

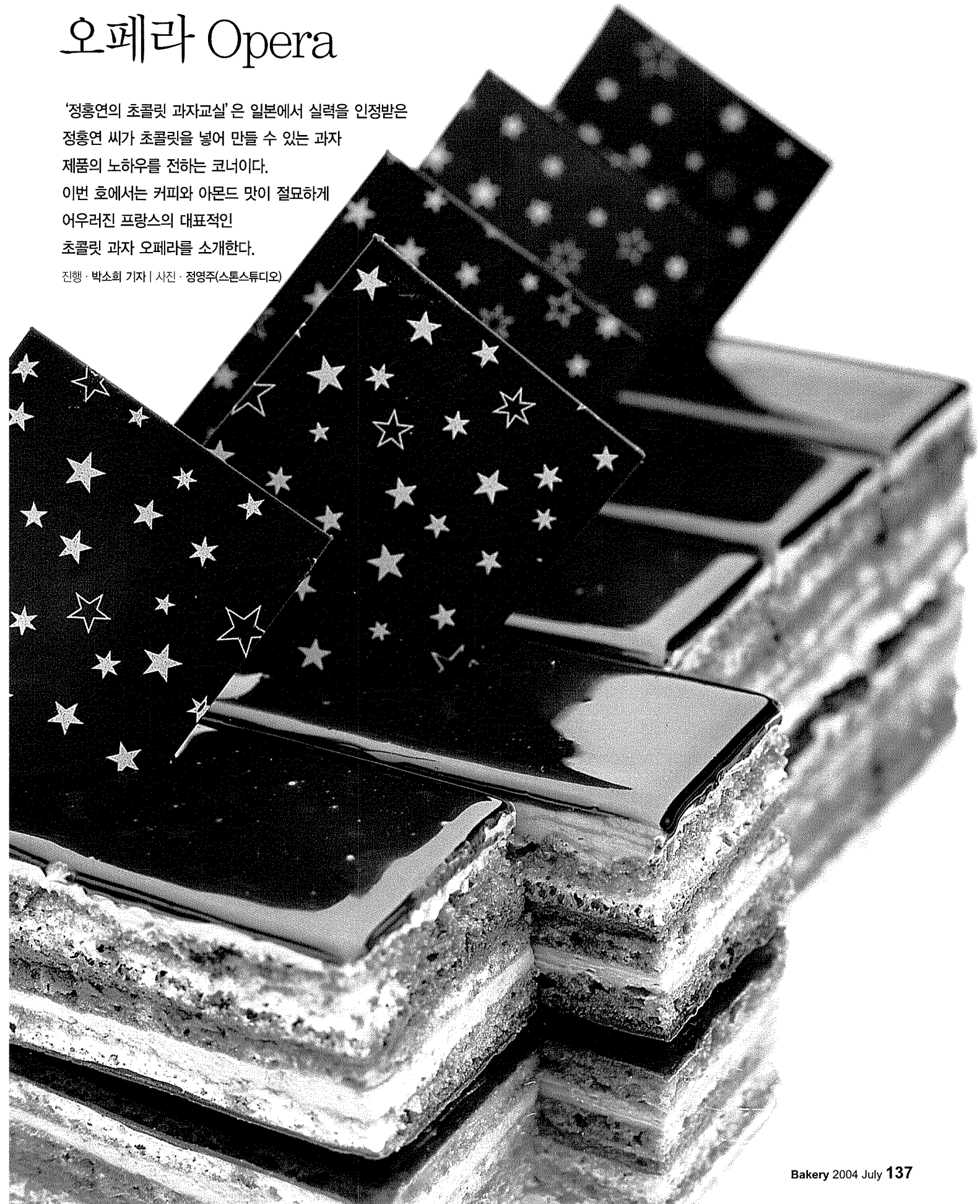
커피&아몬드 맛 초콜릿 케이크

# 오페라 Opera

'정홍연의 초콜릿 과자교실'은 일본에서 실력을 인정받은 정홍연 씨가 초콜릿을 넣어 만들 수 있는 과자 제품의 노하우를 전하는 코너이다.

이번 호에서는 커피와 아몬드 맛이 절묘하게 어우러진 프랑스의 대표적인 초콜릿 과자 오페라를 소개한다.

진행 · 박소희 기자 | 사진 · 정영주(스톤스튜디오)



# 오페라 Opera

이름에서 연상할 수 있듯이 보기에도 화려한 멋과 특유의 깊은 맛을 지닌 초콜릿 케이크. 프랑스 파리 오페라가에 있는 제과점에서 만들기 시작하는데서 이름이 유래한다고 전해진다. 아몬드 파우더가 들어간 비스퀴 조콩드에 초콜릿, 커피 버터크림을 샌드해 깊고 풍부한 맛을 낸다. 오페라 과자의 비스퀴에 들어간 조콩드는 세계적인 화가 레오나르드 다빈치의 그림 '모나리자' 모델인 부인의 이름이라고 한다.

정홍연 | 일본 리카로호텔 제과·제빵 차프



## 비스퀴 조콩드

### 재료 중량(g)

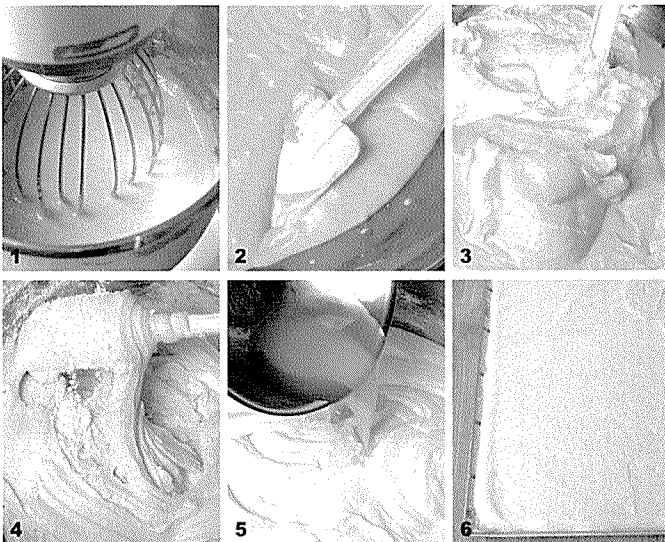
아몬드 파우더 510 계란 9개 노른자 14개 설탕a 165  
흰자 475 설탕b 225 버터 100 박력분 130

### 만드는 법

- 1\_ 아몬드 파우더, 계란, 노른자, 설탕a를 믹싱한 다음 흰자, 설탕b로 올린 머랭, 체친 박력분을 번갈아 가며 혼합한다.
- 2\_ ①에 녹인 버터를 전체적으로 섞어 주고 철판에 550g씩 팽창한다.
- 3\_ 190°C에서 10분 동안 구워낸다.

### Tip ●●●

- \_ 머랭을 올릴 때는 중속에서 거품이 70~80% 정도 올랐을 때 설탕을 넣는다.
- \_ 구움과자에 넣는 머랭은 거품을 완전히 울리지 않는 것이 좋다.



## 시럽

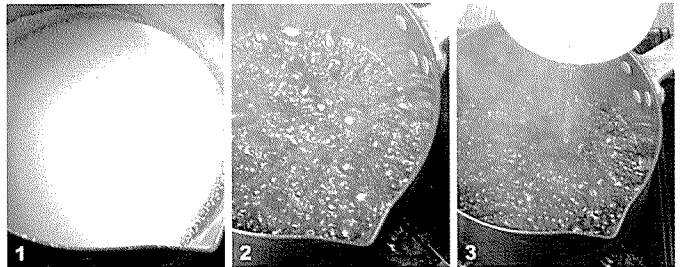
### 재료 중량(g)

시럽 500 물 500 커피분말 30 꼬냑 100  
모든 재료를 섞어준다.

## 커피 버터크림

### 재료 중량(g)

\*버터크림 900 \*커피베이스 100  
\_ 두 재료를 섞어준다.



### \*커피 베이스

#### 재료 중량(g)

커피분말 50 따뜻한 물 75 설탕 150

#### 만드는 법

- 1\_ 동남비에 설탕을 넣고 캐러멜화시킨다.
- 2\_ ①에 따뜻한 물을 붓고 커피분말을 넣고 거품기로 섞어준다.



### \*버터크림

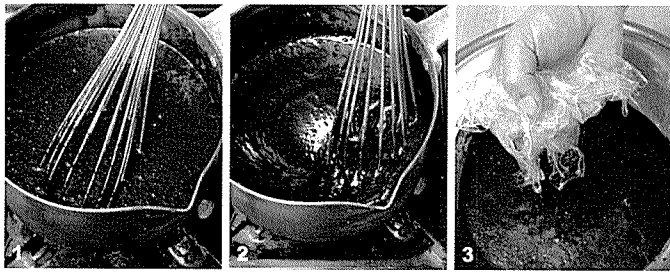
#### 재료 중량(g)

버터 1,140 노른자 200 계란 100 설탕 200  
물 60

#### 만드는 법

- 1\_ 노른자, 계란을 흰색을 될 때까지 믹싱한다.
- 2\_ 설탕, 물을 118°C까지 끓인 다음 ①에 넣고 믹싱한다.
- 3\_ ②에 포마드 상태의 버터를 넣고 믹싱한다.





## 쇼콜라 상티

재료 중량(g)

스위트 초콜릿 250 생크림 250

\_ 휘핑한 생크림에 녹인 초콜릿을 섞는다.

## 글라사쥬 쇼콜라

재료 중량(g)

물 200 설탕 480 카카오파우더 170 생크림 320 물엿 160 젤라틴 16

만드는 법

1. 동남비에 물, 설탕을 넣고 110°C까지 끓인다.
2. ①에 카카오파우더, 생크림, 물엿을 넣고 재가열시킨다.
3. 70°C 정도로 식힌 다음 불린 젤라틴을 넣고 섞는다.

## 마무리 재료

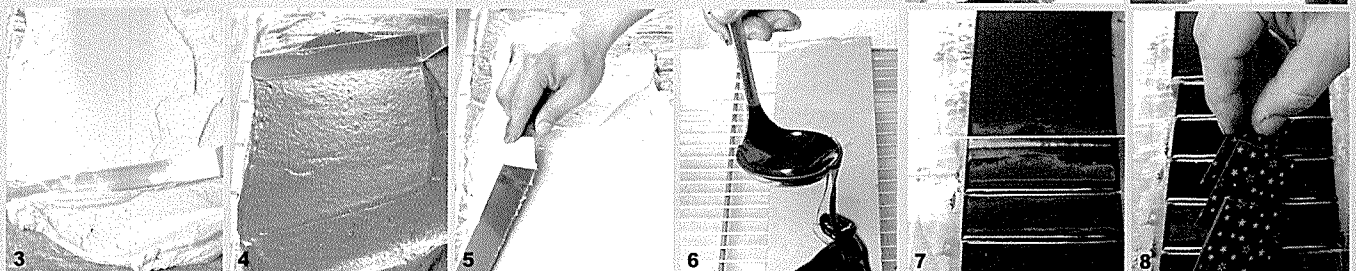
초콜릿, 초콜릿 장식물

## 마무리하는 법

1. '비스퀴 조공드'에 녹인 초콜릿을 얇게 발라 냉장시킨 다음 반대로 뒤집어 '시럽' 350g을 등쪽 바른다.
2. ①에 '커피 버터크림'을 450g을 펴 바르고 '비스퀴 조공드'를 한 장 놓고 다음 '시럽' 350g, '쇼콜라 상티', '비스퀴 조공드'를 샌드한다.
3. ②에 '비스퀴 조공드', 남은 '시럽', '커피 버터크림'을 순서대로 펴 바르고 냉장시킨다.
4. ③의 윗면에 '글라사쥬 쇼콜라'를 바르고 9.5cm×3.3cm 크기로 재단한 다음 초콜릿 장식물을 꽃아 마무리한다.

Tip ●●●

- \_ 냉동시키면 녹기 쉬우므로 냉장시킨다.
- \_ 시럽은 비스퀴가 젖을 정도로 등쪽 뿌린다.



## 초콜릿 장식물 만들기

1. 전사지에 템퍼링한 초콜릿을 얇게 펴 바른다.
2. ①이 굳으면 적당한 크기로 자르고 전사지를 떼어 낸다.

