀에 넣은 다음 굳힌다.
2. ①을 지름 2.5cm 크기의 세르클로 찍어 낸 다음 지름 1cm 크기 세르클로 가운데에 구멍을 내 모양을 내고 토치로 그을린다.
3. ②의 구멍에 템퍼링한 카푸치노를 짰 다음 굳히고 템퍼링한 마라카이보 65%로 높이의 1/2 정도만 코팅한다.

01_ 돔

필링 / 재료 종량(g)

버터 110 마라카이보 크리올레 38% 300

누사포마 125 키르슈 75

코팅용 초콜릿 / 마라카이보 38%

만드는 법

1. 포마드 상태의 버터에 녹인 누사포마를 섞는다.
2. ①에 템퍼링한 마라카이보 크리올레 38%, 키르슈를 혼합한다.
3. 플렉시블 팬에 템퍼링한 마라카이보 크리올레 38%를 짜서 굳힌 다음 ②를 채워 굳힌다.
4. ③을 틀에서 빼낸 다음 템퍼링한 마라카이보 크리올레 38%로 코팅한다.

02_ 캐러멜

비스퀴 프린세스 / 재료 종량(g)

노른자 150 *캘리포니아 140 흰자 110 설탕 50

박력분 50 코코아 파우더 30 버터 40

*캘리포니아 - 아몬드 페이스트

만드는 법

1. 캘리포니아, 노른자를 섞고 체친 가루재료를 넣는다.
2. 흰자, 설탕으로 머랭을 올린 다음 ①과 혼합하고 녹인 버터를 섞는다.
3. 철판에 실핏을 깔고 팬닝한 다음 220°C에서 10~15분 동안 구워낸다.

가나슈 / 재료 종량(g)

카라몰라 80 마라카이보 크리올레 49% 40

생크림 10 카라몰라, 생크림을 한 데 끓인 다음 잘게 부순 마라카이보 크리올레 49%에 넣어 섞는다.

마무리하는 법

1. 몰드에 템퍼링한 마라카이보 크리올레 49%를 채운 다음 약간 굳었을 때 여분의 초콜릿을 쏟아낸다.
2. ①에 '가나슈'를 짜고 몰드 모양으로 재단한 '비스퀴 프린세스'를 넣은 다음 남은 '가나슈'를 짤다.
3. 템퍼링한 마라카이보 크리올레 38%를 채워 완전히 굳으면 틀에서 빼낸다.



03_ 바나나

가나슈 / 재료 종량(g)

생크림 160 에델바이스 300 바나나 120 전화당 60

마무리 재료

화이트 트러플 쉘, 에델바이스

만드는 법

1. 생크림, 믹서로 간 바나나를 한데 끓인 다음 잘게 부순 화이트 초콜릿에 부어 섞는다.
2. ①에 전화당을 넣어 혼합하고 30°C로 온도를 맞춘다.
3. 화이트 트러플 쉘에 가나슈를 채워 굳힌 다음 템퍼링한 에델바이스를 짜고 구멍을 막는다.

04_ 루나

필링 / 재료 종량(g)

*알마노사 250 *캔디드 오렌지필 50

*잔두야 다크 250 *크로캉트 100

코팅용 초콜릿 / *마라카이보 38%

만드는 법

1. 알마노사에 적당한 크기로 자른 캔디드 오렌지필을 섞고 23cm×34cm 크기의 사각틀에 1cm 높이로 채운다.
2. 녹인 잔두야 다크에 크로캉트를 섞은 다음 ①에 부어 굳힌다.
3. 윗면에 템퍼링한 마라카이보 38%를 얇게 펴 바르고 굳힌 다음 프랄린 커터로 커팅한다.

05_ 아망딘

자포네 / 재료 종량(g)

흰자 200 설탕a 160 아몬드 30

설탕b 120 옥수수전분 10

흰자, 설탕a로 머랭을 올린 다음 잘게 부순 아몬드, 가루재료를 섞고 플렉시블 팬에 팬닝한 다음 220°C에서 4~5분 동안 구워낸다.

재료 종량(g) / 필링

*밀크 잔두야 810 *마라카이보 크리올레 49% 200

30°C로 녹인 잔두야 밀크를 잘게 부순 마라카이보 크리올레 49%에 넣어 섞는다.

코팅용 초콜릿 / *펠코

만드는 법

1. 몰드에 템퍼링한 펠코를 채운 다음 약간 굳으면 여분의 초콜릿을 쏟아낸다.
2. ①에 '필링'을 짜 넣고 '자포네'를 넣은 다음 템퍼링한 펠코를 채워 완전히 굳으면 틀에서 빼낸다.