



달콤 씹살한 맛이 일품인 재료의 마술사

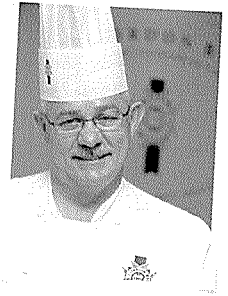
Chocolat 쇼콜라

가또 쇼콜라, 봉봉 오 쇼콜라, 무스 오 쇼콜라 등 초콜릿을 이용한 제품은 무궁무진하다. 초콜릿은 달콤 씹살한 고유의 맛도 일품이지만 어떤 재료와 만나도 잘 어울리기 때문이다. 이번 호에서는 프랑스어로 초콜릿을 뜻하는 ‘쇼콜라(Chocolat)’에 대해 알아본다.

글_정슬이 기자·사진_전문식
제품_실연_르 꼬르동 블루 Jean Pierre GESTIN 셰프 파티시에

Chef 장 피에르 제스탱

숙명여대 르 꼬르동 블루의 제과장인 장 피에르 제스탱 셰프는 르 몰랭 드 무쟁(Le moulin de mousin)의 디저트 담당 제과장으로 일하면서 실력을 인정 받았다. 설탕공예는 물론 초콜릿공예, 아이스카빙 경연대회에서 수차례 입상한 바 있다.



쇼콜라(Chocolat), 즉 초콜릿은 맛은 물론 제품에 색과 분위기를 입히는 신비한 능력을 가진 재료다. 초콜릿은 앙트르메, 타르트, 구움과자, 프티 푸르, 봉봉 오 쇼콜라, 콩피즈리, 공예 등 제과의 거의 모든 품목에 응용할 수 있어 재료의 마술사로 불리기도 한다.

프랑스나 유럽 등지에서는 1년에 1인당 5~10kg의 초콜릿을 소비할 만큼 초콜릿에 대한 수요가 높다. 수많은 초콜릿 마니아들 덕분에 초콜릿 전문점 ‘쇼콜라트리(chocolaterie)’, 초콜릿 전문가 ‘쇼콜라티에(chocolatier)’ 또한 각광받고 있다.

초콜릿의 원료를 생산하는 카카오나무는 그늘지고 고온다습한 환경에서 잘 자라기 때문에 카카오는 열대기후 지역인 남아메리카를 비롯 아프리카와 남부 아시아 등에서 많이 재배된다. 카카오 나무는 크게 포레스테로, 크리올로, 트리나타리오 등 3종류로 나뉜다. 세계 생산의 80%를 차지하는 포레스테로(forestero) 종은 초콜릿 맛으로 대표되는 쓴 맛과 신맛이 특징이며 크리올로(Criolo) 종은 향이 뛰어나다.

초콜릿은 카카오 매스, 유지방분, 설탕, 카카오 버터 등으로 이뤄져 있고 일반적으로 성분의 유무, 함량에 따라 다크 초콜릿, 밀크 초콜릿, 화이트 초콜릿으로 구분한다. 쓴 맛의 정도에 따라 쓴 초콜릿(amer: 아메르)과 약간 쓴 초콜릿(mi-amer: 미-아메르)으로 나누기도 한다.

초콜릿은 온도나 습도 등에 민감한 재료기 때문에 다루고 보관하기가 상당히 까다롭다. 초콜릿을 그냥 녹이기만 하면 윤기도 없고 거친 초콜릿이 되기 때문에 텡페라주(Tempéage: 템퍼링)가 매우 중요하다. 또 가나슈와 같이 초콜릿과 생크림을 섞을 때에는 유화가 잘 되지 않으면 초콜릿 속의 카카오 버터가 녹지 않아 기름 맛이 강하게 날 수 있으므로 주의해야 한다.

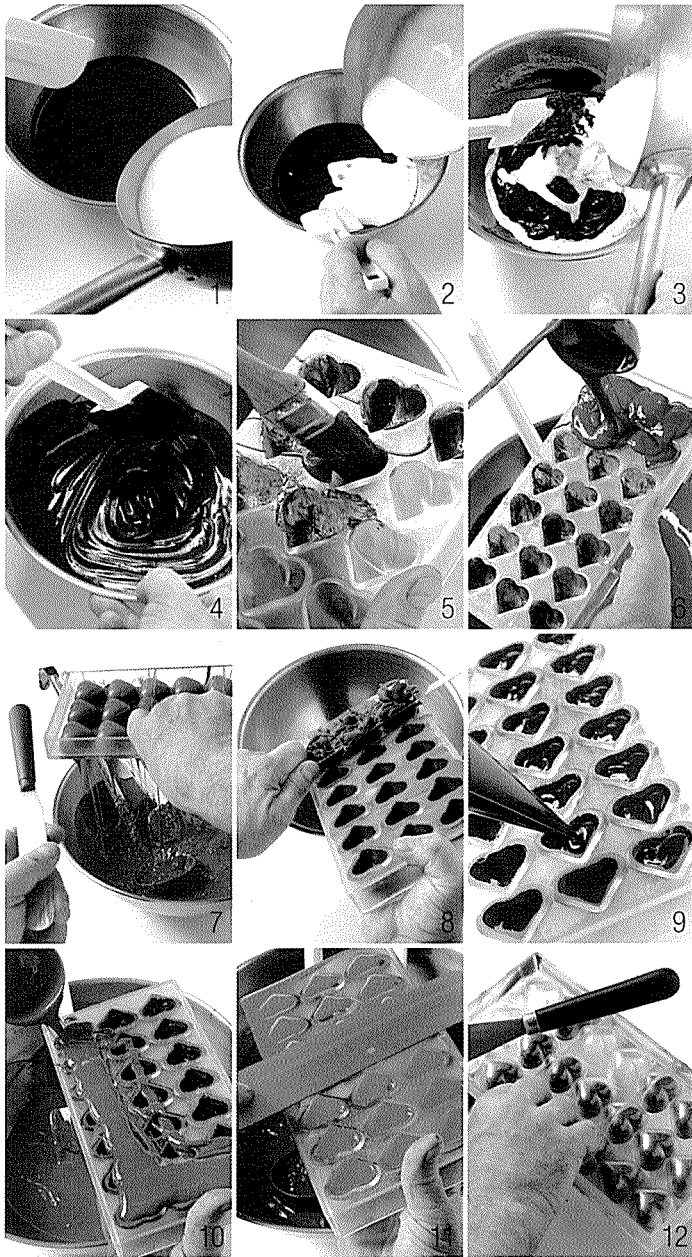
초콜릿을 맛볼 때는 코를 살짝 막은 상태에서 입 안에 초콜릿을 넣고 녹인 다음 코에서 손을 떼면 특별한 향이 올라오는 것을 느낄 수 있다. 코를 막으면 쓴맛, 신맛, 촉촉하고 건조한 느낌 등 맛과 풍미의 일부만 식별할 수 있어 고유의 맛을 느끼는 데 도움이 되기 때문이다.

초콜릿 용어 사전

- 카카오 파우더 ☞ 푸드르 드 카카오(poudre de cacao)
- 초콜릿 커버추어 ☞ 쿠베르튀르 드 쇼콜라(couverture de chocolat)
- 초콜릿 봉봉 ☞ 봉봉 오(/드) 쇼콜라 (bonbon au chocolat, bonbon de chocolat)
- 초콜릿 무스 ☞ 무스 오 쇼콜라(mousse au chocolat)
- 다크 초콜릿 ☞ 쇼콜라 누아(chocolat noir)
- 밀크 초콜릿 ☞ 쇼콜라 오 레(chocolat au lait)
- 화이트 초콜릿 ☞ 쇼콜라 블랑(chocolat blanc)

장 피에르 제스탱 셰프에게 배워보는

가나슈 & 봉봉 오 쇼콜라



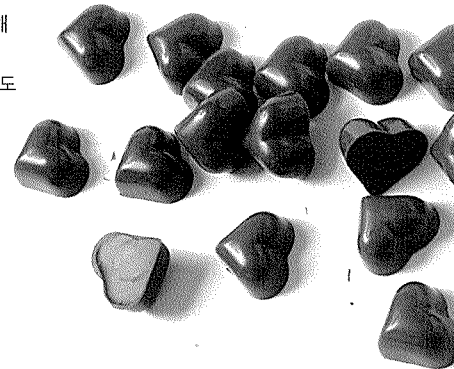
가나슈(la Ganache)

가나슈는 초콜릿과 생크림을 섞은 크림상태로, 그 자체를 굳힌 다음 분할하면 하나의 완제품이 되지만 무스 등 앙트르메의 베이스나 봉봉 오 쇼콜라, 트뤼프 등의 총전물로 많이 사용된다. 버터를 넣어 맛과 향을 풍부하게 할 수 있다. 오리지널 가나슈 외에도 커피나 꿀, 과일즙이나 캐러멜, 술 등을 첨가해 특별한 제품을 만들기도 하는데 생크림을 끓일 때 첨가 재료를 한데 넣어 끓인 다음 초콜릿과 섞어준다. 또 녹인 초콜릿 대신 잘게 썬 초콜릿을 이용할 때는 우유나 생크림을 부은 다음 바로 섞지 않고 초콜릿 깊숙이 열이 전달되도록 2~3분 동안 기다렸다가 살살 섞어 준다. 가나슈를 만들 때는 유화가 중요한데 카카오 버터는 약 33°C에서 녹기 시작하므로 가나슈를 만드는 온도는 항상 34.5°C 이상이어야 한다. 유화가 덜 된 가나슈는 보관 과정에서 생크림의 수분이 날아가 푸석푸석 깨지고 맛이 금방 떨어진다. 생크림이 들어가므로 오래두고 쓰지 않는 것이 좋고 서늘한 곳에서 3~4일 정도까지 보관할 수 있다.

Ingredients 다크 초콜릿, 생크림, 밀크 초콜릿

How to make

- 1 녹인 다크 초콜릿에 끓인 생크림의 1/3을 가장자리로 흘려 넣는다. <사진 1>
- 2 초콜릿과 생크림이 섞인 부분부터 부드럽게 저어가며 섞어준다. <사진 2>
- 3 마요네즈 같은 상태가 되면 남은 생크림을 1/3씩 나눠 넣어가며 앞의 공정을 반복한다. 골고루 매끄러우면서 탄력적인 상태가 되면 '가나슈' 완성. <사진 3, 4>
*이때 온도는 약 40°C 정도.
- 4 초콜릿 몰드에 붓을 이용해 녹인 밀크 초콜릿을 골고루 묻혀 준 다음 냉동해 굳힌다. <사진 5>
- 5 밀크 초콜릿을 붓고 몰드를 뒤집은 다음 스패툴라 머리 부분으로 몰드를 두드려 초콜릿을 털어내 가나슈를 채울 공간을 비운다. <사진 6, 7>
- 6 몰드를 뒤집은 채로 몇 분 동안 실온에 뒀다가 냉동해 굳힌 다음 표면을 스패툴라로 긁어 정리한다. <사진 8>
- 7 만들어 둔 '가나슈'를 찰주머니를 이용해 ⑥에 채운 다음 빈틈이 생기지 않도록 스패툴라로 틀을 두드려준 다음 1~2일 정도 냉동해 굳힌다. <사진 9>
- 8 살짝 데운 밀크 초콜릿 커버추어를 ⑦에 붓고 스패툴라로 표면을 정돈한 다음 냉동한다. 몰드를 똑똑 두드려주면 초콜릿이 매끄럽게 빠진다. <사진 10, 11, 12>



Chocolat Clinic

초콜릿의 광택이 좋지 않다.

Why? 커버추어 질이 나쁘거나 실온 온도나 냉장 온도가 낮다. 또는 틀이 더럽다.

Solution 템퍼링에 주의하고 작업하는 공간의 온도를 20~22°C로 조정한다. 냉장 온도는 10~12°C로 맞추고 틀을 깨끗한 상태로 사용한다.

초콜릿이 하얗게 변한다.

Why? 커버추어를 너무 뜨겁게 데웠거나 냉장 온도가 너무 낮다.

Solution 템퍼링에 주의하고 초콜릿을 먹기 전까지 서늘한 곳에서 보관한다.

제품에 균열이 생겼다.

Why? 제품을 너무 급하게 굳혔거나 냉장 온도가 너무 낮다.

Solution 초콜릿을 냉장하기 전에 실온에 두고 살짝 굳힌다. 냉장온도는 10~12°C로 맞춘다.

제품 위에 얼룩이 생겼다.

Why? 틀이 너무 차갑다.

Solution 틀 또는 몰드는 초콜릿 및 작업환경과 비슷한 온도로 맞춘다.