

## 2조 트러플 초콜릿 예습 장가은,하지연, 강승구

트러플 초콜릿 유래: 트러플 초콜릿은 19세기 말 프랑스에서 처음 만들어진 초콜릿이다.

구분	재료명	비율(%)	무게(g)	칼로리	원가	주요성분
1	밀크 초콜릿	100	500	2675	8000	자당
2	계란 노른자	12	60	190	1200	단백질
3	설탕	25	125	500	300	자당
4	생크림	46	230	780	2500	유지방
5	버터	8	40	300	1200	지방

### 재료의 특성

초콜릿:코코아버터 함량으로 인해 입에서 부드럽게 녹는 특성이 있으며, 제품에 진한 풍미와 단맛을 부여한다.

계란(노른자): 레시틴 성분으로 유화 작용이 뛰어나 지방과 수분을 잘 결합시킨다.

설탕: 단맛을 부여하는 기본 재료

생크림: 지방 함량이 높아 부드럽고 풍부한 식감을 만든다.

버터: 고소한 풍미를 부여하며 크림화 과정에서 공기를 포함해 조직을 부드럽게 만든다.

1. 볼에 노른자를 풀어 준 후 설탕을 섞어 충분히 기포한다.
2. 두꺼운 용기에 생크림과 버터를 넣고 끓인 다음 1에 넣고 천천히 흘러 넣으면서 완전히 섞어 준다.
3. 잘게 썬 밀크 초콜릿을 2에 넣고 혼합하여 부드럽고 매끈하게 섞는다.
4. 볼이 넓은 용기에 3을 펴서 식힌 다음 가볍고 부드럽게 섞는다.
5. 지름 1cm 정도의 원형 깍지를 찰주머니에 넣고 4를 넣어 한 개에 10g정도씩 유산지에 찐다.
6. 5가 굳으면 양손바닥에 밀크 초콜릿을 소량 바르고 등글리기 한 다음 유산지 위에 올려놓는다.
7. 6이 살짝 굳으면 초콜릿을 이리저리 굴려서 송로버섯 모양으로 만든 후 굳힌다.