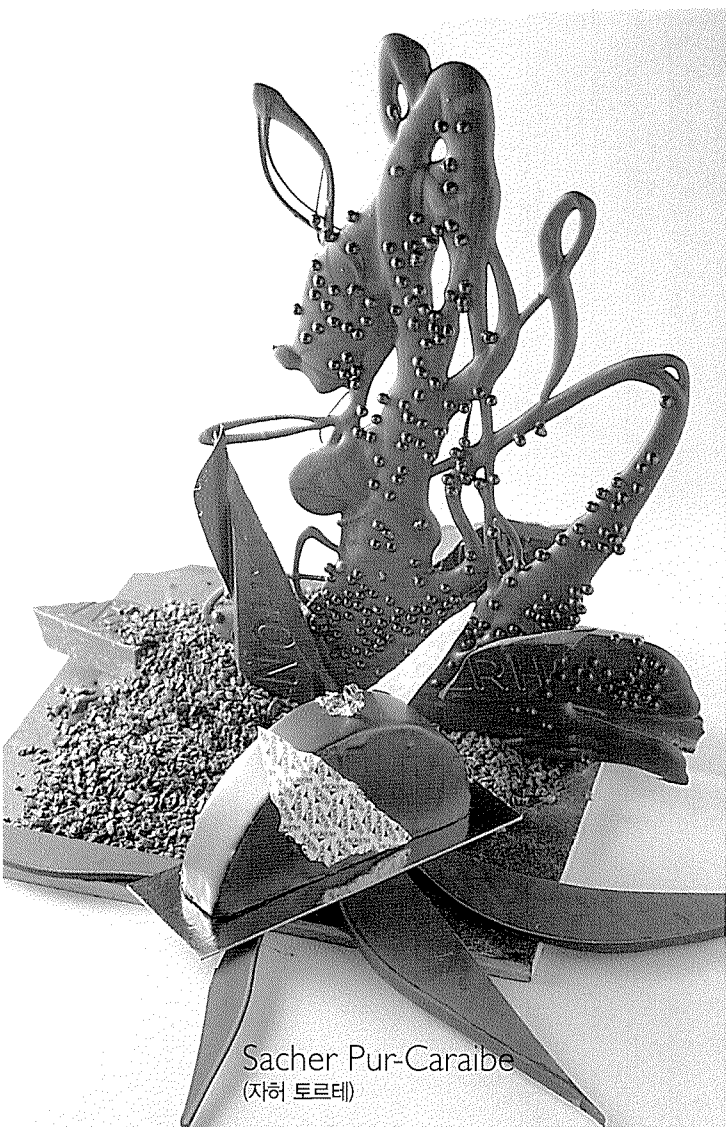


(주)베이크플러스 발로나 초콜릿 세미나

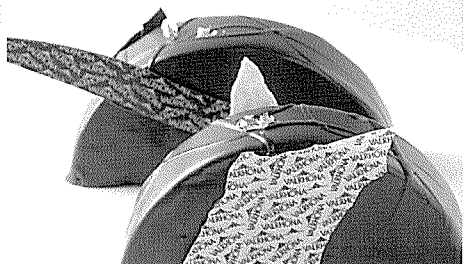
# 달콤하고 부드러운 초콜릿 세계

지난 5월 10일과 11일 이틀 동안 (주)베이크플러스는 프랑스 발로나社 후원으로 발로나 초콜릿 세미나를 개최했다. 이번 세미나에는 프랑스 발로나 초콜릿 학교 프레데릭 보(Frédéric BAU) 교장이 실연자로 나서서 초콜릿을 이용한 다양한 양과자 제품을 선보였다. 유향, 보관법 등 초콜릿에 관한 노하우를 전수한 이번 세미나에 참가한 기술인들은 질문공세를 펼치는 등 뜨거운 관심을 보였다.

진행\_정슬이 기자 · 사진\_전문식 \* 표시 제품은 발로나社 제품



Sacher Pur-Caraibe  
(자허 토르테)



## 자허 토르테

초콜릿 코코아 자허 비스퀴

**Ingredients** 아몬드 페이스트 430g 설탕 130g 노른자 210g 계란 150g 흰자 250g  
설탕 130g 코코아 페이스트 100g 버터 100g 밀가루 100g 코코아 파우더 50g

**How to make**

- 1 아몬드 페이스트와 설탕을 섞은 다음 노른자를 중속에서 믹싱한 것을 넣어 섞는다.
  - 2 흰자는 설탕을 조금씩 넣어가며 머랭을 올린다.
  - 3 ② 약간에 녹인 코코아 페이스트와 버터 섞은 것을 넣어 혼합한다.
  - 4 ③에 ①, 체로 친 밀가루, 코코아 파우더와 나머지 흰자를 넣어 섞어준다.
  - 5 ④를 원형 몰드에 넣거나 실땀에 펼친 다음 환기구를 닫고 180~200°C에서 구워낸다.
- Tip!** 주석산을 4g 정도 넣어주면 힘 있는 머랭을 얻을 수 있다.

통카 빈이 든 카라이브 가나슈

**Ingredients** 생크림 900g 전화당 150g 통카 빈 35g  
다크 초콜릿 커버추어(\*과나하) 750g

**How to make**

- 1 생크림과 전화당을 끓여 식힌 다음 통카 빈 분태를 섞는다.
- 2 다진 다크 초콜릿 커버추어에 ①을 천천히 섞어 유통기가 날 때까지 저어준다.

오페라 아이싱

**Ingredients** 파트 아 글라스 1,000g 다크 초콜릿 커버추어(엑스트라 아메르) 400g  
옥수수기름 260g

**How to make**

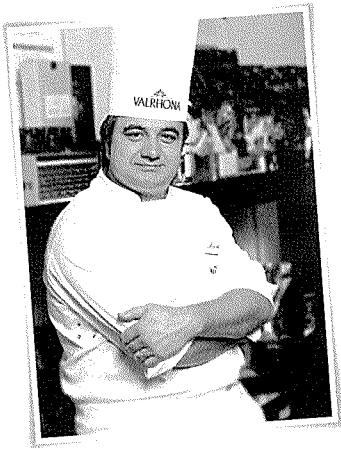
- 35~40°C에서 모든 재료를 녹인다.
- Tip!** 딱딱해지지 않도록 주의할 것.

마무리 하는 법

- 1 원형 틀 안에 '초콜릿 코코아 자허 비스퀴'를 넣고 가나슈를 덮는다.
- 2 ①을 반복하고 마지막에 비스퀴를 얹은 다음 윗면을 평평하게 손질한다.
- 3 ②를 15분간 냉동한 다음 윗면을 '통카 빈이 든 카라이브 가나슈'로 입힌다.
- 4 틀에서 꺼내 하룻밤 동안 냉장 해동한 ③을 '통카 빈이 든 카라이브 가나슈'로 코팅한다.
- 5 ④를 반으로 잘라 '오페라 아이싱'으로 코팅한 다음 장식해 마무리한다.

## mini info 가나슈와 유향

물과 기름이 잘 섞이지 않는 성질처럼 생크림과 초콜릿을 섞어 가나슈를 만들 때 유향이 잘 되지 않으면 초콜릿 속의 카카오 버터가 녹지 않아 기름 맛이 강하게 난다. 카카오 버터는 약 34.5°C에서 녹기 시작하므로 가나슈를 만드는 온도는 항상 34.5°C 이상이어야 한다. 유향가 덜 된 가나슈는 보관 과정에서 생크림의 수분이 날아가 부서부서 깨지고 맛이 금방 떨어지는 등 수명이 짧다. 오랫동안 촉촉한 맛을 유지하려면 초콜릿과 생크림 입자 크기를 줄이는 것, 즉 초콜릿에 생크림을 조금씩 나눠 넣고 정성들여 섞어줘야 한다.



Chef 프레데릭 보

## 앙트르메 케바

### 헤이즐넛 스트로이젤

**Ingredients** 버터 300g 황설탕 300g 밀가루 300g 헤이즐넛 파우더 300g

#### How to make

- 1 다진 버터와 체로 친 황설탕, 밀가루, 헤이즐넛 파우더를 가볍게 섞어 덩어리를 만든다.
  - 2 ①이 완전히 섞이지 않은 상태로 믹싱을 멈추고 30분 정도 냉장한다.
  - 3 ②를 4mm 체를 이용해 스트로이젤을 만든 다음 22cm 타원형 몰드에 넣는다.
  - 4 ③에 물을 뿌린 다음 몰드에서 빼내고 150~169°C에서 환기구를 열고 구워낸다.
- Tip!** 낮은 온도에서 천천히 구워야 제 맛과 향을 낸다. 연한 갈색을 띠면 다 구워진 것.

### 헤이즐넛 텐더 비스퀴

**Ingredients** 계란 325g 노른자 125g 설탕 155g 옥수수 가루 60g 밀가루 60g 버터 50g 구운 헤이즐넛 분태 약간

#### How to make

- 1 계란, 노른자, 설탕을 휘핑하면서 중탕으로 가열하다가 50°C에서 속도를 줄인다.
- 2 녹인 버터에 ①을 약간 섞어 휘핑하고 나머지 재료를 섞어 리본 모양이 될 때까지 냉각한다.
- 3 ②에 체로 친 옥수수 가루, 밀가루를 섞어 반죽해 링이나 실리콘 페이퍼에 펴 바른다.
- 4 ③에 구운 헤이즐넛 분태를 뿌리고 200~210°C 오븐에서 8~10분 동안 굽는다.

### 캐러멜 향 지바라 라페 무스 오 쇼콜라

**Ingredients** 설탕 180g 우유 180g 생크림 180g 노른자 210g 생크림 1,330g 밀크 초콜릿 커버추어(\*지바라 라페) 780g 젤라틴 17g

#### How to make

- 1 설탕을 거품이 생길 때까지 녹여 캐러멜화하고 생크림 180g을 넣어 섞어준다.
- 2 노른자에 ①을 약간 덜어 섞은 다음 나머지를 섞어 카스타드가 될 때까지 가열한다. (약 82~84°C)
- 3 뜨거운 상태의 ②를 다진 밀크 초콜릿 커버추어에 천천히 넣어가며 유화시킨다.
- 4 ③에 휘핑한 생크림을 약간 넣고 40~45°C가 되면 나머지 생크림을 넣는다.

### 시트러스 향 망고 콩포트

**Ingredients** 설탕 200g 펙틴 15g 망고 껍데 65g 레몬 주스 15g 망고 슬라이스 670g 케바 술 100g

#### How to make

- 1 조각낸 망고에 설탕, 펙틴, 망고 껍데를 넣어 끓인다.
  - 2 ①이 끓기 시작하면 레몬 주스를 넣어 식혀 둔다.
- Tip!** 술은 '시트러스 향 망고 콩포트'를 사용하기 직전에 첨가한다.

### 헤이즐넛 프랄리네 글레이즈

**Ingredients** 헤이즐넛 프랄리네 600g 생크림 300g 글레이즈 900g 물 100g 젤라틴 16g



Entremets Keva  
(앙트르메 케바)

#### How to make

- 1 끓인 생크림과 헤이즐넛 프랄리네를 섞어 유화시킨다.
  - 2 ①에 물과 밀크 초콜릿 글레이즈 섞은 것, 불린 젤라틴을 넣고 믹싱한다.
- Tip!** 헤이즐넛 프랄리네 글레이즈는 시간이 지나고 끈적이거나 건조해지지 않고 흘러내리지 않는 것이 장점이다. 공기 방울이 생기지 않아 부드럽고 윤기 있게 유화될 때까지 믹싱한다.
- Tip!** 헤이즐넛 프랄리네 글레이즈 대신 밀크 초콜릿 글레이즈를 이용할 수 있다. 헤이즐넛 프랄리네 대신 밀크 초콜릿(발로나 지바라) 510g으로 물을 넣지 않고 만든다.

#### 마무리 하는 법

- 1 '시트러스 향 망고 콩포트'를 바른 '헤이즐넛 텐더 비스퀴' 위에 '캐러멜 향 지바라 라페 무스 오 쇼콜라'를 발라 냉장한다.
- 2 ①에 붓으로 초콜릿을 바른 다음 '헤이즐넛 프랄리네 글레이즈'로 코팅하고 물방울처럼 뿌려준다.
- 3 ②를 '헤이즐넛 스트로이젤'에 얹고 다크 초콜릿과 망고 슬라이스로 장식한다.

#### mini info 가나슈와 잘못된 상식

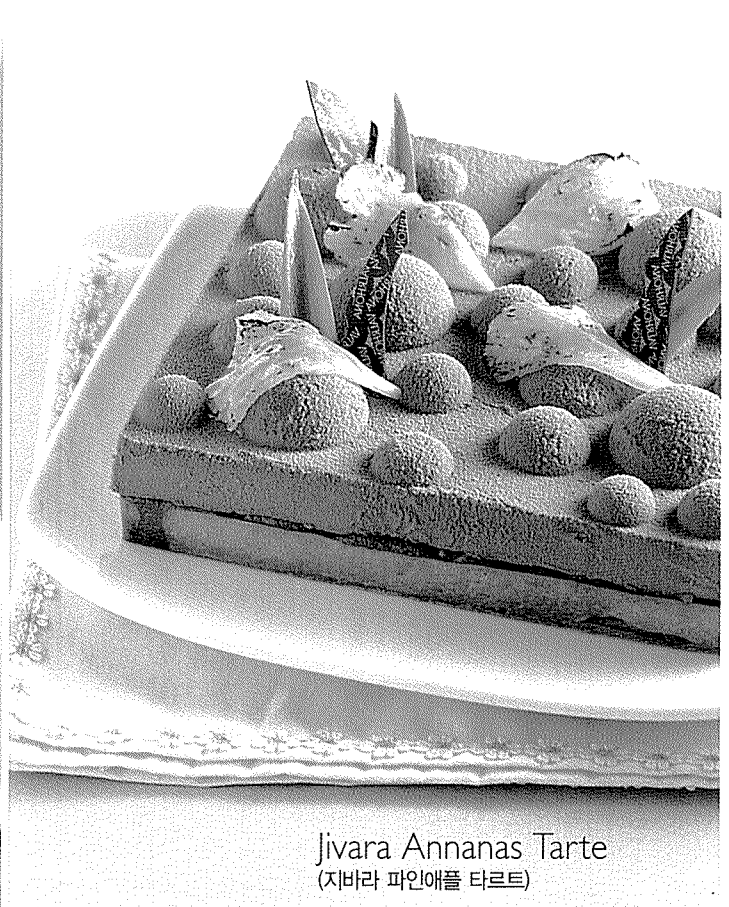
- 1 설탕을 넣으면 보존성을 약간 높일 수 있으나 맛이 달라지므로 좋은 방법이 아니다.
- 2 냉장 보관보다는 차라리 초콜릿 보관 온도인 12~15°C에서 보관할 것을 권한다.
- 3 가나슈를 만들다 잘못됐을 때 전화당을 넣어 계속 풀어가며 사용하는 경우가 많은데 가나슈의 질을 생각한다면 정석대로 유화를 시켜주는 것이 좋다.

#### mini info 초콜릿 테이스팅

초콜릿을 맛볼 때는 코를 살짝 막은 상태에서 입 속에 초콜릿을 넣고 녹인 다음 코에서 손을 떼면 특별한 향이 올라오는 것을 느낄 수 있다. 코를 막으면 신맛, 쓴맛, 촉촉하고 건조한 느낌 등 맛과 풍미의 일부만 식별할 수 있어 고유의 맛을 느끼는 데 도움이 된다.



Citrus Babas  
(시트러스 바바)



Jivara Annanas Tarte  
(지바라 파인애플 타르트)

## 시트러스 바바

### 바바 페이스트리

**Ingredients** 생크림 65g 우유 125g 소금 6g 분당 30g 생이스트 33g 종량분 405g 계란 200g 버터 120g

### How to make

- 1 우유와 생크림을 30°C로 데워 섞은 다음 이스트, 소금, 분당, 체로 친 밀가루를 넣어 녹인다.
- 2 ①에 계란을 1/4 정도 넣고 가볍게 섞은 다음 나머지 계란을 넣고 섞어 준다.
- 3 45°C로 녹인 버터를 ②에 붓고 형질을 덮어 잠시 놔둔 다음 27~28°C에서 15~20분 동안 1차 발효한다.
- 4 고무주걱을 이용해 ③을 잘 섞어 바바 몰드에 채운 다음 발효실에서 2배 정도로 부풀린다.
- 5 ④를 200°C 컨벡션 오븐에 넣고 오븐을 10분 동안 꺼냈다가 오븐을 다시 160°C로 맞추고 8~10분 동안 구워낸다.

**Tip!** 반죽이 건조되지 않도록 1차 발효전에 몇 분 동안 버터에 형질을 덮어 둔다.

### 신선한 시트러스와 울드 럼 시럽

**Ingredients** 오렌지 주스 1,200g 자몽 주스 660g 황설탕 200g 바닐라 빈 2개 럼 120g

**How to make** 약간의 오렌지 주스에 바닐라 빈을 넣어 끓인 다음 나머지 재료를 넣어 식힌다.

### 상티이 타입 가나슈

**Ingredients** 생크림 225g 전화당 28g 글루코오스 28g 다크 초콜릿 커버추어(\*과나하) 195g 생크림 470g

### How to make

- 1 생크림 225g, 전화당, 글루코오스를 섞어 끓인 다음 다진 다크 초콜릿을 천천히 넣어 섞는다.
- 2 ①에 가나슈와 같은 양의 생크림을 조금씩 부어 가나슈를 부드럽게 유회시킨다.
- 3 ②를 최소한 냉장고에 2~3 시간, 가능하다면 하루 정도 넣어 둔다.

### 마무리 하는 법

- 1 '바바 페이스트리'를 '신선한 시트러스와 울드 럼 시럽'에 1일 동안 담갔다 꺼낸다.
- 2 ① 위에 '상티이 타입 가나슈'를 모양내 짜준다.

## 지바라 파인애플 타르트

### 아몬드 숏 브레드(타르트 타입)

**Ingredients** 버터 240g 아이싱 슈거 180g 소금 4g 아몬드 파우더 60g 계란 100g 밀가루 120g 밀가루 350g

### How to make

- 1 부드럽게 푼 버터에 소금, 아이싱 슈거, 아몬드 파우더, 계란과 밀가루 120g을 섞는다.
- 2 ①이 부드럽게 반죽되면 나머지 밀가루를 넣어 섞어 냉장 휴지한다.
- 3 ②를 2.5mm 두께로 밀어 퍼 틀에 맞게 자른 다음 1시간 30분 동안 냉동한다.
- 4 ③을 150~160°C에서 표면이 연한 갈색이 될 때까지 구워낸다.

### 아몬드 크림과 초콜릿 펠

**Ingredients** 아몬드 페이스트 500g 계란 500g 버터 500g 아이싱 슈거 250g

### How to make

- 1 아몬드 페이스트에 계란을 나눠 섞어 부드럽게 풀어준다.
  - 2 ①에 아이싱 슈거, 부드럽게 푼 버터를 차례로 천천히 넣어 섞은 다음 냉장한다.
  - 3 ②를 타르트에 넣고 \*초콜릿 펠로 장식한다.
- \*발로나 제품 초코 진주, 크런치 느낌의 초콜릿 미니 볼로 아몬드 크림 100g 당 초콜릿 펠 20~30g 정도 사용하면 적당하다.

### 지바라 무스와 레몬 그라스

**Ingredients** 우유 500g 생크림 1,000g 밀크 초콜릿 커버추어(\*지바라) 680g 젤라틴 10g 레몬 허브 약간

### How to make

- 1 끓기 시작한 우유에 레몬 허브를 5분 동안 두고 불린 젤라틴을 넣은 다음 체에 거른다.
- 2 ①에 다진 밀크 초콜릿 커버추어를 붓고 광택이 나게 유회시킨 다음 믹싱한다.
- 3 ②가 40~45°C가 되면 휘핑크림을 넣은 다음 정사각형 몰드에 채워 넣고 냉동한다.

### 마무리 하는 법

- 1 '아몬드 숏 브레드'에 '아몬드 크림과 초콜릿 펠'을 채우고 파인애플 조각을 섞는다.
- 2 ①을 컨벡션 오븐에서 15~20분 동안 구운 다음 냉동한다.
- 3 따뜻한 물에 바닥을 담가 '지바라 무스와 레몬 그라스'를 틀에서 떼어낸다.
- 4 ②에 ③을 올리고 우유 믹스처를 스프레이한 다음 그을린 파인애플에 글레이즈를 발라 장식한다.

**Tip!** 파인애플은 냉동 제품이나 생과일을 이용하고 파인애플 대신 망고를 사용해도 좋다.



Variant on a Black Forest Gateau  
(블랙 포레스트 가또)



Exotic Coco  
(엑조틱 코코)

## 블랙 포레스트 가또

### 초콜릿 아몬드 스펀지케이크

**Ingredients** 계란 340g 아몬드 페이스트 190g 설탕 95g 박력분 165g  
코코아 파우더 20g

#### How to make

- 1 부드럽게 푼 아몬드 페이스트에 계란, 설탕을 차례로 천천히 섞어준다.
  - 2 ①을 50°C 중탕으로 리본 모양이 만들어질 때까지 가열한다.
  - 3 ②에 체로 친 박력분과 코코아 파우더를 섞은 다음 실리콘 페이퍼 위에 퍼 바른다.
- Tip!** 스페툴라 날을 세워 실리콘 페이퍼에 가볍게 퍼 발라야 반죽이 손상되지 않는다.

### 휘핑 가나슈

**Ingredients** 생크림 225g 글루코오스 25g 전화당 25g  
다크 초콜릿 커버추어(\*만자리) 205g 생크림 450g

#### How to make

- 1 다진 다크 초콜릿 커버추어에 섞어 끓인 생크림, 글루코오스, 전화당을 넣어 섞는다.
  - 2 ①을 전기 믹서로 믹싱하고 같은 양의 생크림을 넣어 2~3시간 동안 냉장했다 휘핑한다.
- Tip!** 휘핑을 잘못하면 조직이 불규칙해져 완성된 제품이 무너질 위험이 있으므로 조직이 촘촘해질 수 있도록 재료를 서서히 잘 섞어야 한다.

### 모렐로 체리와 키르쉬 젤리

**Ingredients** 물 200g 키르쉬 100g 체리 시럽 100g 설탕 25g 한천 분말 8g  
그리오티 200g

#### How to make

- 1 물과 체리 주스 섞은 것에 설탕, 한천을 넣어 끓이다가 끓으면 키르쉬를 넣는다.
- 2 ①에 살짝 익힌 그리오티를 넣어 젤리를 만든다음 1cm 두께로 프레임에 넣는다.

### 상티이 타입 가나슈

**Ingredients** 생크림 1,000g 아이싱 슈거 100g 바닐라 빈 2개

**How to make** 생크림, 아이싱 슈거, 바닐라 빈을 함께 넣고 휘핑한다.

### 마무리 하는 법

- 1 '초콜릿 아몬드 스펀지케이크'를 둘로 잘라 체리 시럽에 적신다.
- 2 ① 사이에 '휘핑 가나슈'를 샌드하고 냉동고에 넣어 얼린다.
- 3 ②를 초콜릿을 뿌린 접시에 놓고 자른 '모렐로 체리와 키르쉬 젤리'를 올린다.
- 4 ③에 '상티이 타입 가나슈'를 불규칙하게 짜거나 숟가락으로 떠 장식한다.

## 엑조틱 코코

### 코코넛 금박 레이어- 2mm 두께 2개

**Ingredients** 코코넛 분태 30g 금박지 80g  
화이트 초콜릿 커버추어(\*이보아르) 360g 카카오 버터 90g

#### How to make

- 1 160°C에서 구운 코코넛 분태와 손으로 찢은 금박지를 섞는다.
- 2 화이트 초콜릿 커버추어를 녹여 30°C가 되면 카카오 버터를 섞고 반으로 나눈다.
- 3 2mm 가나슈 틀에 ②의 1/2을 차례로 넣은 다음 표면을 얇게 정리한다.
- 4 ③ 위에 ①의 1/2을 뿌린 다음 고정해 결정화한다.
- 5 나머지 반도 ①~④와 같은 방법으로 만든다.

### 지바라 패션 가나슈- 4mm 두께 2개

**Ingredients** 밀크 초콜릿 커버추어(\*지바라 라떼) 540g 카카오 버터 30g  
패션 휘레 180g 전화당 150g 생크림 105g 그랑 마니에 과일농축액 35g 버터 75g

#### How to make

- 1 생크림과 전화당을 끓인 다음 녹인 초콜릿과 카카오 버터를 넣어 유화시킨다.
- 2 35~40°C로 데운 패션 휘레와 깎둑썰기한 버터를 넣어 섞는다.
- 3 ②에 그랑 마니에 과일농축액을 넣어 마무리한다.

### 코코넛 가나슈

**Ingredients** 코코넛 휘레 250g  
화이트 초콜릿 커버추어(\*이보아르) 500g 카카오 버터 40g

#### How to make

- 1 끓인 코코넛 휘레와 다크 초콜릿 커버추어, 카카오 버터를 섞어 가나슈를 만든다.
  - 2 ①을 파이핑 백에 넣어 60~65g씩 베이스에 채운 다음 넘치는 가나슈를 제거한다.
  - 3 ②를 12시간 이상 결정화하도록 놔둔다.
- Tip!** 필링 온도가 30~31°C 이상 되지 않도록 주의한다.

### 마무리 하는 법

- 1 '코코넛 금박 레이어' 두 개를 얹고 '지바라 패션 가나슈'를 부어 12시간 이상 놔둔다.
- 2 ①을 직사각형으로 20개로 잘라 하나 위에 다른 하나를 얹는다.
- 3 템퍼링한 화이트 초콜릿 커버추어로 11개의 몰드에 물당한다.
- 4 '코코넛 가나슈'를 파이핑 백에 넣어 ③에 60~65g씩 채운 다음 12시간 이상 놔둔다.
- 5 ④의 가장자리를 비스듬하게 커팅하고 초콜릿 로고와 코코넛 가루로 장식해 마무리한다.