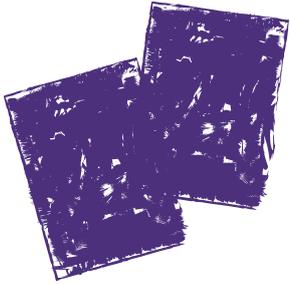


DU PAIN



SUR LA

PLANCHE

브레드 슬라이스,
당신의 창의력을 펼칠
최고의 베이스!

LA PLAQUE DE PAIN,
VOTRE BASE DE CRÉATIVITÉ!

25.06



SIB

LA PLAQUE DE PAIN,

VOTRE BASE DE CRÉATIVITÉ!

일반 식빵 vs 브레드 슬라이스

식빵 테두리 자르느라 번거로우셨죠?

30x40cm 브레드 슬라이스를 샌드위치, 롤, 피자, 핑거푸드 등 다양하게 활용해보세요.



일반 식빵

테두리 제거 필요

1개 당 50초 소요

브레드 슬라이스

바로 사용 가능

한 번에 12개, 2분 소요

브레드 슬라이스의 장점

초대형 사이즈 (300 x 400 mm)

시간을 절약하고
생산성을 향상시킬 수
있습니다.

테두리가 없는 식빵

낭비 없이 최적의
수율을 제공합니다.

부드러운 식감의 시트

해동 후에도
외형, 식감, 풍미가
완벽하게 복원됩니다.

경화유 무첨가

경화 식물성 지방
무첨가로
더욱 건강하게.

브레드 슬라이스 종류

30 x 40 (cm) / 두께 8.5mm

사용 방법

해동 후 바로 사용

감빠뉴 슬라이스

Campagne Bread slice

2.5kg(1.25kg(5장)*2봉)/box



제품 특징

시골빵 배합의 슬라이스
1박스에 5장의 슬라이스가 2팩
(총 10슬라이스)으로 포장되어
있습니다.

시리얼 브레드 슬라이스

Cereal Bread Slice

2.5kg(1.25kg(5장)*2봉)/box



제품 특징

곡물빵 배합의 슬라이스
1박스에 5장의 슬라이스가 2팩
(총 10슬라이스)으로 포장되어 있습니다.
-함유 곡물: 플렉시드, 옥수수, 호밀,
잠두콩

브레드 슬라이스

Natural Bread Slice

5kg(1.25kg(5장)*4봉)/box



제품 특징

화이트 브레드 배합의 슬라이스
1박스에 5장의 슬라이스가 4팩
(총 20슬라이스)으로 포장되어 있습니다.

빵 슬라이스 -4종

Color Bread Slices

5kg(1.25kg(5장)*4종)/box



- 토마토



- 시금치



- 퍼플
(당근& 히비스커스)



- 옐로우
(당근)

제품 특징

4가지 색상의 슬라이스 빵
1박스에 4가지 종류의 슬라이스가
각 5장(총 20슬라이스)으로
포장되어 있습니다.
-구성: 적색-토마토 / 녹색-시금치 /
보라-당근&히비스커스 / 노란색-당근



Chef
**JEAN-MARC
 GAUCHER**

장 막 고세

- (현재) Institut Disciples Escoffier Culinary School
 마스터 셰프 강사
- Galaxy Casino Macao
- Four Seasons Macao
- InterContinental Hong Kong

장 마르크 고세(Jean-Marc Gaucher) 셰프는 현재 Institut Disciples Escoffier Culinary School에서 마스터 셰프 강사로 후학을 양성하고 있으며, 동시에 ‘홍콩 미라 호텔(Mira Hotel Hong Kong)’의 Executive Pastry Chef(총괄 페이스트리 셰프)로서 현직에 있습니다.

그는 과거 프랑스 니스(Nice)에서 전통 프렌치 베이커리를 운영했으며, 프랑스 리비에라에서의 제과제빵 수련과 자영업 경험을 거쳐 뉴욕의 프렌치 파인 다이닝 ‘La Panetière’에서 세계적인 페이스트리 셰프 디디에 베를리오즈(Didier Berlioz) 밑에서 창의력을 연마했습니다.

이후 방콕, 랑카위, 두바이, 마카오 등지의 Four Seasons, Intercontinental, Conrad 등의 고급 호텔에서 10여 년간 활약하며 수상 경력을 쌓아온 명망 높은 페이스트리 셰프입니다.



CONTENTS

훈제연어와 김을 넣은 핑거 샌드위치	---- 6p
트러플 에그 샌드위치	---- 7p
니스푹 라따뚜이 타탕	---- 8p
버터 랍스터 타르틴	---- 9p
뉴욕 루벤 샌드위치	---- 10p
크림치즈 당근 샌드위치	---- 11p
애플 시나몬 브레드 푸딩	---- 12p
유자 화이트 초콜릿 케이크 브레드	---- 13p
당사 제품군	---- 14p
본코락 냉동 완제 디저트 제품군	---- 17p

훈제 연어와 김을 넣은 핑거 샌드위치

핑거 푸드 30개 분량



김 버터

칸디아 고메버터	-----	200g
김가루	-----	25g
레몬즙	-----	2g
소금	-----	적당량

- 실온의 버터를 부드럽게 한 뒤 김가루와 잘 섞습니다.
- 01에 레몬즙과 소금을 추가하여 간을 맞춥니다.

훈제연어 크림치즈

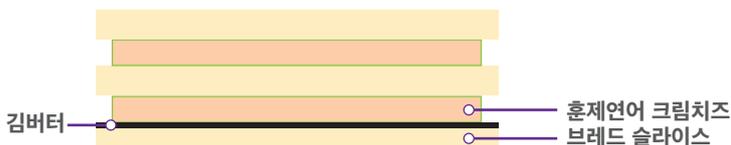
사워크림LP	-----	370g
북해도 크림치즈	-----	500g
소금, 후추	-----	적당량
레몬즙	-----	50ml
후레쉬 샐러드	-----	50g
냉동차이브	-----	50g
바이킹 노르웨이 훈제 연어 (16p 참고)	-----	500g

- 사워크림과 크림치즈를 블렌더로 섞은 후, 소금과 후추, 레몬즙을 넣어서 간합니다.
- 잘게 다진 샐러드와 차이브, 다진 훈제연어를 크림 혼합물에 넣습니다.

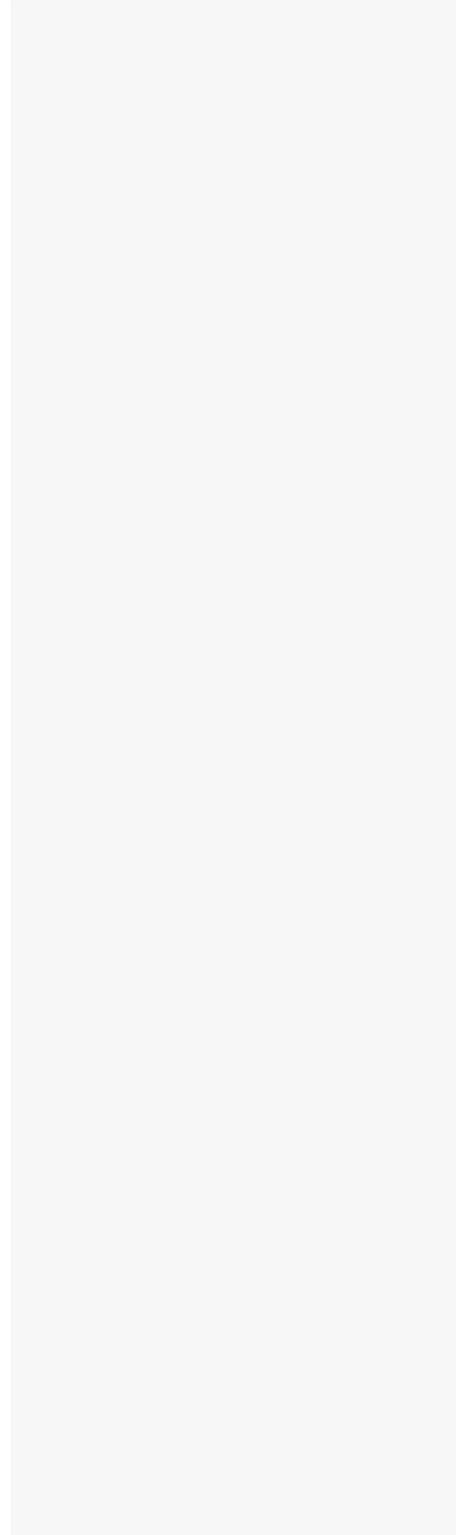
조립

브레드 슬라이스 (토마토, 시금치, 퍼플, 옐로우 택)	-----	3장
연어알	-----	20g
허브(딜)	-----	적당량

- 브레드 슬라이스 위에 김버터를 얇고 고르게 펴 발라줍니다.
- 브레드 슬라이스 위에 훈제연어 크림치즈를 고루 펴 바른 후 냉장고에 넣어 차갑게 식힙니다.
- 냉각된 브레드 슬라이스를 핑거 스타일 또는 정사각형(취폐용)으로 잘라냅니다.
- 연어알과 마이크로 허브로 장식합니다.



Note



트러플 에그 샌드위치

핑거 푸드 30개 분량

트러플 에그 필링

삶은 달걀	-----	5ea
마요네즈	-----	150g
트러플오일	-----	15g
풍기소스	-----	10g
트러플소금	-----	5g
후추	-----	2g
쪽파	-----	10g

01. 달걀을 끓는 물에 15분간 삶은 후 식혀서 잘게 다집니다.
02. 마요네즈에 트러플 오일, 풍기 소스, 소금, 후추를 넣고 섞습니다.
03. 다진 쪽파와 삶은 달걀을 넣고 잘 섞습니다.

브레드 슬라이스 타르트

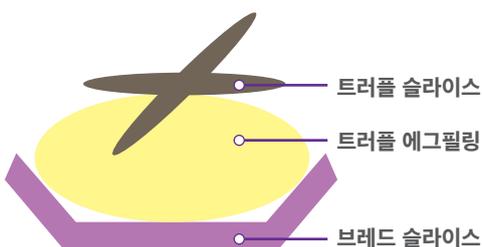
브레드 슬라이스 (시리얼, 퍼플 택1)	-----	1장
-----------------------	-------	----

01. 브레드 슬라이스를 원하는 틀을 사용하여 타르트 형태로 만들어 오븐에 180°C 8분 구워줍니다.

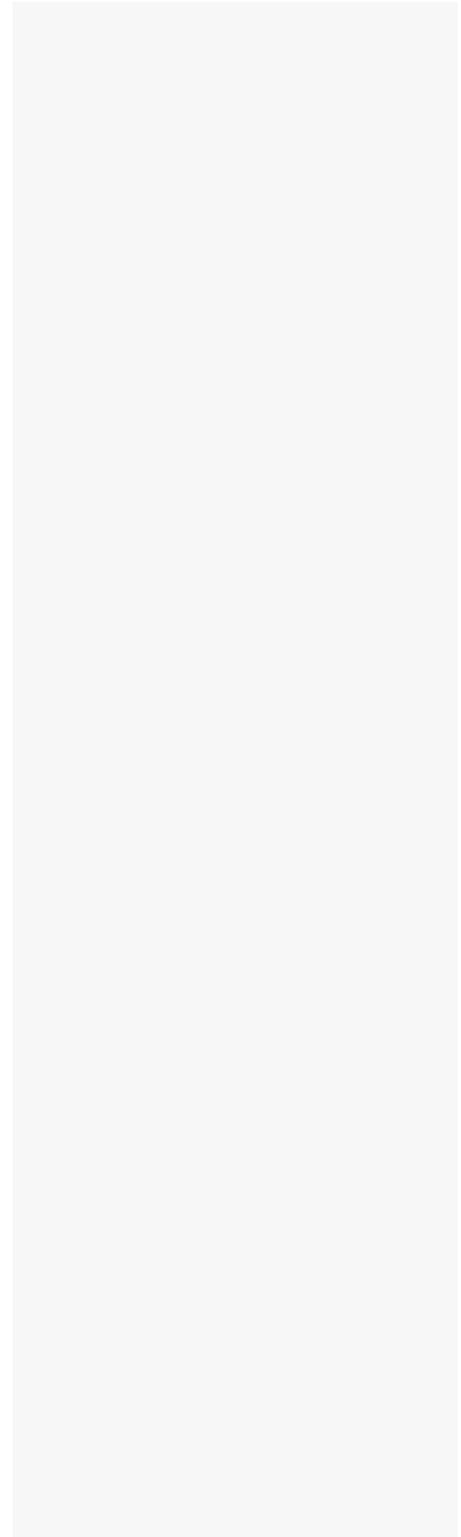
조립

브레드 슬라이스 타르트	-----	1개
블랙 트러플	-----	적당량
새싹 샐러드	-----	적당량

01. 브레드 슬라이스 타르트에 트러플 에그 필링을 짜줍니다.
02. 블랙 트러플 슬라이스 또는 샐러드 채소로 장식합니다.
*블랙퍼스트용 오픈 샌드위치 혹은 2단 샌드위치로 활용 가능합니다.



Note





니스퐁 라따뚜이 타탕

핑거 푸드 30개 분량

라따뚜이

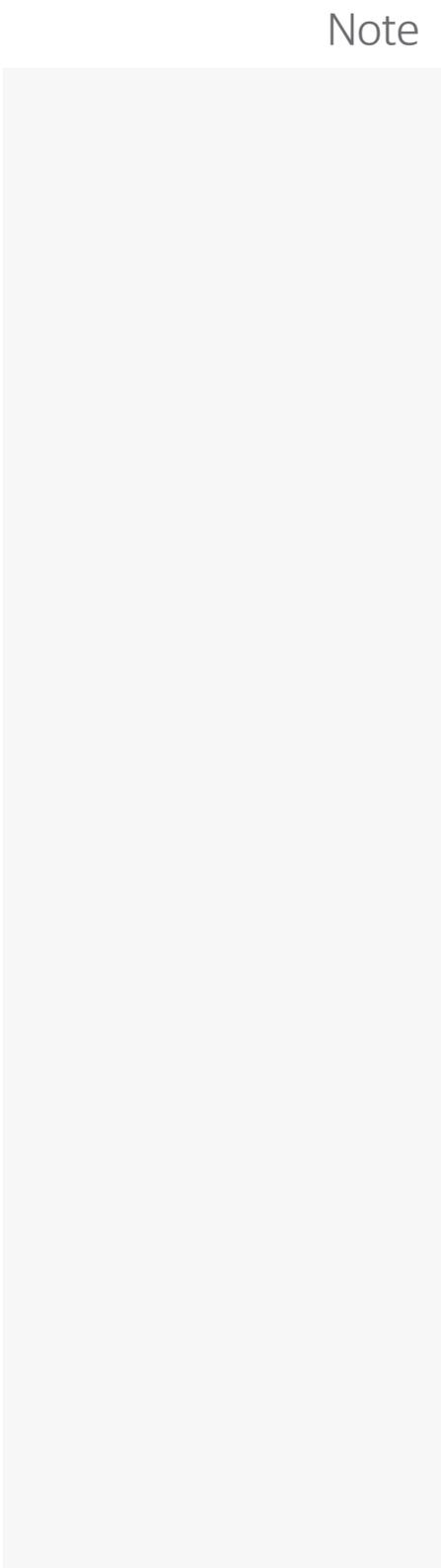
월드믹스	-----	500g
쉐어드토마토	-----	100g
생 토마토	-----	2개
초록색 파프리카	-----	1개
냉동다진마늘블럭	-----	20g
올리브오일 엑스트라 버진	-----	적당량
냉동 오레가노	-----	적당량
소금, 후추	-----	적당량

01. 생 토마토의 껍질을 제거한 후 작은 다이스로 썰어줍니다.
02. 파프리카는 올리브 오일을 두르고 230°C오븐에 10분 정도 구워 껍질을 벗긴 뒤 다이스로 썰어줍니다.
03. 팬에 올리브 오일을 두르고 월드믹스, 01, 02를 넣은 뒤 중간불로 볶아줍니다.
04. 03에 마늘과 쉐어드 토마토, 오레가노를 넣고 간을 맞춘 뒤 뚜껑을 덮고 10분간 더 익힙니다.
05. 라따뚜이를 식힌 후, 적당한 사이즈의 링 몰드에 채워 넣고 170°C오븐에서 10분간 구운 후 다시 식힙니다.

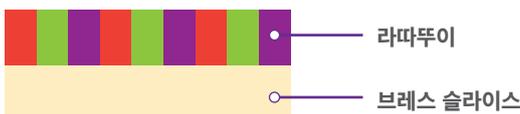
조립

브레드 슬라이스 (토마토)	-----	1장
----------------	-------	----

01. 브레드 슬라이스는 라따뚜이 링 사이즈로 잘라서 오븐 180°C 7분 정도 구워 준비합니다.
02. 구워진 라따뚜이에 링 몰드를 빼고 브레드 슬라이스 위에 올려줍니다.



Note



버터 랍스터 타르틴

8인분

랍스터

칸디아 고메버터	-----	150g
올리브오일 엑스트라 버진	-----	50g
냉동다진마늘블럭	-----	10g
파프리카 파우더	-----	5g
에스플레트 고추가루	-----	5g
레몬즙	-----	10g
바이킹 랍스터 집게살 (16p 참고)	-----	225g
소금, 후추	-----	적당량
파슬리	-----	10g

01. 팬에 버터와 소량의 올리브 오일을 녹입니다.
02. 마늘을 넣고 2분간 볶습니다.
03. 파프리카 파우더, 에스플레트 고추가루, 레몬즙을 넣습니다.
04. 삶은 랍스터를 넣고 중불에서 3분간 조리합니다.
05. 필요시 소금, 후추로 간하고, 파슬리를 뿌려서 마무리 합니다.

조립

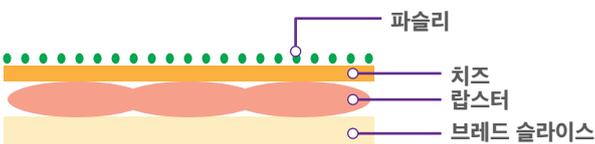
브레드 슬라이스 (깜빠뉴)	-----	1ea
올리브오일 엑스트라 버진	-----	적당량
그라나치즈(하드치즈스틱)	-----	30g

01. 브레드 슬라이스에 올리브 오일을 바르고 팬에 양면을 노릇하게 굽습니다.
02. 랍스터를 올리고, 그 위에 그라나치즈를 뿌립니다.
03. 살라만더 또는 오븐에서 치즈를 살짝 녹여 따뜻하게 서빙합니다.

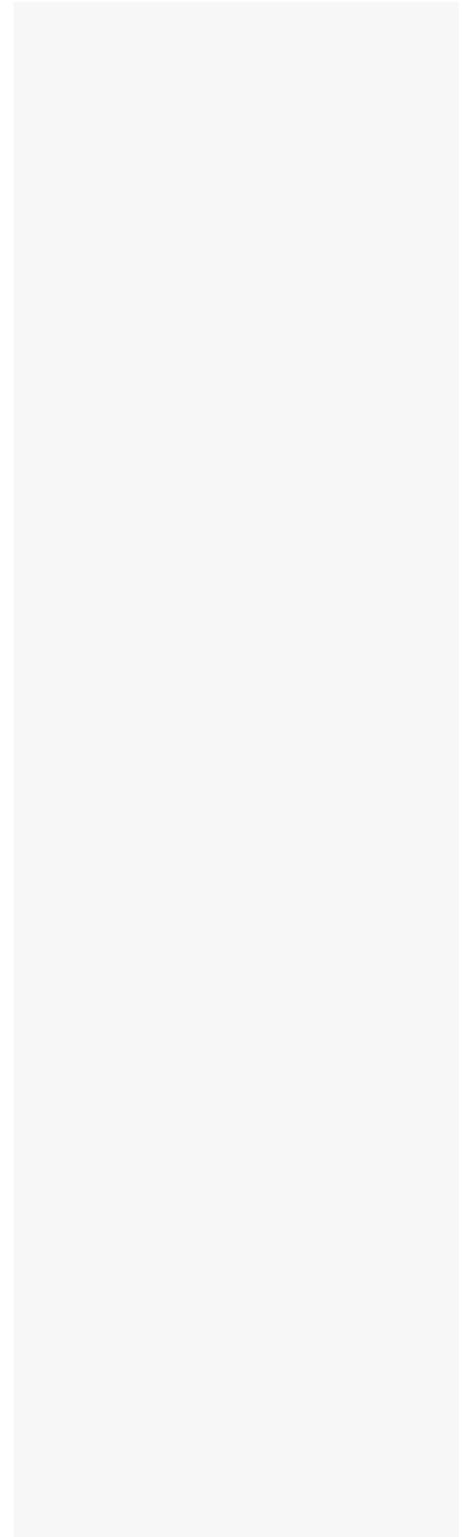
가니쉬

레몬	-----	2ea
쪽파	-----	5g
마늘칩	-----	적당량
루꼴라	-----	적당량
방울 토마토	-----	적당량

01. 랍스터 타르틴과 여러가지 가니쉬를 함께 곁들이고, 따뜻하게 서빙합니다.



Note



뉴욕 루벤 샌드위치

8인분

소스

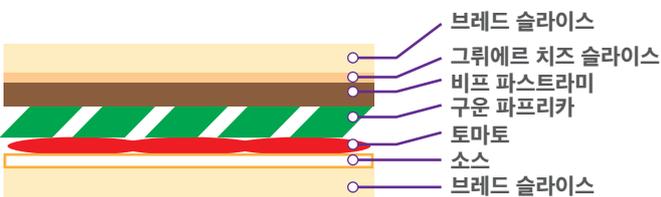
삶은 달걀	-----	2ea
피클	-----	30g
마요네즈	-----	70g
양파	-----	70g
파슬리	-----	8g
케첩	-----	5g
설탕	-----	8g
사과식초	-----	8g
우스터 소스	-----	5g
소금, 후추	-----	적당량

01. 삶은 달걀, 피클, 양파, 파슬리를 곱게 다져서 준비합니다.
02. 마요네즈, 설탕, 식초, 우스터 소스, 케첩과 나머지 모든 재료들을 섞어 소스를 만듭니다.

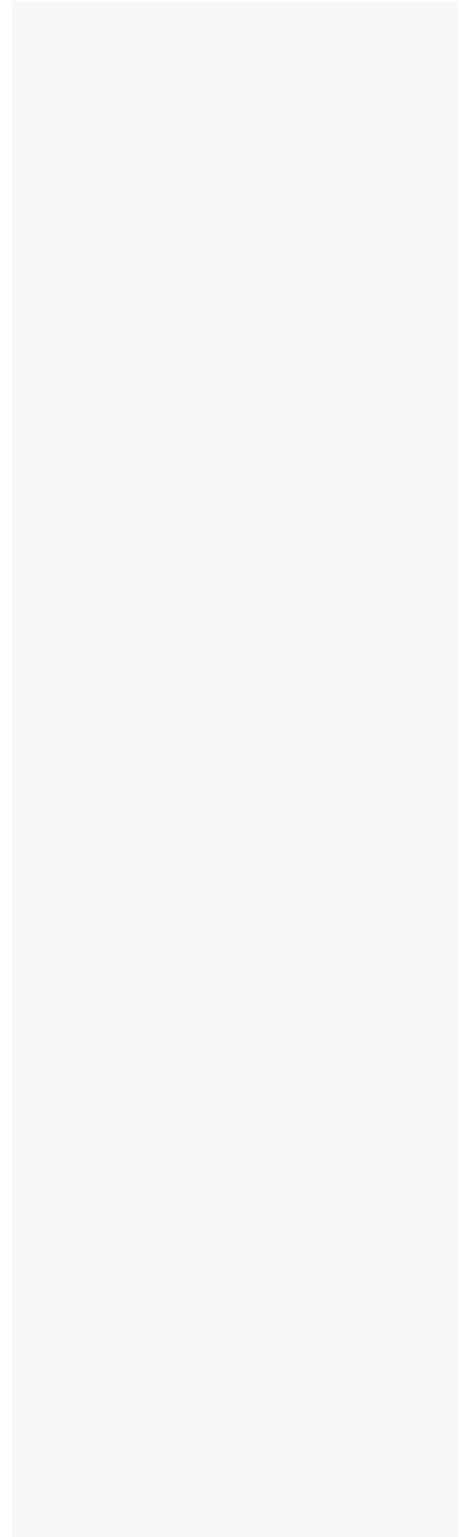
조립

브레드 슬라이스 (깜빠뉴)	-----	1개
비프 파스트라미	-----	4개
토마토	-----	2개
그뤼에르 슬라이스	-----	4개
칸디아 고메버터	-----	50g
파프리카	-----	2개

01. 브레드 슬라이스에 소스를 얇게 바르고 토마토, 구운 파프리카, 파스트라미, 그뤼에르 치즈, 브레드 슬라이스를 순서대로 올립니다.
02. 파니니 기계(180°C 5분)나 팬에 구워 따뜻하게 서빙합니다.



Note



크림치즈 당근 샌드위치

티타임용 디저트 30개 분량



Note

크림치즈 스프레드

북해도 크림치즈	-----	250g
레몬제스트	-----	2g
레몬즙	-----	10g
초미립분당	-----	150g
바닐프로200	-----	12g
칸디아 고메버터	-----	120g

- 실온 상태의 버터, 크림치즈, 초미립분당, 바닐프로200을 핸드믹서를 사용해 잘 섞습니다.
- 레몬 제스트와 레몬즙을 넣어 마무리합니다.

당근잼

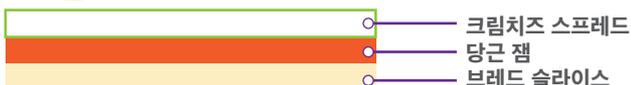
봉듀엘 미니 당근	-----	500g
설탕(1)	-----	200g
설탕(2)	-----	50g
레몬즙	-----	60g
잼용 펙틴	-----	15g
카비아니	-----	2g

- 당근과 설탕(1)을 혼합합니다.
- 냄비에 옮겨 설탕이 녹을 때까지 저어줍니다.
- 녹은 설탕이 끓어오르면 카비아니를 넣고 섞어줍니다.
- 뚜껑을 덮고 약 10분 끓여줍니다.
- 10분이 지나면 블렌더를 이용해 당근을 갈아줍니다.
- 설탕(2)과 펙틴 혼합물을 넣어줍니다.
- 레몬즙을 넣어 마무리합니다.
- 당근잼을 보관할 용기에 옮겨줍니다.

조립

브레드 슬라이스 (옐로우)	-----	1장
봉듀엘 미니 당근	-----	적당량
금박	-----	적당량

- 브레드 슬라이스에 당근 잼을 펴 바르고, 크림치즈 혼합물을 올려 롤 샌드위치 형태로 만듭니다.



애플 시나몬 브레드 푸딩

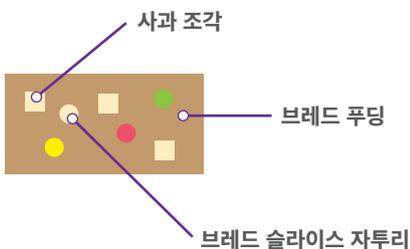
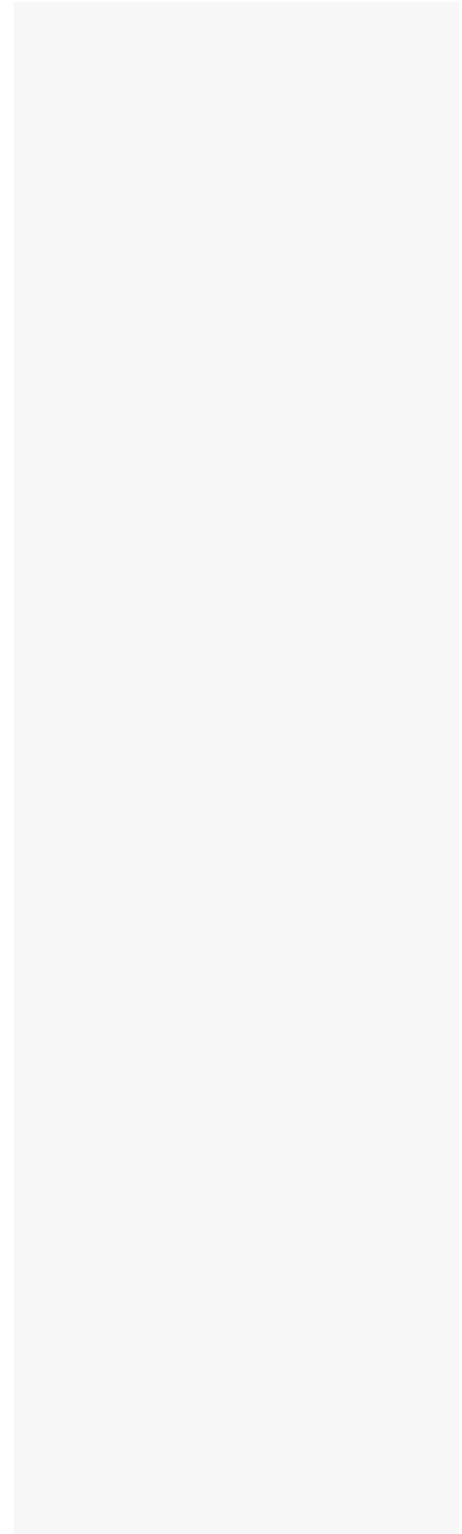
티타임용 디저트 30개 분량

브레드 푸딩

브레드 슬라이스 남은 것	200g
우유	250g
칸디아 고메크림 40%	100g
소금	5g
설탕	100g
건포도	30g
카비아니	0.5g
계란	3ea
몽게이럼	10g
시나몬 스틱	1ea
당적 사과 슬라이스	350g
칸디아 고메버터	50g

01. 우유와 크림을 카비아니(바닐라), 시나몬 스틱과 함께 데웁니다.
02. 건포도는 끓인 물 200g에 30분간 불린 후 물기를 빼줍니다.
03. 다른 볼에 달걀, 설탕, 소금을 잘 섞습니다.
04. 우유 혼합물에서 시나몬 스틱을 제거하고, 따뜻할 때 달걀 혼합물에 부어 잘 섞습니다.
05. 남은 브레드 슬라이스는 작은 조각으로 잘라 준비합니다.
06. 당적사과슬라이스를 작은 다이스로 썬 후 버터에 살짝 볶아준 후 몽게이럼을 추가하여 마무리합니다.
07. 브레드 슬라이스를 우유 혼합물에 넣고 1시간 정도 담가 둡니다.
08. 실리콘 몰드에 빵 반죽을 채우고, 위에 볶은 사과를 한 스푼씩 얹습니다.
09. 오븐 트레이에 물을 부어 중탕 방식으로 150°C에서 45분간 구워줍니다

Note



유자 화이트 초콜릿 케이크 브레드

티타임용 디저트 30개 분량



Note

유자카드

설탕(1)	-----	200g
계란	-----	200g
냉동난황	-----	220g
설탕(2)	-----	30g
옥수수전분	-----	10g
베리베리 유자퓨레	-----	150g
베리베리 레몬퓨레	-----	100g
칸디아 고메버터	-----	200g

01. 볼에 설탕(1), 계란을 혼합한 뒤 냉동 난황을 넣고 섞어줍니다.
02. 설탕(2)과 옥수수전분을 혼합한 뒤 01에 넣어줍니다
03. 냄비에 유자퓨레, 레몬퓨레, 버터를 넣어 약 10분 끓입니다.
04. 냄비의 모든 재료가 살짝 끓어 오르면 볼에 부어서 섞어줍니다.
05. 섞인 혼합물을 다시 냄비로 옮겨서 눌러붙지 않게 계속 저어주며 기포가 살짝 올라오는 상태까지 끓여줍니다.
06. 유자 카드의 텍스처가 완성되면 블렌더로 균질하여 마무리합니다.

휘핑 가나슈

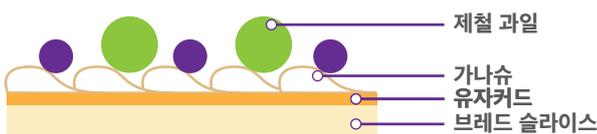
칸디아 휘핑크림(1)	-----	250g
인버트 슈가	-----	20g
물엿	-----	25g
오프스블랑35%	-----	125g
코코아버터	-----	35g
분말 젤라틴	-----	10g
칸디아 휘핑크림(2)	-----	360g
카비아니	-----	3g

01. 크림(1)을 살짝 데운 후 전화당, 물엿, 카비아니(바닐라)를 넣고 섞습니다.
02. 녹인 젤라틴을 1의 혼합물을 넣고 잘 섞은 뒤, 녹인 화이트 초콜릿과 코코아 버터에부어 잘 섞습니다.
03. 마지막으로 차가운 크림(2) 360g을 넣고 잘 섞은 후, 냉장고에 하룻밤 숙성시킵니다.

마무리

브레드 슬라이스 (옐로우)	-----	1ea
제철 과일	-----	적당량
라임	-----	적당량

01. 유자 카드를 바른 뒤 휘핑 가나슈를 v깍지로 파서 라임 제스트와 제철 과일을 올려 장식합니다.



Product 선인 제품군



룩스 크림치즈

포장단위 : 1kg

일본 북해도는 청정 지역으로 신선도가 뛰어난 유제품이 생산 되는 지역입니다. 북해도 유업은 일본내 크림 치즈 생산량의 30%를 생산하고 있는 기업입니다.



칸디아 고메크림

포장단위 : 1kg

프랑스 유크림 최초 유지방 함량 40% 크림. 휘핑 후 3-4일 간 크림이 버글거리지 않고 단단하며 색이 흰톤으로 아이싱 크림으로 매우 적합합니다.



칸디아 고메버터

포장단위 : 500g

칸디아의 오랜 연구로 만들어 진 고품질의 신규 버터 입니다. 브리타니 지방의 우유로 만들어져 품미가 좋습니다.



사워크림 LP

포장단위 : 1kg

유지방 함량 22% 의 장기보존 사워크림 .



포멜로 망고 콩피

포장단위 : 1kg, 3kg

자몽 느낌의 씹사름함과 포멜로의 커다란 썩의 씹힘성이 매우 좋습니다. 입안에서 과육이 터지는 생과일 같은 식감을 제공하며 음료, 무스 등 다양한 디저트 메뉴에 활용 가능합니다.



그라나치즈 (하드치즈스틱)

포장단위 : 220g

일반적인 이태리 그라나치즈는 겉질이 8%를 함유하고 있습니다. 선인의 그라나치즈는 겉질이 들어있지 않은 이태리 하드치즈입니다.



그뤼에르 치즈

포장단위 : 200g, 2.7kg

스위스 전통 그뤼에르 치즈 AOP. 스위스 그뤼에르 AOP 제품으로 최상급 그뤼에르 치즈입니다.



레몬즙

포장단위 : 750g

후레쉬하게 착즙한 비살균 레몬즙 50%가 함유되어 신선함이 돋보이는 레몬쥬스 농축액으로 각종 요리, 음료 제조에 후레쉬함을 더합니다.



베리베리 레몬퓨레

포장단위 : 500g

당사 제품으로 설탕이 들어있지 않은 100% 비가열 레몬 착즙액입니다. 집에서 레몬을 직접 스퀴즈해서 짠것과 같은 품질입니다.



레몬제스트

포장단위 : 500g

레몬을 탈피하여 제스트로 만든 냉동제품



베리베리 유자퓨레

포장단위 : 500g

전남)고흥 유자로 만든 퓨레 (브릭스 8~9%)



냉동차이브

포장단위 : 200g

미리 잘라놓아 사용하기가 편하고 뿌리기 쉬운 용기에 담겨있어 사용이 간편합니다. 색의 변화가 없으며 미생물 적으로 안정한 제품입니다.



미니 당근
포장단위 : 1kg

베이비당근 종자로 맛과 조직은 부드럽고 차별화 됩니다.



월드믹스
포장단위 : 2.5kg

3가지 야채를 팬프라이하여 냉동한 제품.
구성 : 홍피망 15%, 가지 42.5%, 호박 42.5%
라타뚜이, 피자토픽, 샌드위치 내용물 등에 사용하기 좋으며 해동 후 바로 사용합니다.



쉐어드토마토
포장단위 : 425ml, 4180ml

본제품은 일장이 1년에 300일이 넘는 프랑스 프로방스 지역에서 재배되는 종자로 신맛이 없고 색이 선명한 붉은색을 띵니다. 쉐어드토마토는 당도가 8brix로 높습니다.



냉동다진마늘블럭
포장단위 : 1kg

맛이 강하지 않고 맛의 지속성이 매우 긴 스페인산 마늘입니다.



바닐프로200
포장단위 : 500g

1폴드의 강도를 가진 전형적인 마다가스카르 바닐라 추출물로 다양도로 사용할 수 있음.



카비아니
포장단위 : 100g

캐비아(Caviar) + 바닐라(Vanilla)의 합성어로, 바닐라빈 씨 부분만을 분리하여 편리하게 사용할 수 있도록 만든 제품. 오직 마다가스카르 브루봉 바닐라빈만을 사용합니다.



몽게이럼
포장단위 : 1L

세계에서 가장 오래된 럼. 카리브 원산으로 풍미가 뛰어나며 비가열 크림, 무스등에 매우 잘 어울립니다



트러플오일
포장단위 : 250ml, 1L

국내 최강의 트러플 오일로 트러플의 향미가 강합니다



트러플소금
포장단위 : 150g

분쇄된 트러플과 트러플 오일이 함유된 제품으로 국내 최초 생산한 트러플 소금입니다.



풍기소스
포장단위 : 1kg

파리지앵 양송이에 트러플 오일을 더하여 버섯의 풍미가 매우 풍부한 소스입니다. 풍기소스는 가열하지 않고 그대로 사용 및 섭취가능하며 가열조리 식품의 소스로도 사용.



올리브오일 엑스트라버진
포장단위 : 500g

세라믹병에 들어 고급형 장식용 엑스트라버진 올리브오일입니다. 당사의 비중 1.31의 최고급 모데나 발사믹 오일 250ml과 함께 테이블에 장식시 아주 고급스런 분위기를 연출합니다.



당적사과다이스
포장단위 : 2.5kg

사과를 반당적하여 놓은 제품. 당적시 가열한 제품으로 비가열 제품인 당적 사과 다이스에 비하여 크런치한 조직감이 떨어지나 가격 경쟁력 있음.

VIKING^S MARKET



제품 구매 링크 QR

랍스터 집게살

포장단위 : 500g

탱글한 랍스터의 집게살만 엄선하여 자숙 후 급속 동결한 제품.



제품 구매 링크 QR

노르웨이 훈제연어

포장단위 : 필렛 1.3~1.4kg

슬라이스 200~300g

전통 방식으로 장시간 훈연하여 육질이 단단한 프리미엄 제품

완제품류

바스크 타르트 (갈렛) Cake Basque

1.71kg(95g*18개)/box



제품 특징

갈레트 형태로 만들어진 바스크 지방의 전통적인 가또 바스크. 바삭한 쇼트크러스트 안에 스페인산 비터 알몬드 크림을 채워져 있습니다.

사용 방법

냉장 해동 2시간 후 상온 15분 정치

초콜릿 타르트 Tart Au Chocolat

(90g*10ea)*6팩/box
지름 27cm



제품 특징

아몬드 초콜릿 크림 베이스에 초콜릿 조각이 토핑된 타르트

사용 방법

냉장 3시간 해동 또는 상온 2시간 해동
(※ 오븐 사용 금지)

브라우니 Brownie

2.5kg(30개)*4팩/box



제품 특징

피칸 5%, 초콜릿 칩 27% 함유한 프리미엄 브라우니.

사용 방법

1. 냉장 해동 후 바로 판매 가능
2. 냉동 상태에서 150°C 컨벡션 오븐에 5분 베이킹 후 상온에서 3분 정치
3. 전자레인지에 30초 가온 후 상온에서 3분 정치 후 제공

보관: 해동 후 냉장 보관 시 7일, 상온 보관 시 3일

코코넛 타르트 Coconut Tart

1kg(125g*8개)*6팩/box



제품 특징

바스크 지역의 전통 레시피로 만들어진 코코넛 타르트. 코코넛 함량 14%의 새로운 조직감과 맛의 제품입니다.

사용 방법

1. 냉동 상태에서 180°C 오븐 10분 베이킹 후 상온 15분 정치
2. 냉장 해동 6시간
3. 상온 해동 3~4시간

타르트 타틴 Tarte Tartin

4.88kg(1.22kg(8개)*4봉)/box
지름 27cm, 높이 4.1cm



제품 특징

카라멜라이즈한 사과를 가득 담은 프랑스 전통 레시피의 애플 타틴. 냉동 사과가 아닌 생사과를 사용하며, 사과 함량 61%이다.

사용 방법

1. 냉동 상태의 타틴을 뒤집어(사과가 위로 보이게) 180°C로 예열된 오븐에 30분 베이킹
2. 녹인 버터를 발라 광택을 내줍니다.

까눌레 Caneles

3.6kg(60g* 60개)/box



제품 특징

프랑스 보르도 지방 전통 레시피로 만들어진 겔바속축의 까눌레. 100% 프랑스 원료 사용.

사용 방법

- 에어프라이어 : 190°C 예열 후 180°C 10분간 베이킹
- 컨벡션 오븐 : 160°C 예열 후 150°C 20분간 베이킹