

한국 전통이 쇼콜라티에(초콜릿 요리사) 대부분을 만나다

마스트릭, 2013년 4월 xx일. 한국 전통 음식이 네덜란드 초콜릿 봉봉속에.

김치는 양념된 배추가 발효되어 만들어진 한국 정통 음식으로 세계에서 가장 손꼽히는 건강 식품 중 하나다. 만약 유럽인이 발효된 배추를 상상한다면 그다지 맛있는 음식을 연상하지는 않을 것이다. 그렇지만 기 반 더 벤(1987)과 기러드-얀 헤이스터베익(1977)은 김치와 순 초콜릿이 섞인 그야말로 맛의 혁신을 이루는 봉봉을 개발했다.

한국에서 태어난 기 씨는 여러 가지 맛의 조합으로 매혹된 요리사이므로 한식에 특별한 관심을 가지는 것은 결코 우연은 아닙니다. 그는 벌써 오래 전부터 김치와 서양식이 잘 어울려 조합을 이루며 이로서 아주 맛있는 퓨전식이 만들어 진다고 믿고 있었기 때문이다. “제 마음속에 늘 그렸던 그림을 현실로 만들고자 라 베버의 대표되시는 기러드-얀 헤이스터베익 씨를 만났습니다. 초콜릿의 마술사인 그 분은 네덜란드 최고의 봉봉을 만드십니다.”

기러드-얀: “기 씨가 김치 봉봉을 만들자는 아이디어를 제게 제안했습니다. 김치가 야채, 고춧가루 및 생강으로 만들어 진 음식이라는 것을 들었을 때 김치 봉봉을 만드는 것이 가능하다고 생각했습니다. 아니 순 초콜릿과 잘 어울린다고 생각했습니다. 그리고 나아가서 저희 동양 초콜릿 라인; 레몬 그라스 및 생강, 새콤 달콤한 와사비 오이 및 유조와 코코스 봉봉들과 너무 완벽하게 잘 어울립니다.

기러드-얀 씨와 끼 씨가 힘을 합해 이 봉봉을 개발했다. 이에 김치를 만드는 일은 기 씨의 책임이었다. “김치를 만드는 데는 10시간 이상이나 되는 많은 시간이 소요됩니다. 김치 종류는 지역, 계절, 만드는 방법과 재료에 따라 200가지가 넘습니다. 저는 제 스타일에 김치를 만들었습니다. 봉봉에 들어가는 김치는 입맛을 돋구는 매운 김치입니다.” 기러드-얀 씨는 김치가 초콜릿과 잘 어울리는 조합을 이루고자 여러 가지 절차를 걸쳤다고 했다. “김치에서 봉봉안에 들어 있는 가나시로 변환하는 작업은 저희 아뜨리에에서 이루어졌습니다.”

봉봉에 고급스러움을 더하고자 짙은 에어부러쉬 코팅을 했다. 빛나고 짙은 흥미로운 봉봉이 그 결과다.