



# TEXTURANTS **HANDS-ON SEMINAR**



**LOUIS FRANÇOIS**  
INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908

**25.04**



## 3대째 전통을 이어온 프랑스 최대의 안정제 제조회사 **LOUIS FRANÇOIS** INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908

### 루이 프랑수아

루이 프랑수아(Louis FRANÇOIS)는 1882년에 태어난 독학으로 공부하던 발명가로, 당시 루이 파스퇴르(Louis Pasteur) 등의 과학자들에게 깊은 영감을 받았습니다. 이후 그는 파리에 실험실을 세우고 1908년에 회사를 설립했습니다.

식품에서 보존, 질감, 유화에 대한 문제에 관심을 가진 그는, 빠르게 이 분야에 몰두하기 시작했습니다.

그는 한천(agar-agar), 아라비아검(gum arabic), 트라가칸트(tragacanth), 계란 가루 등 천연 성분을 이용한 특수 제품을 개발하여 요리 분야에 혁신을 일으켰습니다.

100년이 넘는 시간 동안, 루이 프랑수아는 혁신과 품질에 대한 열정을 이어오고 있으며, 현재 일드프랑스(Ile-de-France)에 위치한 생산 시설과 연구소에서 그 명성을 이어가고 있습니다.

루이 프랑수아는 아이스크림, 제과, 제빵, 초콜릿, 즉석 식품, 미식 요리 산업을 위한 다양한 제품을 전 세계에 공급하고 있습니다.

회사의 주요 제품군에는 겔화제, 증점제, 아이스크림 안정제, 펙틴, 설탕, 맥아 가루, 요리 보조제 등이 있습니다.

# 보유제품 리스트

포장단위 : 1kg

※레시피북에 포함되지 않은 루이 프랑수아 제품 중 필요하신 품목이 있으시면,  
031-284-9500으로 문의해 주시기 바랍니다.



## 이눌린

Inuline

치커리 뿌리에서 추출된  
식물성 섬유질.



## 펙틴 325 NH 95

Pectine 325 NH 95

루이 프랑수아의 대표적  
펙틴 중 한 가지로 LM  
아미드 펙틴으로 잼,  
필링용도로 사용합니다.



## 스탭 2000

Stab 2000

저지방 아이스크림  
안정제로 얼음 입자를 잘게  
만드는 역할을 합니다.  
사용량 | 지방 함량 7.5%  
이하 아이스크림: 4~5  
g/kg 지방 함량 10~12%:  
2~3g/kg



## 젤리피양 (식물성젤라틴)

Glucose déshydraté

식물성 젤라틴 대체제로  
산성 제품에선 젤라틴과  
1:1로 대체 가능하며, 중성  
제품에선 배합에 따른  
증량이 필요합니다.



## 스탭퓨어

Stabpure

아마인과 차전자  
섬유질로 아이스크림,  
소르베의 증점제로  
사용합니다. 내산성  
제품으로 사용량 0.5~1%



## 슈퍼 뉴트로스

Super neutrose

아이스크림, 생크림 용  
안정제. 수분을 흡수해  
함유하는 성질을 가집니다.  
사용량 | 일반 아이스크림:

2~3g/kg

과일 소르베: 4~5 g/kg

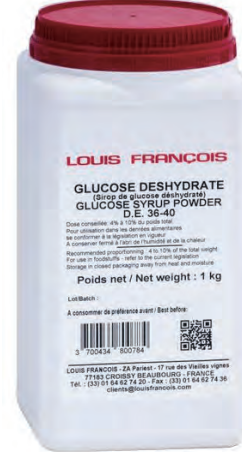
생크림: 5 g/kg



## 글루코스 시럽

Glucose

DE 40의 포도당 시럽.



## 글루코스 파우더 DE40

Glucose déshydraté

DE 40의 건조 글루코스  
파우더

# 금번 소개 제품

포장단위 : 1kg

1. 비건 휘핑 안정제 : 오보프리 마카롱, 오보프리 무스
2. 젤화 안정제 : 젤라틴, 아이오타 카라기난, 카파 카라기난, 한천, 젤란검
3. 펙틴 : 325NH95, NH nappage, X58, Yellow Pectin, Rapid Set, Medium Rapid Set, Extra Slow Set, LM
4. 비건 겔화 안정제 : 젤리피앙, 젤스페어

# 주문 수입 제품

## 1. 비건용 휘핑안정제

제품명	원료	사용 특이 사항	사용량 (머랭 100을 기준)
오보프리 마카롱	분리 감자 단백질,린 화이버,강낭콩 단백질 분해물	마카롱 제조시 반드시 시트러스 파이버와 함께 써야 마카롱의 모양이 잡힘. 머랭 제조시 볼륨이 적고 광택이 뛰어나며 흐름성이 있다. 다쿠아즈 등 굵는 제품에 상용	2~3.5%
오보프리 무스	상동	무스등 제조시에 사용되며 볼륨이 크고 광택이 적은 부드러운 머랭 형성 (비가열 제품에 사용)	4~5%

## 2. 젤화 안정제

제품명	추출 원료	젤 타입	작용 온도	젤의 열 가역성	냉 해동 안정성	내 산성	Organic compliant	사용량
젤라틴 Gelatin	동물성	부드러운 ~ 단단한	Hot	✓				Varies greatly
한천 Agar-Agar	천연 해조류	단단 하고 부서지지는	Hot	✓			✓	0,5 to 1%
아이오타 카라기난 Iota Carrageenan	천연 해조류	부드러운	Hot	✓	✓		✓	0,3 to 1%
카파 카라기난 Kappa carrageenan	천연 해조류	단단하고 부서지지는	Hot	✓			✓	0,3 to 1%
젤란검 Gellan gum	천연 발효	단단한	Hot			✓		0,3 to 1%
알긴산 Alginate	천연 해조류	부드러운 ~ 단단한	Cold		✓	✓	✓	0,2 to 2%

### 시트러스 파이버

Fibre d'agrumes

시트러스 계열 과일의 섬유질로, 다양한 안정제로 활용됩니다. 물 보유력이 우수하며, 끓어지는 듯한 식감을 구현합니다

### 젤라틴

Gelatine

일반적으로 6~7배의 물에 분산하여 사용하며, 약 1시간의 수화 시간이 필요합니다.  
약 55°C에서 용해되며, 끓이면 젤링 능력이 저하됩니다.

### 한천(아가아가)

AGAR AGAR

천연 해조류에서 추출한 겔화제로, 냉해동 안정성이 없고, 산과 알코올에 불안정합니다.

### 아이오타 카라기난

IOTA

저이수, 저강도의 탄력 있는 젤 형성. 유화능력이 있으며, 칼슘과 작용하여 겔 형성

### 카파 카라기난

KAPPA

고강도, 고투명의 부서지는 젤 형태. 제조에 적합하며 칼슘과 반응하여 겔 형성

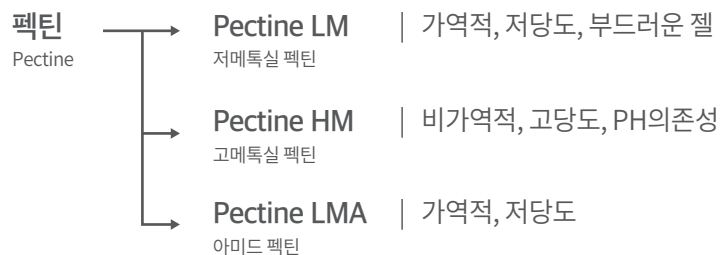
### 젤란검

GOMME GELLANE

투명하며, 열과 산에 강한 안정제. 늘어지지 않고 딱딱 끊어지는 식감



### 3. 펙틴 종류에 대한 이해



▶▶▶ 젤의 강도 = HM > LMA > LM

제품명	펙틴 타입	사용빈도	용도	내열성	냉동 안정성	Organic compliant	사용량
325NH95	LMA 아미드펙틴	★★★★	잼, 콤포테, 젤리 인서트, 과일 필링, 파나코타, 크림 뷰레 저 당도에서 젤을 형성		✓		0,5 to 5%
NH nappage	LMA 아미드펙틴	★	고 당도의 과일 필링		✓		0,8 to 2%
X58	LMA 아미드펙틴	★★	글레이즈 제조용 펙틴 (저당도, PH의존성이 낮음)		✓		0,8 to 2%
Yellow Pectin	HM	★	과일 필링, 슬라이스하는 펙틴 젤리	✓			1 to 3%
Rapid Set	HM		아이스크림 등에 사용 하는 과일 잼, 필링	✓		✓	0,5 to 2%
Medium Rapid Set	HM		중간 속도의 세팅 속도	✓		✓	0,5 to 2%
Extra Slow Set	HM	★	잼, 젤리 (Brix > 55% - pH < 3,5) 과일 필링 (Brix 65/69 % - pH < 3,5)	✓		✓	0,5 to 2%
LM	LM		과일 제품 가공, 저당도 제품	✓		✓	0,5 to 4%

### 4. 비건용 젤화안정제

제품명	원료	젤 타입	용도	작용 온도	젤의 열 가역성	냉 해동 안정성	내 산성	내 알칼성	사용량
젤리피앙	타라검, 카라기난	부드러운	젤라틴 대체 (가열용)	Hot	✓	✓	✓	✓	적량
젤스페어	카라기난, 캐롭검, 염화 칼륨	탄력있는	스페어의 코팅으로 스페어 모양 잡아주기 (비가열용)	Hot	✓		✓	✓	4~5%

**젤리피앙**  
Gélifiant végétal PF

식물성 젤라틴 대체제로 필름 형성 능력이 뛰어나며, 투명하고 부드러운 젤을 만듭니다. pH 영향을 받지 않으며, 물에 분산이 용이합니다. 산성 제품에서 젤라틴과 1:1로 대체 가능하며 중성 제품에선 배합에 따른 증량이 필요.

**젤 스페어**  
GEL SPHERE

비건 제조용 겔화제. 필름 형성이 가능하며, 물에 잘 분산됩니다. 분자요리, 연어알 형태의 볼(ball) 형성에도 활용됩니다



*Chef*

**Alves David**

알베스 다비드

- 프랑스 북부 릴에서 Astral Glace shop (아이스크림 샵) 운영
- David Wesmael (파리의 MOF 아이스크림 샵의 Pasry chef으로 근무)
- Lycee Notre Dane등 여러 페스트리 학교에서 교사로 근무
- 2023 프랑스 아이스크림 MOF

*Who is he?*

알베스 다비드(Alves David)는 18세 무렵부터 현장에서 직무에 대해 배웠습니다.

4년 후, 그는 일본으로 떠나 1년 동안 레스토랑과 베이커리에서 일하며 경험을 쌓았습니다. 귀국 후에는 정식 교육의 필요성을 느끼고 페이스트리 공부를 이어갔습니다.

여러 졸업장을 취득한 뒤, 릴 지역의 다양한 베이커리에서 경력을 쌓았고, 케이터링 회사에서 3년간 파티시어로 일했습니다. 이후 6년 동안 상공회의소에서 페이스트리 강사로 일하면서 아이스크림을 전문으로 다루기 시작했습니다.

2018년에는 프랑스의 명문 가스트로노미 학교를 통해 2년간 중국에서 페이스트리 강의를 할 기회를 얻었고, 귀국 후 18개월 동안 라 글래세리 파리(La Glacerie Paris)에 합류했습니다. 이후 오르치에 위치한 레시 노트르담 드 라 프로비던스(Lycée Notre Dame de la Providence)에서 페이스트리를 가르치며 자신의 지식을 전수했습니다.

현재 그는 릴에서 아스트랄 글래스(Astral Glace)의 공동 창립자로 활동 중이며, 국제적으로 인정받는 컨설턴트이자 루이 프랑수아(Louis François) 브랜드의 홍보대사로 활약하고 있습니다.

2021년과 2022년에는 프랑스 아이스크림 챔피언에 올랐고, 2023년에는 밀레르 우브리예 드 프랑스(Meilleur Ouvrier de France glacier) 아이스크림 부분의 영예를 차지했습니다.

## CONTENTS

비건 마카롱	.....	9p
라즈베리 크림 텍스처 테스트	.....	10p
비건 파브로바	.....	11p
라즈베리 젤리 텍스처 테스트	.....	12p
망고 패션 콩피 텍스처 테스트	.....	13p
패션 꿀리 텍스처 테스트	.....	14p
비건 초코 무스	.....	15p



# 비건 마카롱

memo

## 마카롱 베이스

설탕	-----	120g
물(1)	-----	45g
오보프리 마카롱 (1)	-----	4.5g
물(2)	-----	41g
초미립분당	-----	120g
아몬드분말	-----	120g
시트러스 파이버	-----	7.5g
오보프리 마카롱 (2)	-----	4.5g
물(3)	-----	41g
빨간색소	-----	적당량

## 라즈베리 크림

베리베리 라즈베리 퓨레	-----	406g
설탕	-----	26g
펙틴 325NH95	-----	10g
버터	-----	60g

01. 설탕과 펙틴을 섞습니다.
02. 퓨레에 섞은 후 끓입니다.
03. 40°C로 식힌 후, 부드럽게 녹인 버터를 넣고 섞습니다.
04. 균일한 혼합물이 되도록 블렌더로 혼합합니다.

01. 오븐을 140°C로 예열합니다.
02. 설탕과 물(1)을 가열하여 118°C와 120°C 사이의 시럽을 만듭니다.
03. 오보프리 마카롱(1)과 물(2)을 섞어 수분을 흡수시킵니다.
04. 그동안, 키친에이드 최대 속도(10)로 3분간 수화된 오보프리 마카롱 믹스를 휘핑합니다.
05. 뜨거운 설탕 시럽을 넣을 때 믹서기의 속도를 4-6으로 낮춥니다.
06. 시럽이 섞이면, 4분간 최대 속도로 휘핑하여 단단한 머랭을 만듭니다.
07. 다시 한 번, 오보프리 마카롱(2)과 물(3)을 섞어 수분을 흡수시킵니다.
08. 아몬드 가루, 아이싱 슈가, 시트러스 파이버를 혼합하여 재수화된 오보프리 마카롱을 넣고 섞습니다.
09. 1cm 깍지를 끼고 알맞은 크기로 파이핑합니다. 그런 후, 작업 표면에서 트레이를 쳐서 공기를 빼줍니다.  
\*시트러스 파이버 : 시트러스 계열에서 추출한 섬유질
10. 140°C에서 16분간 굽습니다.
11. 템퍼를 열고 오븐에서 꺼낸 후, 트레이 위에서 식힙니다.



펙틴 325 NH 95  
Pectine 325 NH 95



오보프리 마카롱  
OvoFree macaron

# 라즈베리 크림

## Recipe . 1

- 베리베리 라즈베리 퓨레	406g
- 설탕	26g
- <b>펙틴 엑스트라슬로우 세트</b>	<b>10g</b>
- 버터	60g
총 중량	502g

## Recipe . 2

- 베리베리 라즈베리 퓨레	406g
- 설탕	26g
- <b>펙틴 325NH95</b>	<b>10g</b>
- 버터	60g
총 중량	502g

## Recipe . 3

- 베리베리 라즈베리 퓨레	406g
- 설탕	26g
- <b>젤란검</b>	<b>10g</b>
- 버터	60g
총 중량	502g

## Recipe . 4

- 베리베리 라즈베리 퓨레	406g
- 설탕	26g
- <b>옐로우 펙틴</b>	<b>7.5g</b>
- 버터	60g
총 중량	497.3g

## Recipe . 5

- 베리베리 라즈베리 퓨레	406g
- 설탕	26g
- <b>카파 카라기난</b>	<b>2.5g</b>
- 버터	60g
총 중량	494.5g

## Recipe . 6

- 라즈베리 퓨레	406g
- 설탕	26g
- <b>아이오타 카라기난</b>	<b>10g</b>
- 버터	60g
총 중량	502g

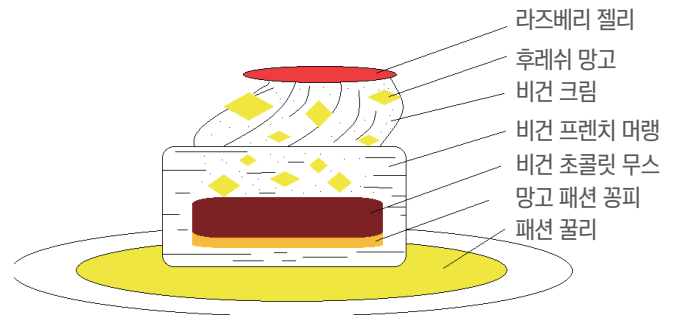
## Recipe . 7

- 베리베리 라즈베리 퓨레	406g
- 설탕	26g
- <b>펙틴 X58</b>	<b>8g</b>
- 버터	60g
총 중량	500g

## Recipe . 8

- 베리베리 라즈베리 퓨레	406g
- 설탕	26g
- <b>펙틴 NH</b>	<b>8g</b>
- 버터	60g
총 중량	500g

## 비건 파브로바



## memo

## 비건 프렌치 머랭

오보프리 무스	-----	5g
물	-----	95g
설탕	-----	100g
초미립분당	-----	100g
코코넛 분말	-----	적당량

01. 오븐을 90°C로 예열합니다.
02. 블렌더에서 오보프리 무스와 물을 섞습니다.
03. 설탕을 서서히 넣으면서 휘핑합니다.
04. 아이싱 슈가를 추가하고 혼합물이 균일해질 때까지 섞습니다.
05. 머랭을 뺀다가 90°C에서 완전히 건조될 때까지 굽습니다.

## 망고패션 콩피

베리베리 망고퓨레	-----	125g
패션후르츠 냉동퓨레	-----	250g
설탕	-----	60g
글루코스파우더 DE40	-----	70g
펙틴 엑스트라슬로우 세트	-----	10.1g

01. 펙틴과 설탕 일부(20g)를 섞는다.
02. 퓨레와 글루코스파우더, 설탕(40g)을 40°C 까지 따뜻하게 가열한다.
03. 01을 넣고 끓인다.
04. 식힌 후 다음날 사용한다.

## 비건 상티

코휘 비건	-----	500g
초미립분당	-----	20g
이눌린	-----	20g
바닐라빈	-----	적당량

01. 모든 재료를 섞은 후, 휘핑합니다.

## 라즈베리 젤리

라즈베리 주스	-----	120g
물	-----	60g
설탕	-----	18g
젤리피앙 PF	-----	8g

01. 젤 스페어를 설탕과 섞은 후, 물과 주스를 붓고 65°C까지 가열합니다.

## 패션 꿀리

패션후르츠 냉동퓨레	-----	160g
설탕	-----	34g
아이오타 카라기난	-----	1g
레몬제스트	-----	적당량

01. 패션 퓨레를 50~60°C로 데워준다.
02. 젤라틴매스를 넣고 녹인다.
03. 설탕을 넣고 유화한다.

오보프리 무스  
Ovofree mousse이눌린  
Inuline글루코스 파우더 DE40  
Glucose déshydraté

# 라즈베리 젤리

## Recipe . 1

- 라즈베리 주스	120g
- 물	60g
- 설탕	18g
- 젤라틴 200 Bloom	22.4g
총 중량	220.4g

## Recipe . 2

- 라즈베리 주스	120g
- 물	60g
- 설탕	18g
- 한천(아가아가)	1.4g
총 중량	199.4g

## Recipe . 3

- 라즈베리 주스	120g
- 물	60g
- 설탕	18g
- 아이오타 카라기난	2g
총 중량	201g

## Recipe . 4

- 라즈베리 주스	120g
- 물	60g
- 설탕	18g
- 카파 카라기난	0.8g
총 중량	198.8g

## Recipe . 5

- 라즈베리 주스	120g
- 물	60g
- 설탕	18g
- 젤란검	0.6g
총 중량	198.6g

## Recipe . 6

- 라즈베리 주스	120g
- 물	60g
- 설탕	18g
- 젤리피앙 PF	8g
총 중량	206g

## Recipe . 7

- 라즈베리 주스	120g
- 물	60g
- 설탕	18g
- 젤 스페어	10g
총 중량	208g



# 망고패션 콩피

## Recipe . 1

- 베리베리 망고 퓨레	125g
- 패션후르츠 퓨레	250g
- 설탕	60g
- 글루코스파우더 DE40	70g
- 펙틴 NH	6.5g
총 중량	511.5g

## Recipe . 2

- 망고 퓨레	125g
- 패션후르츠 퓨레	250g
- 설탕	60g
- 글루코스파우더 DE40	70g
- 펙틴 엑스트라슬로우 세트	10.1g
총 중량	515.1g

## Recipe . 3

- 망고 퓨레	125g
- 패션후르츠 퓨레	250g
- 설탕	60g
- 글루코스파우더 DE40	70g
- 엘로우 펙틴	7.5g
총 중량	512.5g

## Recipe . 4

- 망고 퓨레	125g
- 패션후르츠 퓨레	250g
- 설탕	60g
- 글루코스파우더 DE40	70g
- 젤란검	1.5g
총 중량	506.5g

## Recipe . 5

- 망고 퓨레	125g
- 패션후르츠 퓨레	250g
- 설탕	60g
- 글루코스파우더 DE40	70g
- 아이오타 카라기난	2.5g
총 중량	507.5g

## Recipe . 6

- 망고 퓨레	125g
- 패션후르츠 퓨레	250g
- 설탕	60g
- 글루코스파우더 DE40	70g
- 카파 카라기난	2g
총 중량	507g

# 패션 꿀리

## Recipe . 1

- 패션 퓨레	140g
- 설탕	34g
- 젤라틴 매스	22.4g
- 레몬 제스트	적당량
총 중량	196.4g

## Recipe . 2

- 패션 퓨레	160g
- 설탕	34g
- 한천(아가아가)	1.4g
- 레몬 제스트	적당량
총 중량	195.4g

## Recipe . 3

- 패션 퓨레	160g
- 설탕	34g
- 아이오타 카라기난	1g
- 레몬 제스트	적당량
총 중량	195g

## Recipe . 4

- 패션 퓨레	160g
- 설탕	34g
- 카파 카라기난	0.8g
- 레몬 제스트	적당량
총 중량	194.8g

## Recipe . 5

- 패션 퓨레	160g
- 설탕	34g
- 젤란검	0.6g
- 레몬 제스트	적당량
총 중량	194.6g

## Recipe . 6

- 패션 퓨레	160g
- 설탕	34g
- 젤리피앙 PF	1g
- 레몬 제스트	적당량
총 중량	194g

# 비건 초코 무스

memo

## 비건 초코 무스

정제수(1)	-----	216g
펙틴 325NH95	-----	6g
이눌린(1)	-----	18g
마라카이보 크레시파카도 65%	-----	228g
정제수(2)	-----	84g
오보프리 무스	-----	6g
이눌린(2)	-----	42g

01. 오보프리 무스와 이눌린(2)을 정제수(2)에  
볼러주고, 3분간 휘핑합니다.
02. 펙틴과 이눌린(1) 18g을 잘 섞어줍니다.
03. 냄비에 정제수(1)을 넣고 펙틴,이눌린  
혼합물을 점진적으로 넣어주며 잘 섞습니다.
04. 계속 저어가며 끓입니다.
05. 끓인 혼합물이 42도가 되면 초콜릿에 부어  
섞습니다.
06. 오보프리 무스와 이눌린으로 만든 머랭을 05  
과 함께 섞어줍니다.
07. 무스를 베린에 붓고 냉장고에서 24시간동안  
세팅합니다.

\* 무스를 얼리고 싶다면 펙틴을 0.5% 증량하세요



오보프리 무스  
Ovofree mousse



이눌린  
Inuline



펙틴 325 NH 95  
Pectine 325 NH 95