

홋카이도 크림치즈를 활용한



CONTENTS

카라멜 크림치즈 푸딩

더블 치즈케이크

└ 프로마주 케이크 (르타오 타입)

크림치즈 오렌지 롤 케이크

치즈 마론

마차 치즈케이크



케이크 세미나

with hokkaido
cream cheese
2024.11

HOKKAIDO



北海道乳業

홋카이도 크림치즈

Hokkaido cream cheese

일본 북해도는 청정 지역으로 신선도가 뛰어난 유제품이 생산 되는 지역입니다.
북해도 유업은 르타오 등에 크림치즈와 생크림을 공급 하는 업체로
일본내 크림 치즈 생산량의 30%를 생산하고 있는 업소입니다.



북해도 룩스 크림치즈

Luxe cream cheese

홋카이도산 생우유를 사용한 크림치즈로,
입에서 잘 녹는 크림미한 치즈입니다.

포장단위 : 1kgx12개/박스

유통기한 : 냉장 12개월



북해도 프리마르 크림치즈

Primar cream cheese

홋카이도산 생우유를 사용한 스프레드
타입의 크림치즈입니다. 사용법이 간단하고
과자 등을 만드는 데 최적입니다.

포장단위 : 100gx24개/박스

유통기한 : 냉장 6개월



Chef **Furuta Yasuo**

후루타 야스오

- 치바현 양과자협회 회장
- 과자 직업훈련 지도원 (노동대신 인정, 1994년 취득)
- 양과자 1급 기능사 (1994년 취득)
- 치바현 직업 기능 검정 주임 검사원 (양과자)
- 후생노동대신 표창 (2019년)
- 치바현 명장

-
- 1958년 도쿄 출생
 - 후나바시 「샤르망 양과자점」 및 가시와 「밀레 양과자점」에서 수련 후, 25세에 가시와에서 독립
 - 현재 서양과자처 주앙으로 3개의 매장을 운영 중이며, 41년째 운영하고 있습니다.

CONTENTS

Caramel cream cheese pudding 카라멜 크림치즈 푸딩	5p
Double cheesecake 더블 치즈케익	6p
Fromage cake (Le TAO type) 프로마주 케이크 (르타오 타입)	7p
Cream cheese orange roll cake 크림치즈 오렌지 롤 케이크	8p
Cheese marron 치즈 마론	9p
Matcha cheesecake 마차 치즈케익	10p

Caramel cream cheese pudding

카라멜 크림치즈 푸딩

2L 유리바트 1개분

크림치즈 푸딩

북해도 록스 크림치즈	300g
우유(1)	120g
설탕	60g
칸디아 휘핑크림	380g
우유(2)	300g
젤라틴(판)	7g
정제수	35g

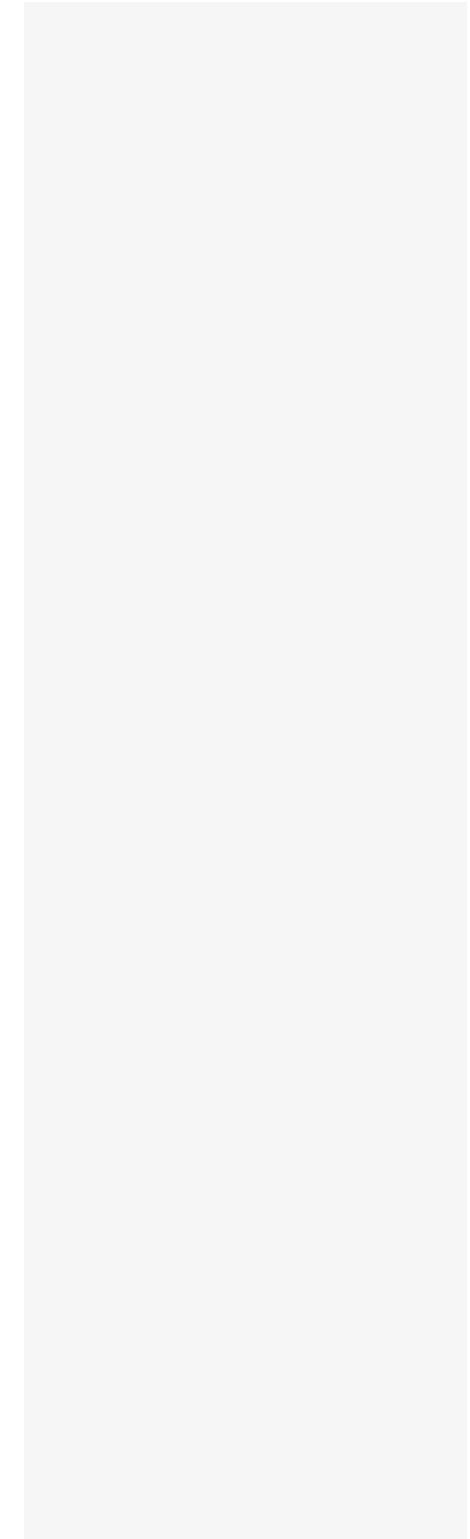
01. 젤라틴과 정제수를 불려놓는다. (1:5 비율)
02. 우유(1)과 설탕을 약 80℃까지 데운다.
03. 불린젤라틴을 우유 설탕 데운것에 넣고 녹인다.
04. 크림치즈를 상온에서 부드럽게 풀어놓은 크림치즈와 03을 섞어준다.
05. 차가운 크림과, 우유(2) 분량을 넣고 조금씩 섞어준다.
06. 분량의 용기에 담아서 굳힌다. (약 820g)

카라멜 젤리

설탕	200g
정제수(1)	40g
칸디아 휘핑크림	320g
젤라틴(판)	2g
정제수(2)	10g

01. 냄비에 물과 설탕을 넣고 카라멜색이 될때까지 졸여줍니다.
02. 동시에 다른 냄비에서 크림을 데워줍니다.
03. 카라멜 색이 나오면, 데운생크림을 조금씩 넣어주면서 카라멜을 끓여줍니다.
04. 불린 젤라틴을 넣고 마무리합니다. (1:5 비율)
05. 차갑게 식은후 크림치즈 푸딩위에 부어 마무리 합니다.

memo



Double cheesecake

더블 치즈케익

2L 유리바트 1개분



베이킹드 치즈케익

북해도 록스 크림치즈	300g
연유	60g
전란	150g
칸디아 휘핑크림	300g
박력분	60g

01. 크림치즈와 연유를 풀어준다.
02. 전란과 액상 휘핑크림을 01에 넣고 섞어준다.
03. 체친 박력분을 넣고 반죽을 마무리한다.
*로보컵으로 전 재료 한 번에 믹싱 가능합니다.

레이 치즈케익

북해도 록스 크림치즈	250g
연유	100g
요고N요구	250g
칸디아 휘핑크림	250g
설탕	20g
젤라틴(판)	12g
정제수	60g

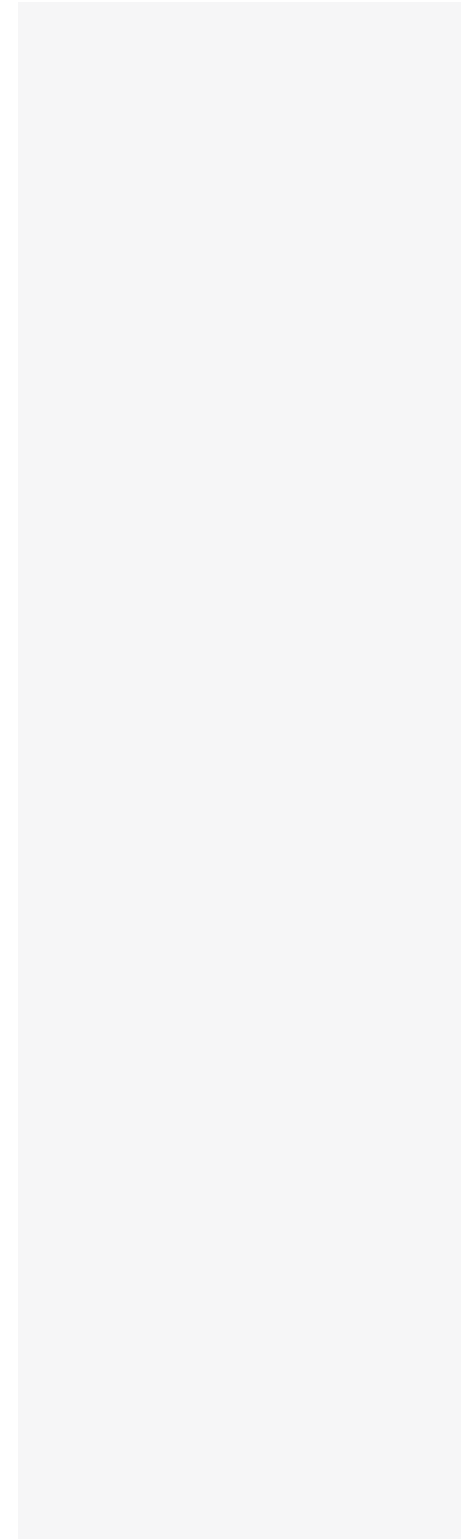
01. 크림치즈와 연유를 잘 섞는다.
02. 불린 젤라틴(1:5 비율)을 녹여 01과 잘 섞는다.
03. 요고N요구와 설탕을 넣어 휘핑크림을 순서대로 섞는다.

조립

다이제스티브 크림	100g
베이킹드 치즈케익	700g
레이 치즈케익	880g
라즈베리잼	적당량

01. 유리바트에 다이제스티브를 부셔서 바닥에 고르게 깔아준다.
02. 베이킹드 치즈케익 반죽을 부어준다. (틀에 2cm 높이까지)
03. 160/170℃의 오븐에서 30분간 중탕으로 굽는다. (색이 갈색으로 나지않도록 주의한다.)
04. 베이킹드치즈케익이 식고나면 레어치즈케익 반죽을 부어 굳혀준다.
05. 표면에 라즈베리잼을 곁들여 완성한다.

memo



Fromage cake (LeTAO type)

프로마주 케이크 (르타오 타입)

지름 12cm 미니 케익 몰드 4개 분량



memo

베이커드 치즈케익

북해도 록스 크림치즈	300g
연유	60g
전란	150g
칸디아 휘핑크림	300g
박력분	60g

01. 크림치즈와 연유를 풀어준다.
02. 전란과 액상 휘핑크림을 01에 넣고 섞어준다.
03. 체친 박력분을 넣고 반죽을 마무리한다. (*로보쿠피로 전 재료 한 번에 믹싱 가능합니다.)

레이 치즈케익

북해도 록스 크림치즈	250g
연유	100g
요고N요구	250g
칸디아 휘핑크림	250g
설탕	20g
젤라틴(판)	12g
정제수	60g

01. 크림치즈와 연유를 잘 섞는다.
02. 불린 젤라틴(1:5 비율)을 녹여 01과 잘 섞는다.
03. 요고N요구와 설탕을 넣어 휘핑크림을 순서대로 섞는다.

스펀지

전란	100g
오일	10g
설탕	60g
우유	10g
박력분	50g

01. 전란과 설탕을 넣고 아이보리 색상이 될때까지 휘핑크림한다.
02. 체친 박력분을 가볍게 섞고 오일과 우유를 섞어 마무리한다.
03. 180℃의 오븐에서 철판을 한 장 덧대어 25~30분간 굽는다.

조립

베이커드 치즈케익	210g
레이 치즈케익	210g
스펀지	한 장
스펀지 크림	적당량

01. 스펀지를 1cm 두께로 잘라 바닥에 깔아준다.
02. 베이커드 치즈케익 반죽을 부어준다.
03. 160/170℃의 오븐에서 25~30분간 중탕으로 굽는다. (색이 갈색으로 나지않도록 주의한다.)
04. 베이커드치즈케익이 식고나면 레어치즈케익 반죽을 부어 굳혀준다.
05. 굳힌 케익의 겉면에 생크림을 얇게 발라준다.
06. 구운스펀지를 체에 내려 케이크 겉면에 붙여준다. (로보쿠피로 스펀지를 갈아도 됩니다.)



北海道乳業

Cream cheese orange roll cake

크림치즈 오렌지 롤 케이크



수플레 롤 스펀지

난황	280g
설탕(1)	45g
옥수수전분	105g
칸디아 휘핑크림	210g
난백	410g
설탕(2)	210g

01. 난황, 설탕, 옥수수 전분을 섞어준다.
02. 따뜻하게 데운 크림을 01에 섞어준다.
03. 난백과 설탕(2)로 단단하게 머랭을 만든다.
04. 머랭을 난황반죽과 조심스럽게 섞어준다.
05. 170/160℃ 데크오븐에서 40*60cm 철판을 한 장 깔아 20~25분간 굽는다.

크림치즈 크림

북해도 록스 크림치즈	200g
연유	50g
칸디아 휘핑크림	500g
설탕	40g
젤라틴(판)	5g
정제수	25g

01. 젤라틴을 분량의 물에 불린다 (1:5 비율)
02. 북해도 록스 크림치즈와 연유를 잘 풀어준다.
03. 녹인 젤라틴과 02를 잘 섞는다.
04. 휘핑크림을 3번에 나누어 섞어준다.

조립

수플레 롤 스펀지	1장
크림치즈 크림	전량
당적오렌지슬라이스	적당량
미로젤	적당량

01. 수플레 롤 스펀지에 크림치즈 크림을 올려준다.
02. 롤을 말아서 굳혀준다.
03. 크림치즈를 표면에 바르고 당적 오렌지 슬라이스를 배치하고 미로젤을 발라준다.

[당적오렌지슬라이스]

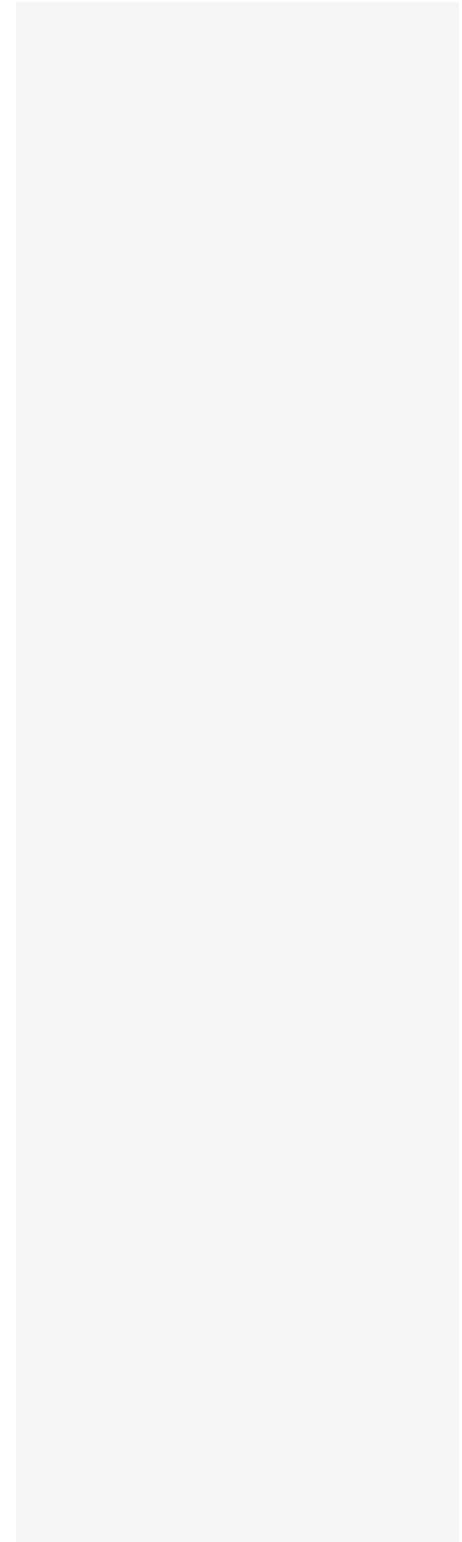


오렌지 롤 케이크 영상 qr

유통기한 : 냉동 24개월
개당 중량 : 21g 내외
포장단위 : 1.5kg*4ea/box

1. 장식용으로 사용 시 물이 나오지 않습니다.
2. 구운 후에도 식감이 살아있고 색이 선명합니다.
3. 오븐에 구워도 타지 않습니다.

memo



北海道乳業

Cheese marron

치즈 마론

2L 유리바트 1개분

치즈 마론

사바통 체스트넛 페이스트	500g
연유	150g
북해도 록스 크림치즈	300g
칸디아 휘핑크림	500g
설탕	40g

01. 체스트넛 페이스트, 연유, 크림치즈를 부드럽게 섞는다.
02. 설탕을 추가하여 휘핑크림을 섞어준다.
03. 밤조각을 넣어서 마무리한다.

아몬드 크라클랑

아몬드분태	100g
초미립분당	50g

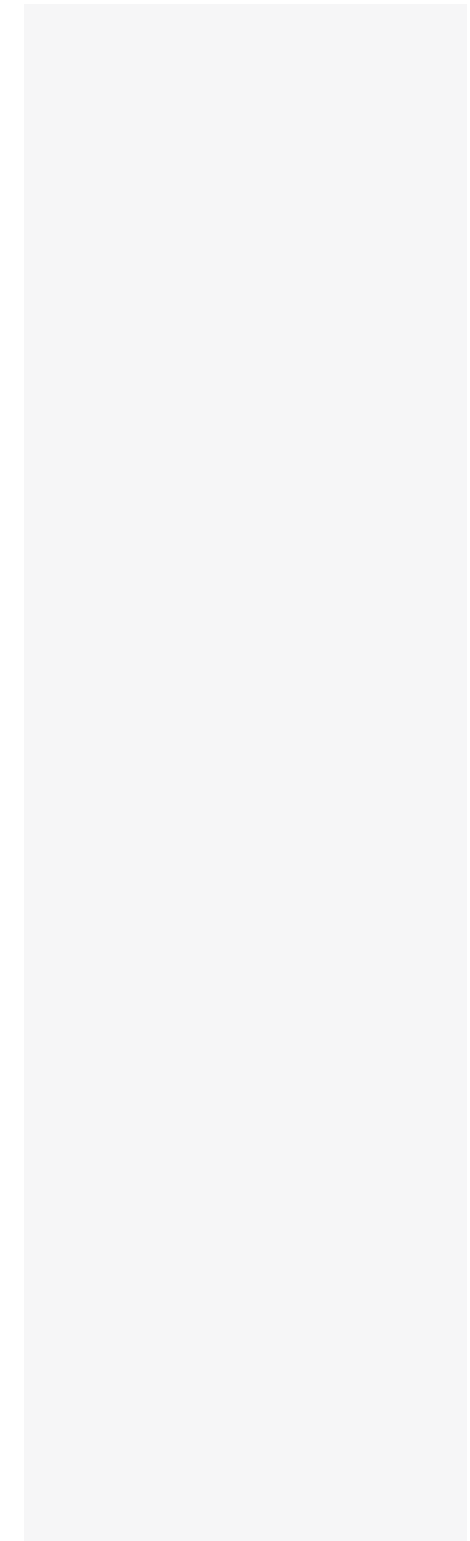
01. 150℃ 오븐에 아몬드 분태를 살짝 로스팅한다.
02. 초미립분당을 골고루 뿌려 섞는다.
03. 150℃ 오븐에 다시 넣어 15분간 굽는다. (아몬드 색상이 갈색이 될 때까지)

조립

다이제스티브 크림	100g
밤시럽 (사바통 당적밤조각 통조림 내 시럽)	100g
치즈 마론	1000g
아몬드 크라클랑	적당량
사바통 당적밤조각	120g

01. 다이제스티브 크림을 용기의 바닥에 깔아준다.
02. 밤시럽을 위에 골고루 부어준다.
03. 치즈마론을 짜주고 굳힌다.
04. 아몬드 크라클랑을 올려 마무리한다.

memo



Matcha cheesecake

마차 치즈케익

지름55 * 높이70mm 플라스틱컵 약6개분량



마차스펀지크림

전란	-----	100g
백설탕	-----	60g
박력분	-----	50g
식용유	-----	10g
우유	-----	10g
우지마차믹스	-----	적당량

01. 전란과 설탕을 넣고 아이보리 색상이 될때까지 휘핑한다.
02. 체친 박력분을 가볍게 섞고 오일과 우유를 섞어 마무리한다.
03. 170~180℃도의 오븐에서 25~30분간 굽는다.
04. 체에 내려 크림을 만든다.
05. 우지마차를 섞어준다.

마차크림치즈무스

북해도 록스 크림치즈	-----	200g
냉동마스카포네	-----	200g
난황	-----	80g
설탕(1)	-----	20g
젤라틴	-----	7g
정제수	-----	35g
난백	-----	160g
설탕(2)	-----	40g

01. 크림치즈와 마스카포네를 섞어 매끈하게 만든다.
02. 난황과 설탕을 섞고 중탕으로 데우면서 섞는다.
03. 불린 젤라틴(1:5 비율)을 녹여서 2에 섞는다.
04. 03에 크림치즈와 마스카포네를 점차적으로 섞어준다.
05. 난백과 설탕(2)로 단단한 머랭을 만든다.
06. 머랭을 04에 조심스럽게 섞어서 마무리한다

조립

마차스펀지크림	-----	적당량
통팔양금	-----	적당량
마차크림치즈무스	-----	적당량

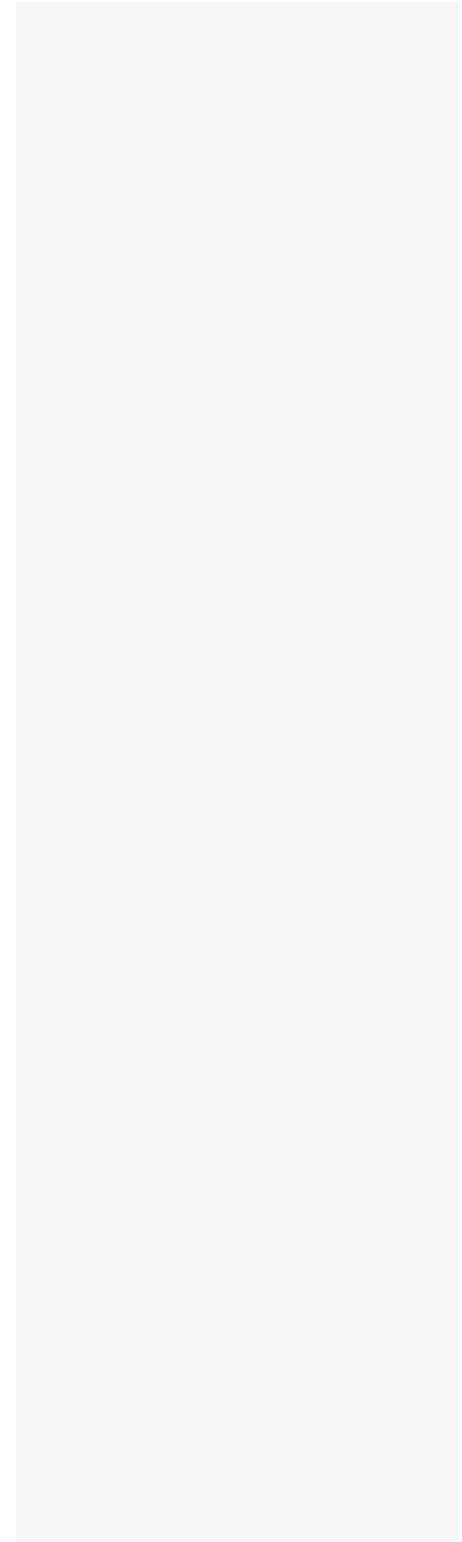
01. 통팔을 약 12g 정도 바닥에 넣어준다.
02. 마차크림치즈무스를 채운다.
03. 01~02번을 한번더 반복한다.
04. 마차스펀지크림을 위에 뿌려 마무리한다.

[저당도 통팔양금]



중국산이 아닌 미국산 팔으로
만든 저당도 통팔양금
유통기한 : 상온 12개월
포장단위 : 1kg, 3kg

memo



北海道乳業