



| 호지차 롤케이크

|

호지차란? 녹차를 로스팅한 제품으로 구수운맛이 일품인 제품입니다. 가나슈케익, 젤리, 크림등 다양하게 이용하
실 수 있습니다.

호지차 케이크 시트(60*40cm 1판)	
냉동난황-마이클푸드	160 g
설탕A	200 g
우유	80 g
해바라기유(5L)	60 g
박력분	120 g
옥수수전분	20 g
호지차	20 g
냉동난백액 1kg	320 g
설탕B	60 g

1. 난황, 설탕A, 우유, 해바라기유를 섞어준다.
2. 박력분, 옥수수 전분, 호지차 분말을 체친 후 1과 섞어준다.
3. 난백, 설탕B를 80% 휘핑한다.
4. 머랭을 2의 반죽에 조금씩 넣고 섞는다.
5. 반죽을 팬닝 후 180/180°C의 데크 오븐에 12분 굽는다.

호지차 젤리(13*12cm 1판)	
호지차	2 g
설탕	25 g
펄아가NO.9	62.5 g
물	225 g

1. 모든 재료를 잘 섞어 냄비에 넣고 85°C까지 가열한다.
2. 몰드에 넣고 냉장고에서 굳힌 후 1.5cm 두께로 자른다.

흑설탕 크림	
휘핑크림(칸디아)1L	480 g
흑설탕	25 g

1. 모든 재료를 넣고 휘을 올려준다.

조립	
	1. 케이크 시트에 크림을 고루 퍼준다.
	2. 잘라 놓은 젤리를 일자로 올린다.
	3. 케이크를 말아준다.

펄아가NO.9	휘핑크림(칸디아)1L	냉동난황-마이클푸드	냉동난백액 1kg	해바라기유(5L)





호지차 큐브 식빵

호지차란? 녹차를 로스팅한 제품으로 구수운맛이 일품인 제품입니다. 가나슈케익, 젤리, 크림등 다양하게 이용하
실 수 있습니다.

반죽		
강력분	980 g	<div>1. 믹서 : 스파이럴</div> <div>2. 믹서 : 1단 ~ 3분, 2단 ~ 3분, 버터투입, 1단 ~ 2분, 2단~ 2분</div> <div>(최종 반죽 온도 : 27℃)</div> <div>3. 1차 발효 : 50분</div> <div>4. 분할 : 70g (큐브 식빵)</div> <div>5. 휴지 : 20분</div> <div>6. 성형 : 호지차 우유 앙금을 30g 포양한 후 팬닝</div> <div>7. 2차 발효 : 35℃ 80%, 50분</div> <div>8. 베이킹 : 190/200℃, 15분</div>
물	670 g	
사프고당용세미드라이이스트(400g)	10 g	
버터	80 g	
설탕	80 g	
소금	20 g	
이비스 옐로우	2 g	
호지차	20 g	

1차크림(호지차 우유 앙금 크림)		이미지 절단면 하단 필링 참고
호지차	1 g	
우유앙금	100 g	

2차 크림(호지차 크림)		이미지 절단면 상단 크림 참고
엑셀런스휘핑크림(1L)	100 g	
호지차	1 g	
설탕	8 g	

			
우유앙금	엑셀런스휘핑크림(1L)	사프고당용세미드라이이스트(400g)	이비스 옐로우





호지차 바게트 & 호지차 버터 샌드

호지차란? 녹차를 로스팅한 제품으로 구수운맛이 일품인 제품입니다. 가나슈케익, 젤리, 크림등 다양하게 이용하
실 수 있습니다.

바게트 반죽		
밀가루 T55	980 g	1. 믹서 : 스파이럴
정제수	630 g	2. 믹서 : 저속 4분, 고속 4분 (최종 반죽 온도 : 25°C)
소금	20 g	3. 휴지 : 20분
사프저당용세미드라이스트(400g)	10 g	4. 분할 : 75g
호지차	20 g	5. 휴지 : 15분
		6. 성형 : 바게트
		7. 2차 발효 : 28°C 80%, 90분
		8. 베이킹 : 255/240°C, 10분(스팀)
		9. 쿨링 : 30분, 내부온도 약 35°C
		10. 급속냉동 : -30°C, 30분
		11. 포장
		12. 냉동 보관 : -18°C
		13. 리베이킹 : 컨벡션 오븐 220°C, 2분

호지차 우유 앙금		
호지차	2 g	
우유앙금	200 g	

조립	바게트 + 버터 + 호지차 우유 앙금 30 g



우유앙금



사프저당용세미드라이이스트(400g)



밀가루 T55





도넛 필링-호지차

봄볼리니 반죽 / 필링 / 야채 도넛

우유앙금과 휘핑크림의 조화로 유품미가 좋으며 호지차 특유의 맛의 조합

호지차 필링		<div>공정></div> <div>1. 우유앙금 베이스(우유앙금+휘핑크림)에 호지차 분말을 넣고 잘 섞어준다..</div> <div>2. 도넛의 필링을 50~60g 주입 후 적당량의 호지차 분말을 체로 쳐서 데코 마무리한다.</div>
우유앙금베이스	100 g	
호지차	1 g	

우유앙금베이스		<div>공정></div> <div>1. 우유 앙금을 비터를 이용하여 잘 풀어준다</div> <div>2. 휘퍼를 이용하여 휘핑크림을 넣고 크림을 만든다.</div>
우유앙금	100 g	
휘핑크림(칸디아)1L	200 g	

토픽	
호지차	적당량

	
우유앙금	휘핑크림(칸디아)1L





호지차 초코스콘

가또 드 보야주 feat. 슈라즈케이크 오너셰프 박지현

스콘반죽		
밀가루베르데	300 g	<div>1. 깍둑썰기한 버터에 가루류를 모두 넣고 쌀알정도 크기의 버터가 될 때까지 푸드프로세서로 돌려준다.</div> <div>2. 생크림을 조금씩 나누어 넣어준다.</div> <div>3. 포슬포슬한 상태가 되면 꺼내서 초코청크를 넣고 섞는다.</div> <div>4. 16*16cm 모양으로 성형한다.</div> <div>5. 소보로를 올려 마무리한다</div> <div>6. 냉장에서 휴지한다.</div> <div>7. 8등분으로 잘라서 190도 오븐에서 19분 굽는다.</div>
설탕	80 g	
소금	1 pinch	
베이킹파우더EP 150g	15 g	
SIB락틱버터_5kg	180 g	
휘핑크림(칸디아)1L	120 g	
호지차	15 g	
초콜릿청크(다크청크)-1kg	50 g	

소보로반죽		
밀가루베르데	36 g	<div>1. 포마드 상태의 버터와 모든 재료를 넣고 크림블하게 섞어준다.</div>
코코아파우더(스페인)1kg	10 g	
아몬드 분말	25 g	
설탕	42 g	
SIB락틱버터_5kg	42 g	



베이킹파우더EP 150g



밀가루베르데



휘핑크림(칸디아)1L



코코아파우더(스페인)1kg



초콜릿청크(다크청크)-1kg





호지글레이즈드 라떼

따뜻한 음료

호지 글레이즈드 라떼	
호지차	6 g
칸디아우유	280 ml
휘핑크림(칸디아)1L	56 g
흑당시럽	50 ml

1. 컵에 호지차파우더와 흑당시럽을 계량한다.

2. 우유와 휘핑크림을 스티머에 계량후 스티밍한다.

3. 스트밍한 우유에서 위쪽 거품을 빈 볼에 옮겨준 후, 나머지 우유를 1에 넣고 잘 섞는다.

4. 흑당시럽을 컵 안쪽 가장자리에 돌려 베리에이션을 주고 3번에 분리해둔 우유거품을 올려 데코레이션한다.



휘핑크림(칸디아)1L



칸디아우유





호지 화이트모카 라떼

따뜻한 음료

호지화이트모카라떼	
호지차	5 g
칸디아우유	270 ml
오브세션30화이트초콜릿	45 g
<div>1. 호지차파우더와 오브세션30화이트초콜릿을 컵에 계량한다.</div> <div>2. 스티밍한 뜨거운 우유를 1번에 반 정도 넣고 초콜릿과 파우더를 섞는다.</div> <div>3. 나머지 우유를 넣는다.</div>	



칸디아우유



오브세션30화이트초콜릿





호지차 가나슈

호지차란? 녹차를 로스팅한 제품으로 구수운맛이 일품인 제품입니다. 가나슈케익, 젤리, 크림등 다양하게 이용하
실 수 있습니다.

호지차 가나슈	
휘핑크림(칸디아)1L	120 g
카라멜토36%	140 g
호지차	2 g
포트살롯스코티시발리	1 g

1. 크림을 냄비에 넣고 끓여준다.
2. 끓인 크림을 카라멜토36%와 호지차 분말에 부어준다.
3. 잘 섞어 녹인 후 핸드 블랜더로 균질한다.
4. 포트살롯 위스키를 넣고 가나슈 몰드에 굳힌다.
5. 원하는 사이즈로 잘라 코팅용 파우더를 입힌다.

코팅용 파우더	
호지차	50 g
프리미엄스프링클코코아파우더(1kg)	50 g



프리미엄스프링클코코아
파우더(1kg)



포트살롯스코티시발리



휘핑크림(칸디아)1L



카라멜토36%

