



Signature

Gourmet butter 4 hands demo
unveiling French excellence



Recipes by chef Wei Loon TAN &
Chef Harita OSAMU

- May, 2025, KOREA

SODIAL

United to nourish better

더 나은 먹거리를 위해 함께합니다



소디알은 1964년부터 시작된 프랑스 최대 낙농 협동조합입니다.

‘협동조합’이란 구성원 모두가 농부들로 이루어져, 식품의 생산에서부터 소비에 이르는 모든 과정에서 우리 제품의 원산지 이력 추적제(traceability ; 제조이력과 유통과정의 투명성)를 보장합니다.

소디알은 프랑스 최대 낙농 협동조합으로서, 프랑스 유제품의 역사적인 전통을 보존하고 기리는 것을 사명으로 함과 동시에 지역사회에 공헌하고 연대합니다.

원유를 생산하는 약 17000여명의 오너 농부들이 직접 조합을 구성하여, 우유, 크림, 버터, 치즈, 요거트를 생산하는 소디알의 75개 공장에 원유를 공급하고 있으며, 최고의 품질과 농장에서 식탁에 이르기까지 원산지의 이력을 보장합니다. 소디알의 원유 퀄리티는 바로 동물과 농가에 대한 보살핌과 존중에서 비롯된다고 믿습니다.





Signature 는 Candia Professional이
최상의 프랑스 유제품을 제공하고자 하는
헌신을 증명하는 브랜드입니다.

우리의 프리미엄 라인 **Candia Professional Signature**는
전 세계 셰프들을 위해 정교하게 개발된 최상의 프리미엄 제품들을 제공합니다.
이 라인업은 수년간의 발전, 세심한 연구, 그리고 모든 과정에서
완벽을 추구하는 끊임없는 노력의 결과물입니다.
우리 농가에서 수집한 우유의 품질부터 패키지 디자인에 이르기까지,
모든 단계를 지속적으로 개선해 나가고 있습니다.

TRUE DAIRY INSPIRATION.
TRULY FRENCH



SODIAL
United to nourish better

Chef

웨이 룬 탄

칸디아 프로페셔널 글로벌
앰버서더

월드 페이스트리 컵 챔피언

아시아 페이스트리 컵
더블 챔피언

현) APCA 말레이시아
제과제빵 아카데미 디렉터

현) Enchante Patisserie
오너셰프



Wei Loon Tan셰프는 뛰어난 재능을 바탕으로 한 독특한 창의력과 기술력이 눈에 띕니다.

아시안 페이스트리컵(2014, 2018)에서 두 차례 우승했고, 지난 2019년 월드 페이스트리컵에서 우승한 기록이 있는 아시아 페이스트리 문화의 상징적인 인물입니다.

현재 그는 Enchante Patisserie의 공동 설립자인 동시에 말레이시아 페이스트리 예술 아카데미의 페이스트리연구 책임자로서, 그의 열정과 노하우를 공유하고 있습니다. 그의 인상적인 예술 작품들과 높은 업적들을 보며 주변에서는 그를 '장군'으로 묘사하기 이르렀습니다. 그만큼 셰프 Wei Loon Tan은 의심할 여지없는 아시아의 주요 페이스트리인물 중 하나라고 할 수 있습니다.



Chef

오사무 하리타

사루타히코 커피 체인 F&B
총괄이사

하리타 셰프는 일본의 저명한 파티세로, 요리 분야에서의 리더십과 전문성으로 잘 알려져 있습니다. 현재 그는 사루타히코 커피 체인의 F&B 총괄이사로, 브랜드의 운영과 레시피 방향을 총괄하고 있습니다.

2024년에 사루타히코 커피에 합류하기 전, 하리타 셰프는 2017년부터 2024년까지 힐튼 도쿄의 수석 파티세로 재직하며 40명의 파티세와 제과사 팀을 이끌었습니다. 그의 재직 기간 동안 그는 호텔의 시그니처 프로그램 중 하나인 마블 라운지 디저트 뷔페의 콘셉트와 운영을 개발하는 데 중요한 역할을 했으며, 이 뷔페는 매년 약 8만 명의 손님을 끌어들이었습니다. 또한, 하리타 셰프는 2019년 럭비 월드컵과 2020 도쿄 올림픽을 포함한 주요 국제 행사들의 성공적인 케이터링에 기여했습니다.

도쿄 에콜 드 파티세리 졸업생인 하리타 셰프는 유명한 레스토랑인 카테리나 도쿄에서 수석 파티세로 일했으며, 파리의 5성급 호텔인 호텔 뫼리스를 포함한 미술랭 3스타 레스토랑에서도 경력을 쌓았습니다. 그의 광범위한 경험과 제과에 대한 열정은 그를 일본과 세계 요리계에서 존경받는 인물로 만들었습니다.



PROFESSIONAL
EST. 1971
French
PREMIUM QUALITY DAIRY

Signature

칸디아 고메버터

버터에서 신선한 우유의 풍미를
느껴 본 적이 있으신가요?

NEW
INNOVATION



중량 : 500g
사이즈(cm) : 12.5 * 7.5 * 5.5

- 깊고 풍부한 유풍미
-100% 프랑스산 크림 사용으로 완성된 깊은 맛
- 최적의 텍스처와 실용적인 사각형 형태
-부드럽고 부서지지 않는 질감과
균일한 블록 사이즈로 작업 효율을 높입니다.
- 다양한 조리과 베이킹에 최적화
-페이스트리, 버터 그대로 또는 쿠키 등 활용 가능

SAVOR FRENCH
Elegance

SIB
(주)선인

문의 전화 : 031-284-950

물류센터 : 경기도 용인시 기흥구 탑실로 35번길 20

제 2 공장 : 경남 밀양시 초동면 초동농공단지길 23-2

제 1 공장 : 충남 아산시 둔포면 아산호로 840번길 88-19

제 3 공장 : 전남 담양군 담양읍 예코길 27



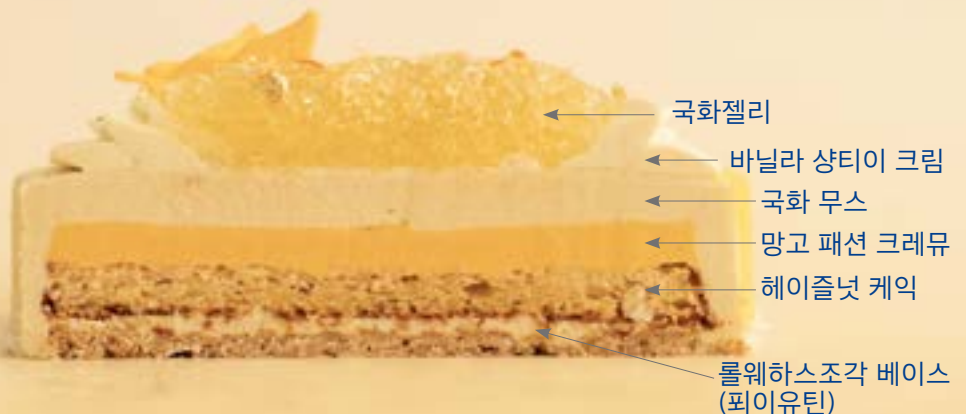
Contents

가을 국화 망고	- 8p
르 식세	- 10p
바닐라 밤 슈	- 12p
미소 다쿠아즈	- 14p
버터 산도	- 16p
유자 버터 산도	- 18p



Chrysanthemum Mango (Autumn)

- 롤웨하스조각(Feuilletine) 베이스 (4mm)
- 헤이즐 너트 케이크 (30x40cm 팬 기준)
- 허니 라임 시럽
- 망고 패션 크레뮈 (100g 기준)
- 국화젤리
- 국화 무스
- 바닐라 샤키티 크림 (40%)



가을 국화 망고

롤웨하스조각(Feuilletine) 베이스(4mm)

벨리체 화이트 초콜릿	240g
칸디아 프로페셔널 고메버터 (정제)	100g
롤웨하스조각	240g
라임 제스트	4gm

헤이즐 너트 케이크 (30x40cm 팬 기준)

헤이즐넛 분말	132g	
흑설탕	108g	
초미립분당	24g	
냉동 난백	36g	
냉동 난황	28g	
무가당 헤이즐넛 페이스트	32g	
소금	0.4g	
칸디아 프로페셔널 고메버터 (브라운버터)	128g	
밀가루T45	60g	
베이킹 파우더 EP	3.6g	
머랭용 재료	냉동 난백	148g
	흑설탕	20g

라임 시럽

물	250g
설탕	45g
라임 퓨레	20g

망고 패션 크레뮈 (100g 기준)

라비 패션후르츠 퓨레	196g
베리베리 망고퓨레	100g
칸디아 프로페셔널 고메버터(40°C에 부드럽게)	108g
전란	108g
냉동 난황	88g
설탕	88g
젤라틴 매스 (1:5)	23g

국화 젤리 (75g 기준 약 45 포션)

우린 국화차	물	750g
	말린 국화꽃	18g
설탕		135g
젤라틴 매스 (1:5)		240g

국화 무스

말린 국화꽃		39g
칸디아 프로페셔널 고메 크림 40%		197g
우유		197g
냉동 난황		104g
젤라틴 매스 (1:5)		117g
머랭		283g
머랭용 재료	냉동 난백	139g
	인버트 슈가	96g
	물엿	96g
칸디아 프로페셔널 고메 크림 40%(휘핑용)		631g

바닐라 샵티이 크림 (40%)

칸디아 프로페셔널 고메 크림 40%	500g
초미립분당	25g
카비아니	1g

1. 벨리체 화이트 초콜릿을 녹인 후, 부드러운 식감을 위해 정제한 고메버터를 넣고 섞습니다.
2. 라임 제스트와 롤웨하스조각을 넣고 고르게 섞습니다.
3. 4mm 두께로 밀어서 얼린 후 지름 13cm로 커팅합니다.

1. 모든 가루 재료와 녹인 버터를 섞어 반죽을 만듭니다. (밀가루와 베이킹 파우더 EP 제외)
2. 달걀 흰자와 흑설탕으로 머랭을 만든 후, 반죽에 섞습니다.
3. 그 후 밀가루와 베이킹 파우더 EP를 넣고 섞습니다.
4. 170°C 오븐에서 15분간 굽습니다.
5. 식은 후 지름 13cm로 커팅합니다.

1. 모든 재료를 볼에 담고 실온에서 거품기로 섞어 준비합니다.

1. 퓨레를 데운 후, 전란과 난황, 설탕 혼합물에 부어 잘 섞습니다.
2. 다시 냄비에 넣고 83°C까지 앙글레즈 크림을 만듭니다.
3. 녹인 젤라틴을 넣고, 40°C에서 부드러운 상태의 버터를 블렌더로 유화합니다.

1. 68°C~70°C의 온수로 국화꽃을 25~30분간 우립니다.
2. 체로 걸러 짜낸 후 물을 넣어 750g 맞추어 냄비에 붓고 설탕을 넣고 가열합니다.
3. 녹인 젤라틴을 넣어 잘 섞습니다.
4. 필요시까지 보관용기에 굳혀둡니다.
5. 그레이터로 갈아 사용합니다.

1. 국화꽃을 우유와 크림에 하룻밤 동안 우려둡니다.
2. 다음 날, 우린 액체를 따뜻하게 데우고 체에 거른 후 크림을 추가하여 310g을 맞춰줍니다.
3. 국화 우유와 크림을 데운 후 노른자에 붓고 83°C까지 다시 가열한 뒤 식혀 30°C까지 내립니다.
4. 머랭은 달걀 흰자, 인버트 슈가, 물엿을 65°C까지 가열 후 휘핑합니다.
5. 국화 크림이 30°C 상태에서 휘핑 크림과 머랭을 순서대로 가볍게 섞어 완성합니다.

1. 크림에 초미립분당과 카비아니를 넣고 고르게 섞은 후, 차갑게 휘핑하여 샵티이 크림으로 만듭니다.

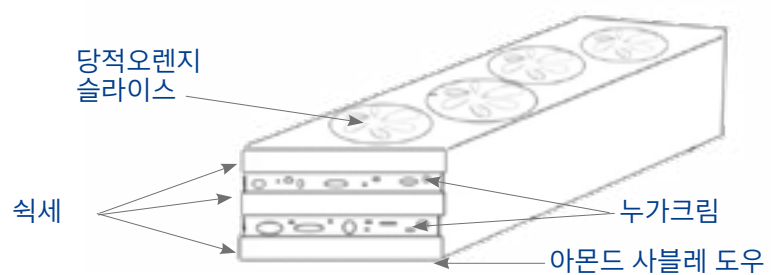
조립

먼저 시트를 준비한 뒤 라임 시럽을 위에 바르고 냉동합니다. 크레뮈를 만들어 13cm 무스링에 넣어 채우고, 시트를 올려 냉동합니다. 무스를 준비하여, 꽃모양 실리콘 몰드(지름 약 15cm 높이 약 5cm)의 절반까지 무스를 채운 뒤 크레뮈와 시트로 구성된 인서트를 눌러 넣습니다. 그 위에 롤웨하스 조각 베이스를 올립니다. 냉동 후 몰드에서 분리하고 노란색 코코아 버터를 스프레이합니다. 마지막으로 바닐라 샵티이를 위에 짜 올리고, 국화 젤리를 잘게 찢어 얹어 마무리합니다.



Le Succès

- 식세 스펀지 (1.5 tray)
- 버터 크림
- 캐러멜 너츠
- 누가 크림
- 아몬드 사블레 도우 (2mm 두께)



르 식세

식세 스펀지 (1.5 tray)

냉동 난백	900g
설탕	180g
크림 타르타르	2g
초미립분당	405g
쌀가루	200g
헤이즐넛 파우더	280g
아몬드 파우더	160g
칸디아 프로페셔널 고메버터	120g
실론티 파우더	8g
당적 오렌지 슬라이스	280g

1. 트레이에 유산지를 깔고 기름 스프레이를 뿌립니다.
2. 당적 오렌지 슬라이스를 트레이의 절반에 정렬합니다.
3. 흰자, 설탕, 크림타르타르로 단단한 머랭을 만듭니다.
4. 나머지 건조 재료를 넣고 머랭에 섞어줍니다.
5. 트레이(40x60cm 기준 1500g)에 팬닝후 180°C에서 약 18-20분간 굽습니다.

버터 크림

냉동 난백	87g
설탕	132g
칸디아 프로페셔널 고메버터	236g
씨솔트 (굵게 빻아서)	2.5g

1. 난백, 설탕을 65°C까지 데운 후, 소금을 넣고 스위스 머랭을 만듭니다
2. 머랭이 식으면 부드러운 버터를 넣고 휘핑합니다.

캐러멜 넛츠

통 아몬드	50g
통 헤이즐넛	50g
피칸 넛츠	50g
마카다미아 넛츠	50g
설탕	180g
물	60g

1. 모든 견과류를 구워줍니다.
2. 설탕과 물을 120°C까지 끓입니다.
3. 견과류를 넣고 불에서 내려 설탕이 결정화되도록 섞습니다.
4. 다시 가열하여 설탕이 캐러멜화될 때까지 조리합니다.
5. 작게 잘라줍니다

누가 크림

버터 크림	450g
캐러멜 넛츠	375g
오렌지 스틱(다이스)	140g
유자퓨레에 절인 건 크렌베리	70g
오렌지 제스트	1 nos
카비아니	1g
바닐프로 200	2g

1. 버터크림에 캐러멜라이즈된 견과류, 오렌지 스틱, 크렌베리, 오렌지 제스트, 카비아니와 바닐프로 200을 넣고 섞습니다.

아몬드 사블레 도우 (2mm 두께)

밀가루T45	495g
초미립분당	187.5g
칸디아 프로페셔널 고메버터	300g
소금	4.5g
아몬드 파우더	100g
전란	105g

1. '러빙' 기법으로 반죽하여 모래 같은 질감이 되면 전란을 넣어 도우를 완성합니다.
2. 2mm 두께로 바로 밀어낸 후 냉장 보관합니다.
3. 굽기 전 원하는 크기로 잘라 냉동실에서 15분 휴지하여 150°C에서 20-25분간 굽습니다. (컨벡션 오븐 기준)

조립

스폰지 베이스(30x40cm) 위에 누가 크림 510g을 펴바릅니다.

이 과정을 한 번더 반복한 뒤 오렌지 슬라이스가 올라간 스펀지를 올려 마무리합니다.

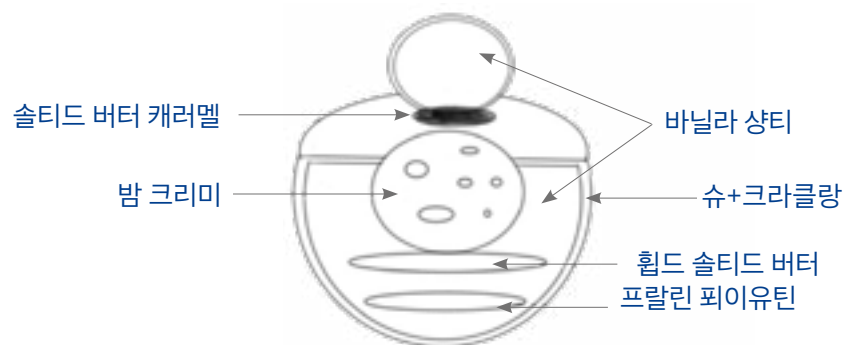
냉동 후 원하는 형태로 잘라 구워진 아몬드 사블레 위에 올립니다.

뉴트럴 글라사주로 마무리합니다.



Vanilla Chestnut choux

- 슈 반죽
- 크라클랑
- 프랄린 피이유티
- 힙드 솔티드 버터
- 밤 크림
- 솔티드 버터 카라멜
- 바닐라 상티이 크림



바닐라 밤 슈

슈 반죽

우유	250g
물	250g
칸디아 프로페셔널 고메버터	250g
설탕	10g
소금	10g
전란	500g
밀가루T45	326g
물 (온수)	100g

1. 우유, 물, 버터, 설탕, 소금을 함께 끓입니다.
2. 밀가루를 넣고 팬 바닥에 반죽이 갈색이 돌도록 익혀줍니다.
3. 믹싱볼로 옮겨 40°C 이하로 식힌 후, 실온의 달걀을 천천히 넣으며 믹싱합니다.
4. 반죽의 점도를 확인하고, 너무 뻑뻑하면 마지막에 따뜻한 물을 추가합니다.
5. 지름 약 4.5cm 원형으로 짜서 200°C에서 5분, 180°C에서 30분간 구워줍니다.

크라클랑

칸디아 프로페셔널 고메버터	150g
흑설탕	135g
밀가루T45	135g

1. 버터와 흑설탕을 가볍게 크림화한 후, 밀가루를 넣고 잘 섞습니다.
2. 2mm 두께로 밀고, 5.5cm 원형 커터로 잘라 슈 위에 올립니다.

프랄린 파이유티

무가당 헤이즐넛 페이스트	100g
헤이즐넛 프랄린 페이스트	100g
벨리체 밀크 초콜릿	75g
롤웨하스조각	195g
칸디아 프로페셔널 고메버터	60g

1. 초콜릿을 녹이고, 프랄린과 헤이즐넛 푸레를 섞은 후 버터를 섞습니다.
2. 롤웨하스조각을 넣고 4mm 두께로 밀어 펴줍니다.
3. 지름 3.5cm 커터로 잘라줍니다.

휼드 솔티드 버터

칸디아 프로페셔널 고메버터	500g
씨솔트	8g

1. 버터에 소금을 넣고 휘핑한 후 3mm 두께로 밀어, 3.5cm로 커팅해 슈 안에 넣습니다.

밤 크림

사바통 체스트넛 페이스트	525g
사바통 체스트넛 스프레드	90g
카비아니	0.75g
바닐프로 200	5g
레미마틴꼬냑	45g
칸디아 프로페셔널 고메버터	75g

1. 패들 믹서로 사바통 체스트넛 페이스트, 버터를 크림화합니다.
2. 카비아니, 바닐프로 200, 레미마틴꼬냑을 넣은 뒤, 가볍고 부드러워질 때까지 풀어줍니다.
3. 반구형 몰드(SF005)에 짜 넣고 냉동 보관합니다.

솔티드 버터 카라멜

칸디아 프로페셔널 고메크림 40%	200g
코코넛 크림	200g
물	50g
물엿	100g
칸디아 프로페셔널 고메버터	150g
설탕	200g
소금	5g

1. 물, 물엿, 설탕을 185°C까지 캐러멜화 시킵니다.
2. 불을 끄고 버터를 천천히 넣어 분리가 되지 않게 합니다.
3. 따뜻한 크림, 소금, 코코넛 크림을 넣고 섞습니다.
4. 다시 끓여 104°C까지 올린 뒤 불을 끕니다. 40°C까지 식힌 후 핸드 블렌더로 유화시킵니다.

바닐라 샹티이 크림

칸디아 프로페셔널 고메크림 40%(차갑게)	880g
설탕	42g
카비아니	1g

1. 모든 재료를 섞어 휘핑한 후 사용합니다.

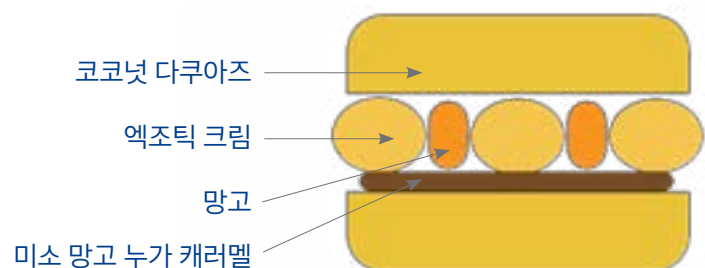
조립

먼저 슈를 반으로 자른 후, 롤웨하스 조각 베이스를 바닥에 깔아 넣습니다. 바닐라 샹티이를 슈 안에 짤 뒤, 휼드 솔티드 버터 인서트를 넣고 이어서 밤 크림을 넣습니다. 다시 한 번 바닐라 샹티이를 짜서 밤 크림을 덮은 후, 뜨거운 스푼으로 가운데를 살짝 눌러 솔티드 버터 캐러멜을 짹니다. 그 위에 작은 슈를 올려 덮습니다.



Exotique miso dacquoise

- 코코넛 다쿠아즈
- 미소 망고 누가 캐러멜
- 패션 바나나 크림
- 엑조틱 크림



미소 다쿠아즈

코코넛 다쿠아즈

아몬드 가루	320g
초미립분당	280g
밀가루T45	65g
냉동 난백	400g
설탕	170g
난백분말	4g
코코넛분말	80g

1. 아몬드 가루, 초미립분당, 밀가루, 코코넛분말을 함께 체로 친 후 한쪽에 놓습니다.
2. 계란 흰자에 난백분말을 넣고 거품을 낸 후 설탕을 조금씩 넣어 머랭을 만듭니다.
3. 머랭이 완성되면, 미리 체 친 건조 재료를 넣고 조심스럽게 섞어줍니다.
4. 혼합된 반죽을 직사각형(28x5x2cm)몰드를 사용하여 반죽을 짜주고 200°C로 예열된 오븐에서 약 3분, 180°C에서 3분, 150°C에서 12분 동안 구워줍니다.
5. 구워진 코코넛 다쿠아즈는 식힌 후 사용합니다.

미소 망고 누가 캐러멜

설탕	380g
저감미당S	120g
꿀	60g
칸디아 프로페셔널 휘핑크림 35%	180g
칸디아 프로페셔널 고메버터	110g
베리베리 망고 퓨레	100g
사이코미소	55g
통 아몬드	360g
마카다미아	240g
헤이즐넛	160g

1. 중불에서 설탕을 녹여 캐러멜을 만듭니다.
2. 설탕이 녹기 시작하면 저감미당을 넣고, 캐러멜 색이 날 때까지 조리합니다.
3. 미리 데운 크림과 베리베리 망고 퓨레를 캐러멜에 넣고 잘 섞어줍니다.
4. 그런 다음 버터와 꿀, 미소를 넣고 핸드 믹서를 사용해 잘 혼합합니다.
5. 아몬드, 마카다미아, 헤이즐넛을 살짝 볶아서 잘게 썬 후, 캐러멜 혼합물에 넣고 고루 섞어줍니다.

패션 바나나 크림

라비 패션후르츠 퓨레	140g
베리베리 망고 퓨레	30g
베리베리 바나나 퓨레	50g
라비 라임 퓨레	10g
전란	147g
냉동 난황	35g
저감미당S	31g
설탕	63g
칸디아 프로페셔널 고메버터	300g
젤라틴 잎새	1g

1. 모든 퓨레(패션, 망고, 바나나, 라임)를 냄비에 넣고 녹입니다.
2. 그 후, 전란, 난황, 저감미당, 설탕을 추가하고 혼합합니다.
3. 혼합물을 80°C로 가열합니다.
4. 젤라틴을 혼합물에 녹인 후, 버터를 추가하고 핸드 블렌더를 사용해 잘 섞어줍니다. 이 과정으로 부드럽고 크림리한 질감을 만듭니다.

엑조틱 크림

칸디아 프로페셔널 고메크림 40%	300g
패션 바나나 크림	200g

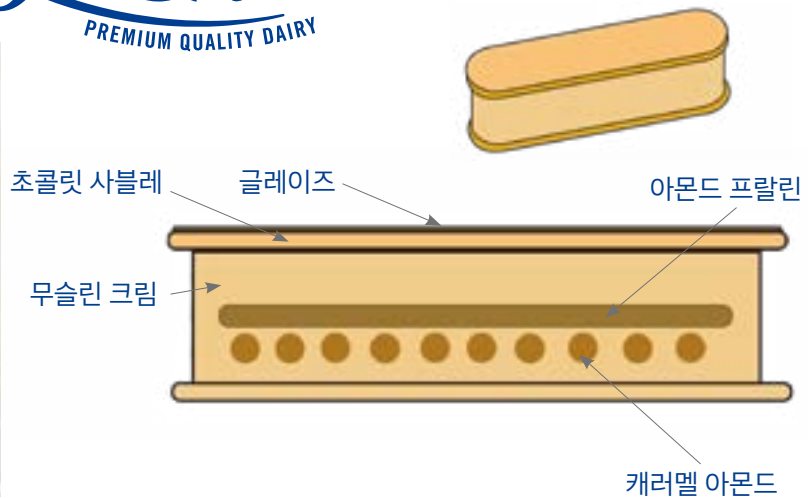
1. 크림을 단단한 피크가 생길 때까지 휘핑합니다.
2. 휘핑된 크림을 패션 바나나 크림과 섞어줍니다.

조립

코코넛 다쿠아즈 위에 미소 누가 캐러멜을 얇게 퍼 발라줍니다. 엑조틱 크림을 파이핑하고 그 위에 생망고를 15mm로 잘라 올립니다. 두 번째 코코넛 다쿠아즈를 위에 올리고, 망고를 장식으로 얹어줍니다.

Butter Sandwich

- 초콜릿 사블레
- 아몬드 프랄린
- 버터 크림
- 이탈리아 머랭
- 파티시에 크림
- 무슬린 크림
- 글레이즈
- 캐러멜 아몬드



버터 산도

초콜릿 사블레

벨리체 화이트 초콜릿	100g
칸디아 프로페셔널 고메버터	233g
초미립분당	80g
냉동 난황	40g
소금	2g
아몬드가루	166g
밀가루T45	340g

1. 부드럽게 만든 버터와 설탕 가루를 섞습니다.
2. 벨리체 화이트 초콜릿을 녹여 30°C로 식힌 후 섞어줍니다.
3. 소금, 아몬드 가루, 밀가루를 넣고 잘 섞습니다.
4. 반죽을 냉장고에서 하룻밤 동안 휴지시킨 후, 4mm 두께로 밀고 원하는 모양으로 자릅니다.
5. 165°C 오븐에서 8분, 돌려서 2분간 굽습니다.
6. 구워진 사블레 위에 망고 한라봉 잼을 바르고 말려줍니다.
7. 글레이즈를 덧바르고 200°C에서 2분 30초간 말려줍니다.

아몬드 프랄린

아몬드	500g
설탕	160g
무스코바도 설탕	80g
카비아니	0.5g
칸디아 프로페셔널 고메버터	30g
소금	2g

1. 설탕을 녹여 카라멜을 만듭니다.
2. 카라멜에 무스코바도 설탕과 카비아니를 추가한 후, 가볍게 구운 아몬드를 섞습니다.
3. 완전히 식힌 후, 소금을 넣고 푸드 프로세서로 갈아 페이스트 상태가 될 때까지 혼합합니다.

버터 크림

우유	180g
냉동 난황	140g
설탕	120g
저감미당S	60g
이탈리안 머랭	350g
칸디아 프로페셔널 고메버터	750g

1. 노른자에 설탕과 저감미당을 넣고 잘 섞습니다.
2. 우유를 끓인 후 앞선 혼합물에 천천히 부으면서 잘 저어줍니다.
3. 다시 불에 올려 82°C까지 끓입니다. 믹서로 충분히 휘핑하여 가볍고 부드러운 상태로 만듭니다. 부드럽게 풀어놓은 버터를 넣고 잘 섞습니다.
4. 마지막으로 이탈리안 머랭을 넣고 부드럽게 접듯이 섞어 완전히 섞이도록 합니다.

이탈리안 머랭

냉동 난백	120g
설탕	160g
저감미당S	50g
난백분말	2g

1. 믹서에 흰자와 난백분말을 넣고 가볍게 휘핑합니다.
2. 설탕과 저감미당을 섞은 뒤, 적당량의 물을 넣고 115°C까지 가열합니다.
3. 만든 시럽을 난백 혼합물에 천천히 부으면서 휘핑을 계속합니다.
4. 혼합물이 실온까지 식으면 믹서에서 꺼내어 냉장 보관합니다.

무슬린 크림

버터 크림	500g
크림 파티시에 H	150g
카비아니	0.25g

1. 버터크림이 부드러울 때 크림 파티시에 H와 카비아니를 넣고 휘핑합니다.

글레이즈

초미립분당	300g
1883 아몬드 시럽	8g
물	20g

1. 모든 재료를 혼합합니다.

캐러멜 아몬드

설탕	120g
물	20g
아몬드	200g
칸디아 프로페셔널 고메버터	25g
바닐라 페이스트	1g

1. 아몬드를 170°C 오븐에서 약 8분간 노릇하게 구워준다.
2. 냄비에 물과 설탕을 넣고 110°C까지 끓입니다.
3. 여기에 구운 아몬드를 넣고 잘 섞습니다. 계속 저어주면서 아몬드 표면에 설탕이 흰색으로 코팅되어 재결정화되도록 합니다.
4. 불을 유지하며 캐러멜 색이 돌 때까지 조리한 후, 바닐라 페이스트와 버터를 넣고 잘 섞습니다.
5. 완성된 프랄린은 넓은 팬 등에 펼쳐 식힌 후 사용합니다.

망고 한라봉 잼

베리베리 망고 퓨레	250g
베리베리 한라봉 퓨레	250g
설탕	250g
저감미당S	50g
NH펙틴	10g
베리베리 레몬 퓨레	10g

1. 설탕 일부와 펙틴을 섞어둔다.
2. 망고 퓨레, 한라봉 퓨레, 설탕이 끓어오르면 저감미당S와 1번을 넣고 다시 끓여준다.
3. 점도가 생기기 시작하면 불을 끄고 레몬 퓨레를 넣고 마무리한다.



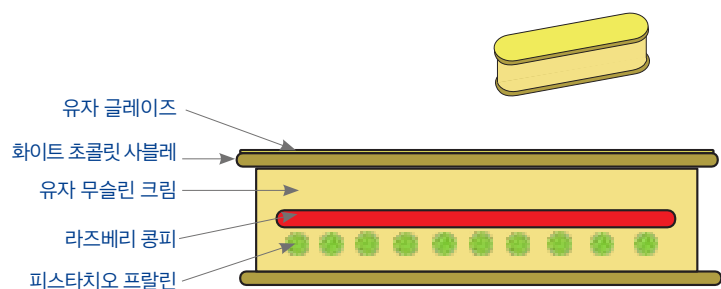
조립

실리콘 몰드에 무슬린 크림을 짜넣고, 캐러멜 아몬드를 추가한 후, 아몬드 프랄린을 짜줍니다.
그 뒤에 무슬린 크림을 다시 짜서 마무리합니다.
준비된 초콜릿 사블레와 꺼낸 크림을 샌드위치 형태로 합쳐 조립을 마무리합니다.



Butter Sandwich Yuzu

- 화이트 초콜릿 사블레
- 라즈베리 콩피튀르
- 피스타치오 프랄린
- 버터 크림
- 이탈리아안 머랭
- 파티시에 크림
- 유자 무슬린 크림
- 유자 글레이즈



유자 버터 산도

화이트 초콜릿 사블레

벨리체 화이트 초콜릿	100g
칸디아 프로페셔널 고메버터	233g
냉동 난황	40g
초미립분당	80g
소금	2g
아몬드 파우더	166g
밀가루T45	340g
유자 제스트	25g
키르쉬 (브러싱용)	적당량

1. 부드럽게 풀어놓은 고메버터와 슈거파우더를 잘 섞어 크림 상태로 만듭니다.
2. 벨리체 화이트 초콜릿을 중탕 또는 전자레인지로 녹인 후 30°C까지 식힌 다음, 앞선 혼합물에 넣어 잘 섞습니다.
3. 소금, 아몬드 파우더, 박력분, 유자 제스트를 넣고 반죽이 고르게 섞일 때까지 섞습니다.
4. 완성된 반죽을 랩에 감싸 냉장고에서 하룻밤 휴지시킨 후, 4mm 두께로 밀어 원하는 모양으로 커팅합니다.
5. 165°C 오븐에서 8분, 돌려서 2분간 굽습니다.
6. 구워진 사블레 위에 망고 한라봉 잼을 바르고 말려줍니다.
7. 유자 글레이즈를 덧바르고 200°C에서 2분 30초간 말려줍니다.

라즈베리 콩피

냉동 라즈베리	600g
저감미당S	225g
설탕(1)	375g
NH펙틴 325	30g
설탕(펙틴 혼합용)	75g
물엿	75g

1. 냉동라즈베리, 설탕(1)을 볼에 담아 섞은 뒤, 약 1시간 정도 그대로 두어 자연스럽게 즙이 나오도록 합니다.
2. 숙성된 혼합물을 냄비에 옮겨 저감미당을 섞고 80°C까지 가열합니다. 따로 섞어둔 펙틴과 혼합용 설탕을 천천히 넣으며 섞습니다.
3. 계속 저어주면서 농도가 걸쭉해지고 당도(Brix)가 58Brix에 도달할 때까지 조리합니다.
4. 마지막으로 물엿을 넣고 잘 섞어 마무리합니다.

피스타치오 프랄린

굵은 설탕	125g
물	20g
피스타치오	500g
칸디아 프로페셔널 고메버터	25g

1. 피스타치오를 170°C 오븐에서 약 8분간 노릇하게 구워준다.
2. 냄비에 물과 설탕을 넣고 115°C까지 끓입니다.
3. 여기에 구운 피스타치오를 넣고 잘 섞습니다. 계속 저어주면서 피스타치오 표면에 설탕이 흰색으로 코팅되어 재결정화되도록 합니다. 이후 불을 유지하며 캐러멜 색이 돌 때까지 조리한 후, 버터를 넣고 잘 섞습니다.
4. 완성된 프랄린은 넓은 팬 등에 펼쳐 식힌 후 사용합니다.

버터 크림

우유	180g
냉동 난황	140g
설탕	120g
저감미당S	60g
이탈리안 머랭	350g
칸디아 프로페셔널 고메버터	750g

1. 노른자에 설탕과 저감미당을 넣고 잘 섞습니다.
2. 우유를 끓인 후 앞선 혼합물에 천천히 부으면서 잘 저어줍니다.
3. 다시 불에 올려 82°C까지 끓입니다. 믹서로 충분히 휘핑하여 가볍고 부드러운 상태로 만듭니다. 부드럽게 풀어놓은 버터를 넣고 잘 섞습니다.
4. 마지막으로 이탈리안 머랭을 넣고 부드럽게 접듯이 섞어 완전히 섞이도록 합니다.

이탈리안 머랭

냉동 난백	120g
설탕	160g
저감미당	50g
난백분말	2g

1. 믹서에 흰자와 난백분말을 넣고 가볍게 휘핑합니다.
2. 설탕과 저감미당을 섞은 뒤, 적당량의 물을 넣고 115°C까지 가열합니다.
3. 만든 시럽을 난백 혼합물에 천천히 부으면서 휘핑을 계속합니다.
4. 혼합물이 실온까지 식으면 믹서에서 꺼내어 냉장 보관합니다.

유자 페이스트

당적 유자 필	250g
베리베리 유자퓨레	60g

1. 모든 재료를 로보쿠퍼로 갈아준다.

유자 무슬린 크림

버터 크림(플레인)	500g
크림 파티시에 H	100g
유자 페이스트	38g

망고 한라봉 잼

베리베리 망고 퓨레	250g
베리베리 한라봉 퓨레	250g
설탕	250g
저감미당S	50g
NH펙틴	10g
베리베리 레몬 퓨레	10g

유자 글레이즈

초미립분당	100g
유자 제스트	3g
베리베리유자퓨레	적당량
색소(노란색)	적당량

조립

실리콘 몰드(실리코마트 SF291)에 유자 무슬린 크림을 짜 넣고, 그 위에 피스타치오 프랄린을 추가합니다. 그 위에 라즈베리 콩피를 짜 넣고, 마지막으로 유자 무슬린 크림을 더 짜서 윗부분을 덮어 마무리합니다. 준비된 화이트 초콜릿 사블레 위에 실리콘 몰드에 얼린 인서트를 샌드하여 조립을 완성합니다.

Product 선인 제품군



헤이즐넛 홀, 분태, 분말

포장단위 : 1kg

포장내 탈산소제를 넣어 산패를 방지하고 써내가 나지 않습니다. 또한 껍질이 최소화 되도록 가공되었습니다.
원물사이즈 : 헤이즐넛 다이스 2~5mm



냉동난백액

포장단위 : 9kg

냉동난백은 항상 일정한 고형분을 가짐으로 마카롱이나 이탈리아머랭을 만들때 일정한 제품을 만들 수 있습니다.

일반 난백은 계절이나 사료에 따라 고형분이 차이가 납니다.

당사가 공급하는 냉동 난백은 특수한 공정으로 제조되어 휘핑이 가능합니다.



점보 피스타치오

포장단위 : 1kg

이란산 점보 피스타치오는 그린 피스타치오에 비해 크기가 크나 색은 밝은 녹색은 아닙니다. 보라색 껍질이 없는 제품



카비아니

포장단위 : 100g

캐비어(Caviar) + 바닐라(Vanilla)의 합성어로, 바닐라빈 씨 부분만을 분리하여 편리하게 사용할 수 있도록 만든 제품.

오직 마다가스카르 브루봉 바닐라 빈만을 사용합니다.



바닐프로 200

포장단위 : 500g

1폴드의 강도를 가진 전형적인 마다가스카르 바닐라 추출물로 다용도로 사용할 수 있습니다.



헤이즐넛 페이스트

포장단위 : 800g

98.25% 헤이즐넛페이스트로 분리를 막기 위하여 소량의 경화유지를 사용

* 로스팅정도를 다르게하여 주문 생산이 가능합니다.

최소주문량 100kg 이상.

[로스팅 강도별 색상]



헤이즐넛 프라린 페이스트

포장단위 : 800g

수분이 들어가지 않은 무른 잔류야 형태의 물렁한 초코렛으로 프라린페이스트로 불리우며 여러가지 맛이 존재합니다.

용도: 가나슈 제조, 버터크림 제조, 무스제조, 아이스크림제조



당적 오렌지 슬라이스

포장단위 : 1.5kg

두께 5 mm로 슬라이스 하여 45 브릭스 내외로 당적인 제품으로 냉동 유통 됩니다. 1.5kg팩에 72~ 75 개 정도가 포장되며 개당 평균 무게는 21g 내외입니다.



오렌지 제스트

포장단위 : 500g

선인에서 직접 선별된 신선한 오렌지를 제스트로 제조한 제품



유자 제스트

포장단위 : 500g

전남 고흥 유자를 손으로 직접 하나씩 탈피하여 제스트로 상태로 만든 제품



유자 퓨레

포장단위 : 500g

전남 고흥 유자로 만든 퓨레 (브릭스 8~9%)



유자필

포장단위 : 700g

전남 고흥 유자를 손으로 하나씩 직접 탈피하여 수작업으로 자른 후 당적하였습니다. 유자껍질 원형이 살아있는 명품 제품입니다.



초미립 분당

포장단위 : 700g

전분이 없는 100% 분당! 최신공법으로 만들어 잘 덩어리지지 않습니다. 입도가 균일 하며, 10미크론으로 일반 분당의 1/9입니다.



실론티 파우더

포장단위 : 500g

홍차 잎을 200미크론으로 가늘게 분쇄하여 제품에 바로 투입하여도 입자감이 없고 강한 홍차 맛을 느낄 수 있습니다.



키리쉬 45%

포장단위 : 1L

프랑스산 체리 리큐르로 제과전용으로 나온 제품 알콜함량 45%



포멜로 망고 콩피

포장단위 : 1kg, 3kg

상큼한 포멜로와 망고는 가장 페어링이 잘되는 조합으로 싱가포르 등에서도 음료에 이 조합이 많이 응용 됩니다. 자몽 느낌의 씹사름함과 포멜로의 커다란 썩이 씹힘성이 매우 좋습니다.

입안에서 과육이 터지는 생과일 같은 식감을 제공합니다. 음료, 도넛, 무스 등 다양한 디저트 메뉴에 활용 가능합니다.



Notes



Notes



PROFESSIONAL

EST. 1971
French

PREMIUM QUALITY DAIRY

TRUE DAIRY INSPIRATION
TRULY FRENCH



Stay Tuned!



@candiaprofessional.kr

SIB (주)선인
Tel. 031-284-9500

