

## | 타츠 쇼콜라

### | 벨리체 초콜릿 세미나 by chef. 김중록



카카오 도우		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 이모티온58% 다크초콜릿과 엑스트라테이스트 버터를 녹인다.</li> <li>2. 냉동전란과 설탕을 섞은 후 중탕으로 40도까지 데운다.</li> <li>3. 설탕이 녹으면 체어걸러 1에 섞어준다.</li> <li>4. 틀에 70g 팬닝한다.</li> <li>5. 150/150 데크오븐에서 물1터를 부어 중탕으로 20분 굽는다.</li> <li>6. 식은 후 냉동고에 넣고 2시간이상 굳혀서 틀에서 분리한다.</li> </ol>
이모티온58다크초콜릿	200	
엑스트라테이스트(1kg)	180 g	
냉동전란-마이클푸드	300 g	
설탕	180 g	

프랄리네 크림		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 로스팅한 통헤이즐넛을 크게 부숴준다.</li> <li>2. 전재료를 잘 섞어준다.</li> </ol>
인텐스35밀크초콜릿	80 g	
무가당아몬드페이스트(800g)	120 g	
통 헤이즐넛	60 g	
파에테포요틴 2kg	60 g	

밀크초콜릿 가나슈		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 칸디아 휘핑크림을 끓여준다.</li> <li>2. 인텐스35% 밀크초콜릿에 끓인 칸디아 휘핑크림을 넣고 유화시킨다.</li> <li>3. 로티커피향을 넣어 섞어준다.</li> <li>4. 짤주머니에 넣어 준비한다.</li> </ol>
인텐스35밀크초콜릿	250 g	
휘핑크림(칸디아)1L	180 g	
로티커피향	20 g	

마무리		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 카카오 도우 가운데에 프랄리네 크림을 올린다.</li> <li>2. 밀크초콜릿 가나슈를 위쪽에 짜준다.</li> <li>3. 냉장고에서 굳힌다.</li> </ol>



파에테포요틴 2kg



무가당아몬드페이스트  
(800g)



로티커피향



엑스트라테이스트(1kg)



휘핑크림(칸디아)1L



냉동전란-마이클푸드



이모티온58다크초콜릿



인텐스35밀크초콜릿





## 초코 스콘

벨리체 초콜릿 세미나 by chef. 김중록

스콘 반죽		<ol style="list-style-type: none"> <li>차가운 엑스트라테이스트버터와 체친가루류를 넣고 스크레퍼를 이용해 반죽한다.</li> <li>부슬부슬한 상태가 되면 나머지 재료를 넣고 섞는다.</li> <li>반죽을 비닐에 싸 냉장 30분 휴지를 준다.</li> <li>100g 분할 후 모양을 잡아 팬닝한다.</li> <li>윗면에 녹인 버터를 바른다.</li> <li>계란물을 바른 후 컨벡션 180도에서 25분 굽는다.</li> </ol>
박력분	400 g	
베이킹파우더EP 150g	15 g	
코코아파우더(독일산)-1kg	35 g	
소금	2 g	
설탕	75 g	
저감미당S	40 g	
엑스트라테이스트(1kg)	120 g	
냉동전란-마이클푸드	40 g	
휘핑크림(칸디아)1L	200 g	
인텐스35밀크초콜릿	80 g	
이모티온58다크초콜릿	80 g	
엑스트라테이스트(1kg)	적당량	

계란물		1. 전재료를 섞는다.
휘핑크림(칸디아)1L	180 g	
냉동전란-마이클푸드	120 g	
소금	2 g	

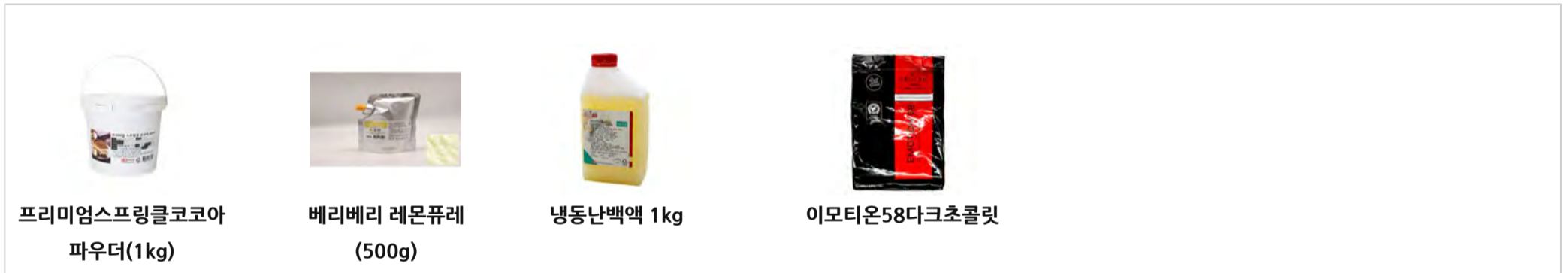




## 리얼 초코 머랭

벨리체 초콜릿 세미나 by chef. 김중록

리얼초코머랭		
냉동난백액 1kg	270 g	1. 살균냉동난백과 설탕을 60도까지 증탕한다.
설탕	435 g	2. 휘핑을 하면서 레몬퓨레를 넣는다.
베리베리 레몬퓨레(500g)	4 g	3. 머랭이 가벼워지면 옥수수 전분을 넣는다.
옥수수 전분	60 g	4. 녹인 이모티온58% 다크초콜릿과 카놀라유를 섞어놓는다.
이모티온58다크초콜릿	200 g	5. 머랭에 4번을 150g 넣고 마블형태로 섞는다.
카놀라유	30 g	6. 100g 씩 팬닝한 후 위에 남겨놓은 4번을 지그재그로 짜준다.
프리미엄스프링클코코아파우더(1kg)	적당량	7. 프리미엄 스프링클 코코아 파우더를 뿌린다.
		8. 컨벡션 90도에서 2시간 굽는다.



## | 닛츠 앤 초콜릿 파운드

### | 벨리체 초콜릿 세미나 by chef. 김중록



파운드 반죽		
익스트라테이스트(1kg)	210 g	1. 믹싱볼에 익스트라테이스트버터, 무가당 아몬드페이스트, 설탕, 소금, 물엿을 넣고 비터로 섞는다. 2. 냉동전란과 난황을 2~3회 나누어 넣어 부드러운 크림상태로 만든다. 3. 녹여놓은 이모티온58% 다크초콜릿을 넣는다. 4. 체 친 가루를 넣고 섞는다. 5. 구운 견과류를 넣고 섞는다. 6. 15 x 7 x 6 cm 파운드 틀에 120g 팬닝 후 중간에 초코필링 70g 짜준후 나머지 200g 반죽을 팬닝하여준다. 7. 170/160도 데코오븐에서 45분 굽는다.
설탕	135 g	
소금	4 g	
물엿	45 g	
무가당아몬드페이스트(800g)	60 g	
냉동전란-마이클푸드	110 g	
냉동난황-마이클푸드	20 g	
박력분	35 g	
계피분말	2 g	
코코아파우더(독일산)-1kg	15 g	
이모티온58다크초콜릿	130 g	
통 아몬드	100 g	
통 헤이즐넛	100 g	
호두 분태	100 g	

초코 필링		
이모티온58다크초콜릿	120 g	1. 캔디아 휘핑크림을 끓여 초콜릿에 부어 유화시킨다.
휘핑크림(칸디아)1L	100 g	

데코레이션		
데코화이트 500g	적당량	1. 녹인 초콜릿으로 코팅하고, 데코화이트를 뿌려준다. 2. 다시한번 녹인 초콜릿으로 드리질 한다. 3. 랜서, 마블리프 장식초콜릿을 사용하여 데코레이션하여 마무리한다.
랜서 20cm 화이트-300개	적당량	
랜서 20cm 다크-300개	적당량	
리프마블래드	적당량	
이모티온58다크초콜릿	적당량	





## 브라우니 앙탕스

벨리체 초콜릿 세미나 by chef. 김중록

브라우니 앙탕스 반죽		
이모티온58다크초콜릿	365 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 이모티온58% 다크초콜릿과 엑스트라테이스트 버터를 중탕으로 녹인다.</li> <li>2. 냉동전란과 설탕을 중탕으로 40도 까지 올리고 휘핑한다.</li> <li>3. 1과 2를 섞는다.</li> <li>4. 체 친 가루를 넣고 섞는다.</li> <li>5. 로스팅한 견과류를 넣고 섞는다.</li> <li>6. 22.5 x 22.5 틀 2개에 800g씩 팬닝한다.</li> <li>7. 윗면에 피칸을 뿌린 후 냉장휴지 30분한다.</li> <li>8. 컨벡션 170도에서 30분 굽는다.</li> <li>9. 재단 후 데코화이트로 마무리한다.</li> </ol>
엑스트라테이스트(1kg)	200 g	
냉동전란-마이클푸드	300 g	
설탕	300 g	
박력분	200 g	
코코아파우더(독일산)-1kg	80 g	
베이킹파우더EP 150g	11 g	
피칸분태	150 g	
마카다미아 분태	70 g	
데코화이트 500g	적당량	

