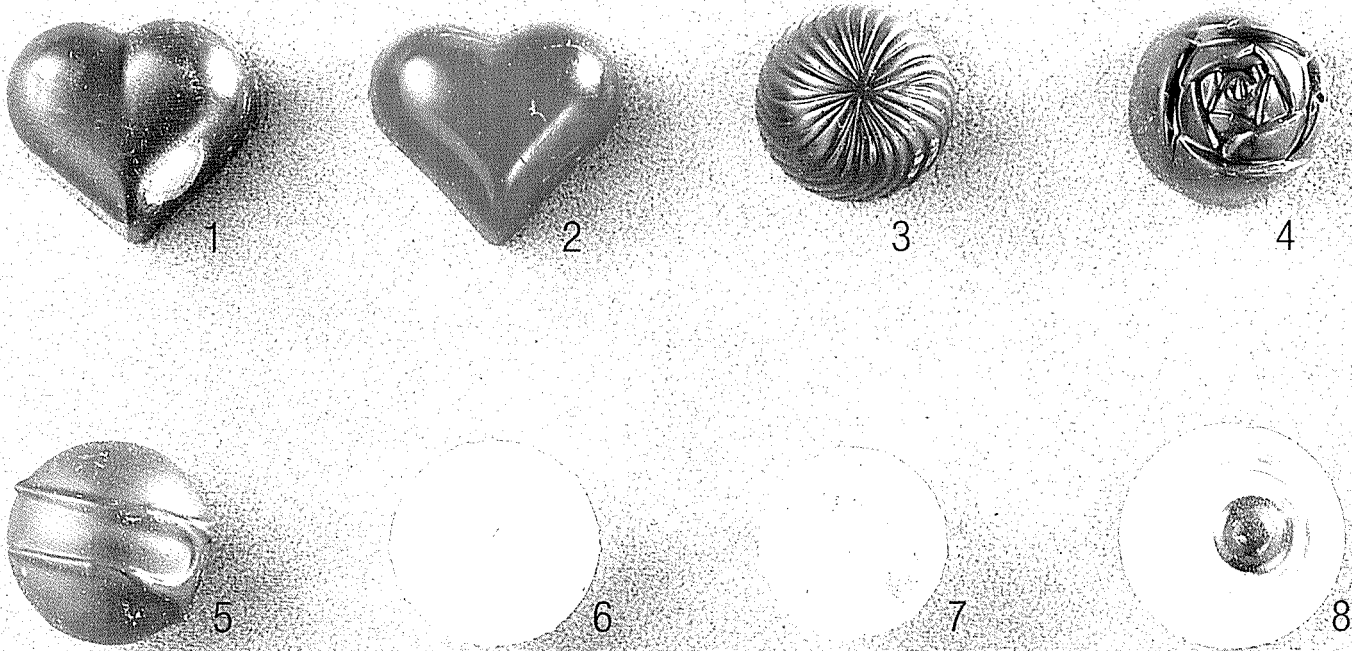


Chocolate Bonbon with Love

발렌타인데이 인기 봉봉 쇼콜라 컬렉션

초콜릿 시장이 대폭 확대되면서 갖가지 맛과 형태의 봉봉 쇼콜라가 등장하고 있다. 초콜릿의 진한 맛을 최대한 살린 제품부터 과일 껍데, 허브와 몸에 좋은 인삼, 생강 등을 넣은 건강 초콜릿까지 사랑하는 마음을 고백하는 발렌타인데이를 앞두고 제과점별 인기 봉봉 쇼콜라를 모아 소개한다. 글_박소희 기자·진행_편집부·사진_이성우



Circle & Heart Chocolate

동글동글한 마음과 사랑의 마음을 갖가지 틀을 이용해 표현해 만든 초콜릿은 발렌타인데이용 봉봉 쇼콜라의 빼놓을 수 없는 아이템이다. 색소를 입혀 색을 더 선명하게 하거나 갖가지 모양 틀을 이용해 귀엽고 사랑스러움을 강조한다.

1. 레드 하트 진한 가나슈에 잘게 자른 오렌지 제스트를 섞어 오렌지 향을 최대한 살렸다. 틀에 미니 하트 모양의 젤라틴 몰드를 넣고 초콜릿을 채워 굳혀 생긴 홈에 색을 칠했다. 세심한 아이디어가 돋보이는 제품. **뽕글는작은마을**

2. 레드 하트 정열적인 사랑을 표현한 레드 하트 초콜릿. 빨간색 색소를 바른 하트 틀에 화이트 초콜릿프랑부아즈 껍데를 넣은 가나슈를 충전했다. 입술 모양 초콜릿과 함께 인기를 얻었던 제품. **김영모과자점**

3. 오렌지 오렌지 껍질을 끓인 생크림에서 우려내 초콜릿, 오렌지 리큐르, 오렌지 필을 섞어 가나슈를 만든다. 가나슈를 다크 초콜릿으로 코팅했다. **엘리제과자점**

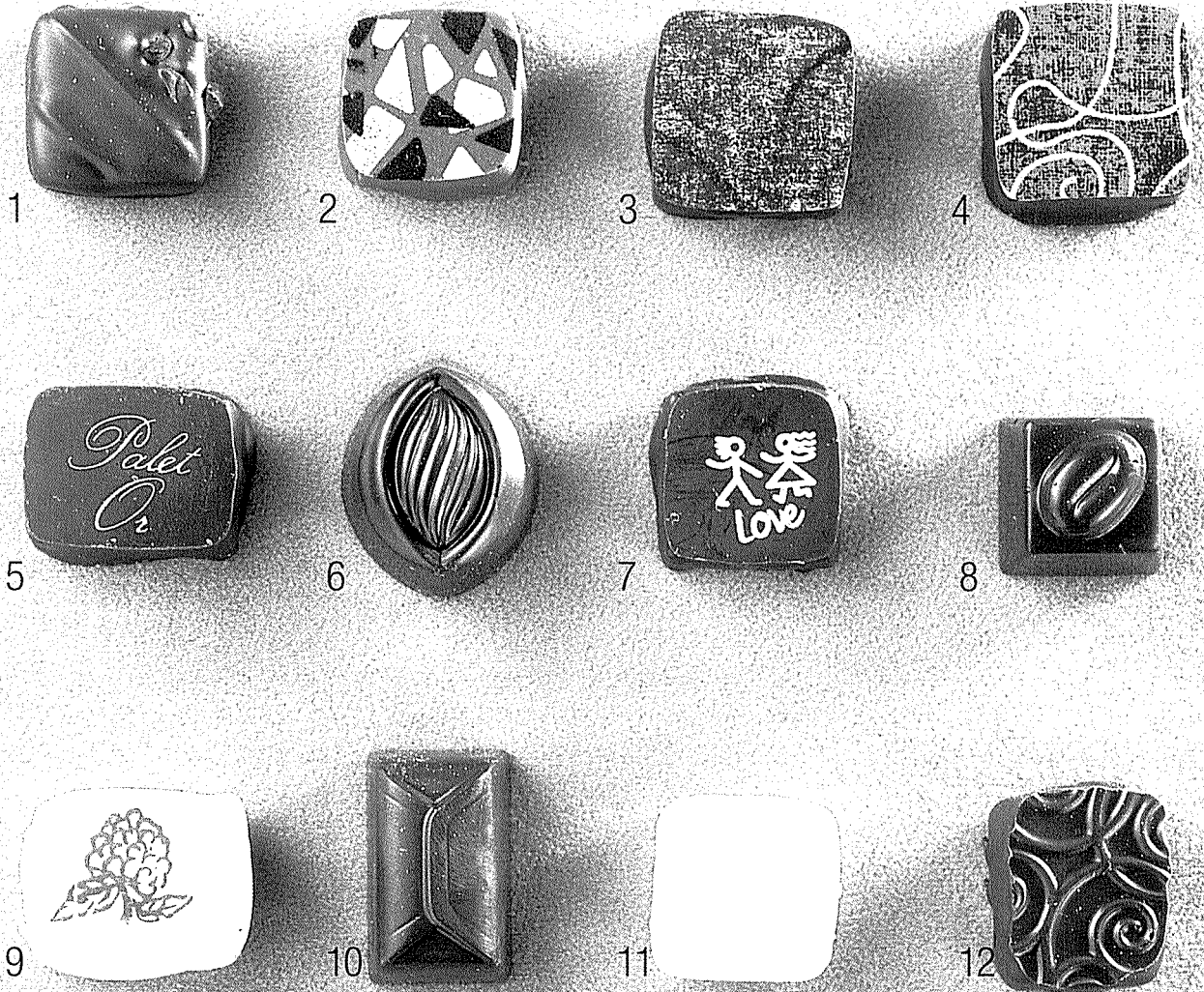
4. 다크 초콜릿 진한 다크 초콜릿 가나슈에 몸에 좋은 홍삼 파우더를 넣어 독특한 향이 난다. 홍삼 가나슈를 장미 틀에 넣고 다크 초콜릿으로 코팅해 재미를 더한 초콜릿. **뽕글는작은마을**

5. 다크 초콜릿 진한 다크 초콜릿과 생강, 레몬으로 맛을 낸 가나슈를 다크 초콜릿 트러플 쉼에 싸 넣고 코팅했다. 겨울철 감기 예방에 효과가 있고 몸을 따뜻하게 하는 생강, 시큼한 레몬의 맛이 환상적이다. **아마폴라델리**

6. 화이트 초콜릿 웰빙 소재 클로렐라를 넣은 가나슈를 화이트 트러플 쉼에 싸 넣고 화이트 초콜릿으로 코팅했다. 텁텁한 클로렐라 맛을 달콤한 초콜릿과 생크림을 섞어 부드러운 맛으로 업그레이드 시켰다. **아마폴라델리**

7. 다크 초콜릿 씹살하고 진한 녹차 파우더를 넣은 가나슈를 화이트 초콜릿 쉼에 싸 넣었다. 녹차 가나슈를 녹차 파우더에 묻혀 고소한 맛을 더했다. **앙토낭카렘과자점**

8. 화이트 초콜릿 끓인 생크림에서 민트를 우려내고 진한 다크 초콜릿에 섞어 만든 가나슈. 색소를 칠한 중 모양의 틀에 화이트 초콜릿, 가나슈를 채운 귀엽고 앙증맞은 증모양 봉봉 쇼콜라이다. **앙토낭카렘과자점**



Sauvage Chocolate

충전물 가나슈의 양을 최대한 늘리고 얇게 코팅한 네모 모양의 봉봉 쇼콜라는 가장 흔하게 구입할 수 있는 아이템이다. 자칫 질리기 쉬운 네모 모양에 갖가지 전사지를 이용한 제품과 충전물의 질을 높인 제품이 눈길을 끌었다.

1. **커피** / 녹인 초콜릿에 인스턴트커피와 원두커피를 혼합해 만든 진한 커피 가나슈를 다크 초콜릿으로 코팅하고 씹살한 카카오빈을 올려 마무리했다. 엘리제과자점

2. **레몬 바닐라** / 버터에 바질을 바삭해질때까지 볶아 생크림에 잘게 다진 레몬 제스트와 함께 넣고 끓여 우려낸 다음 밀크 초콜릿과 다크 초콜릿에 섞어 만든 가나슈를 밀크 초콜릿으로 코팅했다. 엘리제과자점

3. **블랙 펄** / 다크 초콜릿, 밀크 초코릿을 녹여 만든 가나슈에 꿀, 럼을 넣어 나는 진한 맛이 일품이다. 가나슈를 다크 초콜릿으로 코팅하고 벨기에에서 수입한 고급스러운 전사지를 이용해 마무리했다. 스톨레과자점

4. **리큐르 XO** / 밀크 초콜릿과 다크 초콜릿을 섞은 부드러운 가나슈에 레미마틴XO 리큐르를 섞은 리큐르 봉봉 쇼콜라이다. 리큐르를 넣은 초콜릿은 추운 겨울 몸을 따뜻하게 하는 선물용 초콜릿으로 그만이다. 스톨레과자점

5. **럼 오렌지** / 럼에 절인 오렌지 제스트를 타져서 다크 초콜릿 가나슈에 넣어 만들었다. 오렌지와 럼의 조화가 입안에서 부드럽게 퍼지는 맛이 일품이다. 레브드쉐프과자점

6. **부드러운 케슈** / 아몬드 프랄리네, 카카오 버터, 생크림, 버터를 부드럽게 섞어 만든 충전물을 아몬드 모양 틀에 넣어 만든 봉봉 쇼콜라. 아몬드의 고소한 맛과 부드러운 초콜릿이 깊고 풍부한 맛을 낸다. 데리슈과자점

7. **딸기** / 잘게 부순 레몬 제스트를 끓인 생크림에서 우려내고 다크 초콜릿을 섞어 가나슈를 만들고 다크 초콜릿으로 코팅했다. 귀여운 그림이 그려진 전사지를 올려 마무리한 발렌타인데이용 봉봉 쇼콜라. 본누벨과자점

8. **레몬 코코넛** / 밀크 초콜릿, 다크 초콜릿을 섞어 녹이고 원두커피 엑기스를 섞어 만든 연한 맛의 커피 가나슈를 넣어 만든 봉봉 쇼콜라. 엘리제과자점

9. **프랑부아즈** / 프랑부아즈 푸레, 다크초콜릿을 넣어 만든 가나슈는 프랑부아즈의 새콤한 맛이 입안 가득 퍼지는 고품격 봉봉 쇼콜라. 레브드쉐프과자점

10. **훈제 오렌지** / 길아둔 오렌지 제스트를 끓인 생크림에 넣어 우려내고 화이트 초콜릿에 섞은 다음 버터, 그랑 마니에를 혼합해 오렌지의 향을 최대한 살렸다. 보석상자 모양의 틀에 만들어 선물용으로 인기가 많다. 데리슈과자점

11. **에코르 케시** / 다크 초콜릿에 새콤하고 진한 맛의 카시스 푸레를 섞은 카시스 가나슈를 화이트 초콜릿으로 코팅했다. 부드러운 맛과 새콤한 맛이 절묘한 조화를 이룬 봉봉 쇼콜라. 본누벨과자점

12. **사과** / 밀크 초콜릿 무스를 넣어 만든 가나슈에 사과를 넣어 상큼한 맛을 더했다. 밀크 초콜릿의 부드러운 맛과 사과의 깔끔한 맛이 환상적인 조화를 이룬 고급 봉봉 쇼콜라. 김영모과자점