

# OSA

Felchlin's finest soft melting OSA-fillings - Incomparable quality,  
ready to use, all natural ingredients



2019  
펠클린 오사 데모  
Chef. Simon



**SIB** (주)선인 **Felchlin**  
SWITZERLAND

[ 400 개 ]

### 커피 & 코냑 가나슈

| 재료               | 중량(g) |
|------------------|-------|
| 커피빈              | 25    |
| 칸디아 휘핑크림         | 450   |
| 칸디아 롤버터 1kg      | 35    |
| 커피엑기스            | 10    |
| 트리몰린             | 100   |
| 마라카이보 클라시피카도 65% | 500   |
| 레미마틴 50%         | 20    |

1. 커피빈과 휘핑크림을 끓여 45 분간 인퓨전한다.
2. 커피빈을 빼고 휘핑크림 무게를 450g 으로 맞춘다.
3. 커피크림과, 버터, 커피엑기스, 트리몰린을 끓인다.
4. 초콜릿에 부어서 섞고, 레미마틴을 넣어준다.
5. 가나슈가 32~34°C가 되면 핸드블랜더로 유화시킨다.

### 카푸치노사 잔뒤야 인텐소 헤이즐넛 필링

| 재료             | 중량(g) |
|----------------|-------|
| 잔뒤야 D 인텐소 헤이즐넛 | 500   |
| 카푸치노사          | 75    |

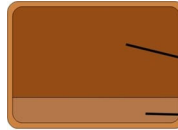
1. 잔뒤야 D 인텐소를 26~28°C로 녹여주고
2. 카푸치노사도 32~34°C로 녹여 두가지를 섞어준다.

### 디핑 초콜릿

| 재료               | 중량(g) |
|------------------|-------|
| 마라카이보 클라시피카도 65% | 500   |

### 마무리

1. 카푸치노사 잔뒤야 인텐소 헤이즐넛 필링을 300\*300\*5mm 카드로 프레임에 부여준다.
2. 1 시간정도 상온에서 굳혀준다.
3. 7.5m 높이의 카드로 프레임을 세팅하고 커피 코냑 가나슈를 부여주고, 15~20°C에서 24 시간 굳혀준다.
4. 15\*15mm 기타로 컷팅하고, 마라카이보 65%로 디핑하여 마무리한다.



다크 커버춰  
커피&코냑 가나슈  
카푸치노사 잔뒤야 인텐소 헤이즐넛 필링

### ● 제품정보

| Maracaibo Clasificado 65%,    |   |  |
|-------------------------------|---|--|
|                               | Origin Cacaobeans   | Venezuela  |
|                               | Units   | 2kg*6ea/box  |
|                               | Viscosity drops   | ☹☹☹  |
| Gianduja D Intenso, Hazelnuts |   |  |
|                               | Ideal for cut and moulded chocolates.<br>Suitable for confectionery, pastry,<br>flavouring and ice cream. |  |
|                               | Units   | 2kg*9ea/box  |
|                               | Processing  | Melt at 26~28°C  |
| Cappuccino                    |   |  |
|                               | Units   | 5kg, 800g  |
|                               | Processing  | -To decorate:<br>whisk at 22~24°C<br>-To melt:<br>heat up to 28~32°C |



#### 레미마틴 50%

##### Remy martin

화인 샴페인 꼬냑으로 꼬냑 지역 중 그랑 샴페인 또는 뽀띠 샴페인 지역에서 재배되는 포도로만 제조되었습니다.

포장단위 : 1ℓ×6 병 / 박스

원산지 : 프랑스



#### 커피엑기스

##### Coffee extract

인스턴트 커피는 강한 쓴 맛을 내는 빈으로

만들어지나 커피엑기스는 스타벅스 등 원두커피

전문점에서 쓰이는 아라비카빈으로 만들어져 커피 맛을 지속시켜 줍니다.

포장단위 : 1kg

[ 카드로 프레임 30X30Xh1.5cm 1 판용 ]

**레모노사 마시멜로우**

| 재료                      | 중량(g) |
|-------------------------|-------|
| 설탕                      | 250   |
| 물                       | 90    |
| 트리몰린 A                  | 90    |
| 젤라틴 믹스                  | 154   |
| 트리몰린 B                  | 146   |
| 레모노사 or 오렌지노사 or 블루베리노사 | 180   |

1. 설탕, 물, 트리몰린 A 를 112°C 끓인다.
2. 녹인 젤라틴믹스와 트리몰린 B 를 볼에 섞어 준비한다.
3. 끓인 1 을 2 에 부어 35~40°C 식을 때까지 고속휘핑한다.
4. 레모노사를 32~34°C로 녹여서 섞어준다.
5. 테프론시트 위에 말토덱스트린을 뿌려준다.
6. 그 위에 3 개의 레드 카드로 프레임을 세팅한다.
7. 완성된 마시멜로우 반죽을 펼쳐준 후 위에 말토덱스트린을 뿌려주고 테프론시트를 덮어준다.
8. 굳어지면 기타로 잘라준다.



**젤라틴 믹스**

| 재료     | 중량(g) |
|--------|-------|
| 분말 젤라틴 | 100   |
| 물      | 600   |

1. 분말 젤라틴을 10 분정도 물에 담가둔다
2. 중탕하여 녹인 후, 다시 굳혀서 냉장고에 넣어두고 필요할 때 사용한다.



● **제품정보**

| OSA (Lemon/Orange/Blueberry)  |                   |  |
|---|-------------------|--|
| <br> | <b>Units</b>      | 2.5kg*6ea/box : 레몬노사<br>6kg, 800g : 블루베리노사                   |
|   | <b>Processing</b> | To decorate: whisk at 22~24°C<br>To melt: heat up to 28~32°C |



**분말젤라틴(Gelatin)**

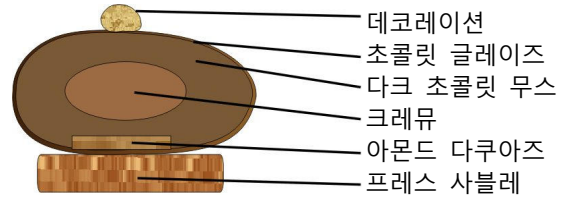
200 블룸  
포장단위 : 25kg, 500g

[ 16 개 ]

프레스 사블레

| 재료                   | 중량(g) |
|----------------------|-------|
| 버터 아몬드 크림블           | 150   |
| 바삭바삭 크리스피            | 46    |
| 파에테 포요틴              | 40    |
| 프랄리노사(HAZELNUTS 36%) | 100   |
| 암브라 38%              | 75    |

1. 크림블, 바삭바삭 크리스피, 파에테포요틴을 섞는다.
2. 암브라, 프랄리노사를 녹인다.
3. 녹인 재료들을 1과 섞어준다.
4. 8mm 두께로 밀어퍼고 6cm 디스크로 잘라준다.



아몬드 다쿠아즈

| 재료     | 중량(g) |
|--------|-------|
| 난백분말   | 40    |
| 냉동난백   | 200   |
| 난백     | 200   |
| 설탕 A   | 200   |
| 아몬드 분말 | 280   |
| 박력분    | 60    |
| 설탕 B   | 260   |

1. 난백과 난백분말, 설탕 A 를 넣고 머랭을 만든다.
2. 아몬드분말, 박력분, 설탕 B 를 섞어둔 것과 1의 머랭을 잘 섞어준다.
3. 40\*60 철판에 팬닝후 아몬드 슬라이스를 뿌린뒤, 초미립 분당을 위에 뿌려준다.
4. 175°C 컨벡션 오븐에서 20 분 구워준다.

젤라틴 믹스

| 재료     | 중량(g) |
|--------|-------|
| 분말 젤라틴 | 100   |
| 물      | 600   |

1. 분말 젤라틴을 10 분정도 물에 담가둔다
2. 중탕하여 녹인 후, 다시 굳혀서 냉장고에 넣어두고 필요할 때 사용한다.

버터 아몬드 크림블

| 재료          | 중량(g) |
|-------------|-------|
| 칸디아 롤버터 1kg | 200   |
| 갈색설탕        | 200   |
| 박력분         | 200   |
| 아몬드분말       | 200   |

1. 전재료를 섞은후, 크림블을 만든다.
2. 170°C 오븐에서 20 분동안 저어주면서 골든브라운 색이 날때까지 구워준다.

크레뮤

| 재료       | 중량(g) |
|----------|-------|
| 칸디아 휘핑크림 | 135   |
| 설탕       | 20    |
| 냉동난황     | 40    |
| 암브라 38%  | 140   |
| 아리바 72%  | 28    |

1. 크림과, 설탕을 끓여서 냉동난황에 부어준다.
2. 85°C까지 끓여서 앙글레즈를 만든다.
3. 뜨거운 앙글레즈를 초콜릿에 부어서 유화시킨다.
4. 냉장고에서 보관한다.

다크 초콜릿 무스

| 재료         | 중량(g) |
|------------|-------|
| 우유         | 140   |
| 칸디아 휘핑크림 A | 90    |
| 냉동난황       | 180   |
| 냉동난백       | 150   |
| 설탕         | 100   |
| 젤라틴 믹스     | 42    |
| 아리바 72%    | 320   |
| 칸디아 휘핑크림 B | 580   |

- 우유와 크림 A, 냉동난황으로 80°C까지 끓여서 크림앙글레즈를 만든다.
- 젤라틴믹스와 섞어서, 초콜릿에 부어 유화시킨다.
- 냉동난백과 설탕으로 프렌치 머랭을 만들어준다.
- 칸디아 휘핑크림 B를 휘핑하여, 프렌치머랭, 초콜릿 앙글레즈와 섞어서 무스를 만든다.

초콜릿 글레이즈



| 재료      | 중량(g) |
|---------|-------|
| 물       | 150   |
| 설탕      | 300   |
| 물엿      | 300   |
| 연유      | 200   |
| 젤라틴믹스   | 140   |
| 아리바 72% | 250   |

- 물, 설탕, 물엿을 103°C까지 끓인다.
- 무가당연유와 젤라틴 믹스에 부어서 섞는다.
- 초콜릿에 넣고 유화시켜서 냉장고에서 보관한다.

마무리

- 25g 다크 초콜릿 무스를 스톤 플렉시팬에 짜준다.
- 20g 크레뮈를 짜준다.
- 아몬드 다쿠아즈를 올린후 냉동한다.
- 플렉시팬에서 탈각 후 35°C의 초콜릿 글레이즈로 글레이징한다.
- 프레스 사블레위에 올린뒤 장식한다.

제품정보

| Arriba 72%-72 h, Couverture Dark Rondo   |                  |                |
|--|------------------|----------------|
|  | Origin Cacaobans | Ecuador        |
|  | Units            | 2kg*6ea/box    |
|  | Viscosity drops  | ☾☾☾            |
| Ambra 38%, Couverture Milk Rondo   |                  |                |
|  | Origin Cacaobans | Ecuador, Ghana |
|  | Units            | 2kg*6ea/box    |
|  | Viscosity drops  | ☾☾☾            |



**파에테 포요틴**  
pailleté feuilletine  
정통 파에테 포요틴  
포장단위 : 500g



**칸디아 롤버터 1kg**  
Candia Extra Butter 1kg  
정통 프렌치 버터 (고용점)  
포장단위 : 1kg



**칸디아 휘핑크림 1L**  
Candia Whipping cream 1L  
포장단위 : 1L



**젤라틴**  
Gelatin  
종류 : 잎새 젤라틴, 분말 젤라틴,  
인스턴트 젤라틴  
원산지 : 독일  
포장단위 : 1kg



**살균 냉동 난황(가염, 가당)**  
Frozen yolk with 10% Sugar  
색, 고형분이 일정하며 미생물적으로  
매우안전한 제품 입니다.  
난백 혼입 비율 1% 미만  
포장단위 : 2.27kg



**휘핑이 되는 냉동 살균 난백**  
Whippable Frozen egg white  
생난백에 비해 휘핑성이 90%,  
단단함은 70%  
포장단위 : 3kgx3 / box

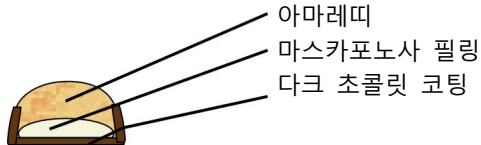


[ 150 개 ]

아마레띠

| 재료                | 중량(g) |
|-------------------|-------|
| 캘리포니아 1:1 아몬드페이스트 | 610   |
| 초미립분당             | 250   |
| 냉동난백              | 140   |

1. 모든 재료를 부드럽게 섞어주고, 45°C 정도로 데워준다.
2. 실핏 위에 2.8cm 원형깍지로 짜준다.
3. 초미립분당을 뿌려주고 하루 말려준다.
4. 손으로 눌러준 후, 210°C 오븐에서 8분 구워준다.



● 제품정보

| California 1:1, Almond paste(아몬드 필링)   |                                       |  |
|--|---------------------------------------|--|
|    | Units                                 | 6.5kg  |
|  | 케익 제조시 사용하면 장시간 부드러우며 가열하지 않은 아몬드로 만들 |  |
| Madagascar 64%   |                                       |  |
|  | Units                                 | 6.5kg  |
|  | Origin Cacaobean                      | Madagascar   |
|  | Viscosity drops                       | ☾☾☾  |
| Mascarpone   |                                       |  |
|  | Units                                 | 6kg  |
|  | Processing                            | To decorate: whisk at 22-24°C<br>To melt: heat up to 28-32°C |
| Almonosa F   |                                       |  |
|  | Units                                 | 5kg/pail, 800g   |
|  | Processing                            | To decorate: whisk at 22-24°C<br>To melt: heat up to 28-32°C |

마스카포노사 필링

| 재료     | 중량(g) |
|--------|-------|
| 마스카포노사 | 400   |
| 키르쉬    | 100   |

1. 마스카포노사를 22~24°C로 맞춰서 부드럽게 풀어준다.
2. 키르쉬를 넣고 파이핑 될 정도로 부드럽게 휘핑한다.

알모노사 필링

| 재료          | 중량(g) |
|-------------|-------|
| 알모노사 F      | 400   |
| 아마레띠 리퀴 60% | 60    |
| 물           | 50    |

1. 알모노사 F 를 22~24°C로 맞춰서 부드럽게 풀어준다.
2. 아마레띠와 물을 넣고 부드럽게 휘핑한다.

코팅 초콜릿

| 재료         | 중량(g) |
|------------|-------|
| 마다가스카르 64% | 450   |

마무리

1. 동그란 ballini 스텐실을 실핏위에 펼치고 템퍼링된 초콜릿을 얇게 펴바르고, 스텐실을 들어낸다.
2. 오사를 22~24°C로 맞춰서 짤 수 있도록 휘핑한다.
3. 구워진 아마레띠에 마스카포노사 필링을 5g 씩 짜준다.
4. 아마레띠를 템퍼링된 초콜릿에 디핑한다.



초미립 분당

포장단위 : 700g  
 장점 : ① 전분이 없는 100% 분당  
 ② 최신 공법으로 만들어 덩어리가 잘 지지 않습니다.  
 ③ 입도가 균일 합니다. (Mesh : 초미립 분당 250, 일반 분당 40)  
 ④ 입도가 10 마이크로로 일반 분당의 1/9 크기 입니다.



키르쉬 45%

Kirsch  
 고급 프랑수안 키르쉬  
 포장단위 : 1ℓ×6 병  
 원산지 : 프랑스

[ 20 개 ]

### 오렌지 마라카이보 아몬드케익

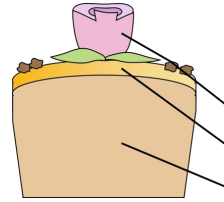
| 재료                | 중량(g) |     |
|-------------------|-------|-----|
| 캘리포니아 1:1 아몬드페이스트 | 200   |     |
| 초미립분당             | 125   |     |
| 냉동난황              | 120   |     |
| 전란                | 100   |     |
| 마라카이보 88%         | 75    |     |
| 바닐프로 200          | 2     |     |
| 머랭                | 냉동난백  | 180 |
|                   | 설탕    | 75  |
| 박력분               | 135   |     |
| 칸디아 롤버터 1kg       | 70    |     |
| 강통에 든 사바통 오렌지필    | 50    |     |

1. 캘리포니아 아몬드페이스트와 초미립분당을 잘 섞어준다.
2. 냉동난황, 전란, 녹인 초콜릿, 바닐프로 200 를 조금씩 넣어주면서 믹싱한다.
3. 사바통 오렌지 필을 잘게 썰어서 섞어준다.
4. 난백과 설탕을 단단하게 휘핑한다.
5. 버터를 녹여서 섞어준다.
6. 머랭을 2의 반죽에 섞어준다.
7. 박력분을 섞어주고, 반죽을 유산지 컵에 짜준다.
8. 170°C 오븐에서 20 분간 구워준다

### 버터크림

| 재료         | 중량(g) |
|------------|-------|
| 냉동난백       | 150   |
| 설탕         | 300   |
| 칸디아 버터 5kg | 600   |

1. 냉동 난백과 설탕을 중탕으로 50°C 데워준다.
2. 부드러운 머랭이 될 때까지 휘핑한다.
3. 포마드 상태의 버터를 조금씩 넣어주면서 부드럽게 크림화한다.



데코레이션  
버터크림&오사 필링  
오렌지 마라카이보 아몬드 케익

### 마무리

| 재료              | 중량(g) |
|-----------------|-------|
| 오렌지 마라카이보 아몬드케익 | 1130  |
| 버터크림            | 800   |
| 프람보노사 or 블루베리노사 | 200   |

1. 노사를 28°C로 녹여서, 버터크림과 함께 믹싱한다.
2. 노사버터크림을 구워진 오렌지 마라카이보 아몬드 케익에 짜준다.

### 제품정보

| Maracaibo 88%                 |                                      |                |
|-------------------------------|--------------------------------------|----------------|
|                               | Origin Cacaobans                     | Venezuela      |
|                               | Units                                | 2kg*6ea/box    |
|                               | Viscosity drops                      | ☹☹☹            |
| Frambonosa, Filling Raspberry |                                      |                |
|                               | Units                                | 6kg, 800g/pail |
|                               | 천연 산딸기 분말로 맛을 낸 프라린 페이스트, 코팅용으로 사용가능 |                |



VS



### 칸디아 버터 5kg

Candia Extra Butter 5kg  
프랑스 중남부 화산지역 토양의 우유로  
독특한 맛을 가진 버터

[ 에델바이스 실리콘몰드 - 30 cake ]

레몬 아몬드케익

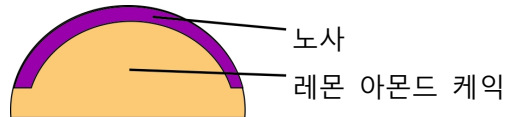
| 재료                | 중량(g) |
|-------------------|-------|
| 캘리포니아 1:1 아몬드페이스트 | 225   |
| 초미립분당             | 150   |
| 냉동난황              | 120   |
| 전란                | 50    |
| 레몬 제스트            | 4.2   |
| 바닐프로 200          | 2     |
| 냉동난백              | 180   |
| 설탕                | 75    |
| 박력분               | 135   |
| 칸디아 롤버터 1kg       | 70    |

1. 캘리포니아 아몬드페이스트와 초미립분당을 잘 섞어준다.
2. 냉동난황, 전란, 레몬제스트, 바닐프로 200 를 조금씩 넣어주면서 믹싱한다.
3. 난백과 설탕을 단단하게 휘핑한다.
4. 반죽을 잘 섞은후, 녹인 버터를 넣어준다.
5. 머랭을 2의 반죽에 섞어준다.
6. 체친 박력분을 섞어준다.
7. 레몬아몬드케익 반죽을 에델바이스 몰드에 팬닝한다
8. 180°C 오븐에서 15 분간 구워준다
9. 케익이 차갑게 식으면 몰드에서 분리한다.

마무리

| 재료        | 중량(g) |
|-----------|-------|
| 레몬아몬드케익   | 890   |
| 레모노사      | 200   |
| or 블루베리노사 | 200   |
| or 마스카포노사 | 200   |

1. 노사를 32~34°C로 녹여준다.
2. 에델바이스몰드에 짜주고, 구워진 레몬아몬드케익을 몰드에 맞춰끼고 냉동실에서 30 분간 굳히고 빼내준다.



● 제품정보



레몬제스트  
Lemon zest  
포장단위 : 500g



마다가스카르 바닐라 추출물  
(모델 바닐프로 200)

마다가스카르빈 추출물  
원산지 : 프랑스  
포장단위 : 500g



[ 75 개 ]

## 슈

| 재료          | 중량(g) |
|-------------|-------|
| 우유          | 160   |
| 물           | 160   |
| 칸디아 롤버터 1kg | 160   |
| 소금          | 4     |
| 설탕          | 6     |
| 박력분         | 160   |
| 전란          | 280   |

1. 우유, 물, 버터, 소금, 설탕을 끓인다.
2. 박력분을 넣고 불에서 내려 2~3 분정도 호화시킨다.
3. 키친에이드에 슈반죽을 넣고 저속에서 비터 사용하여, 전란을 조금씩 넣어가며 부드럽게 반죽한다.
4. 완성된 슈 반죽을 동그랗게 짜주고, 그 위에 2mm 로 밀어 핀 쿠키 슈를 엮는다.
5. 데크 오븐에서 185°C 에서 뎀퍼 달고 20 분, 165°C 뎀퍼 열고 20~24 분 구워준다.

## 쿠키슈

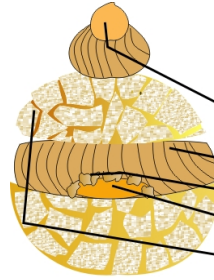
| 재료          | 중량(g) |
|-------------|-------|
| 칸디아 롤버터 1kg | 300   |
| 갈색설탕        | 370   |
| 박력분         | 370   |

1. 버터와 설탕을 섞고, 밀가루를 가볍게 섞어준다.
2. 냉장고에서 휴지한다.

## 소금 카라멜

| 재료          | 중량(g) |
|-------------|-------|
| 카라멜 크림 브릴레  | 600   |
| 칸디아 롤버터 1kg | 60    |
| 젤라틴 믹스      | 24    |

1. 카라멜 브릴레를 108°C까지 끓인다.
2. 차가운 버터를 섞고 다시 108°C로 맞춘다.
3. 젤라틴 믹스를 섞고, 핸드 블랜더로 유화한다.
4. 표면을 랩으로 밀착하고 실온에서 냉각한다.



- 데코레이션&헤이즐넛
- 잔뒤야 디플로마트 크림
- 로스트 헤이즐넛
- 소금 카라멜
- 쿠키슈

## 잔뒤야 디플로마트 크림

| 재료               | 중량(g) |
|------------------|-------|
| 잔뒤야 인텐소 D 헤이즐넛   | 140   |
| 마라카이보 클라시피카도 65% | 60    |
| 크림 파티시에          | 900   |
| 칸디아 휘핑크림         | 350   |



1. 녹인 초콜릿, 잔뒤야를 파티시에 크림과 섞는다.
2. 휘핑크림을 2 번에 나눠서 잘 섞는다.
3. 냉장고에 보관 후 필요할 때 꺼내서 사용한다.

## 마무리

| 재료           | 중량(g) |
|--------------|-------|
| 슈            | 930   |
| 쿠키슈          | 1040  |
| 소금카라멜        | 680   |
| 잔뒤야 디플로마트 크림 | 650   |
| 로스트 헤이즐넛     | 300   |

1. 슈 상단을 자르고 5g 의 소금 카라멜을 짜준다.
2. 3g 부신 헤이즐넛을 뿌려준다.
3. 20g 의 잔뒤야 디플로마트 크림을 짜준다.
4. 슈 상단을 덮어준다.
5. 데코화이트, 디플로마트 크림, 초콜릿장식물로 장식한다.

● 제품정보

|   |  |                 |
|---|--|-----------------|
| <b>Caramel brûlé</b>  |  |                 |
|  | 프리미엄 스위스 카라멜 소스                                    |                 |
|   | <b>Units</b>                                       | 5.5kg, 800g     |
|   | pastries, various nut pies, ice cream, creams etc. |                 |
| <b>Gianduja D Intenso (Hazelnuts)</b>   |  |                 |
|  | <b>Units</b>                                       | 2kg*9ea/box     |
|   | <b>Processing</b>                                  | Melt at 26-28°C |



**크림파티시에(커스타드 크림)  
Cream Pâtissier**

수제 작업 방식으로 만들어 맛이  
뛰어납니다. 선인의 최첨단 기술로 만들어진  
제품입니다.

종류 : 중점도, 고점도  
포장단위 : 1kg



[ 50 개 ]

## 사블레

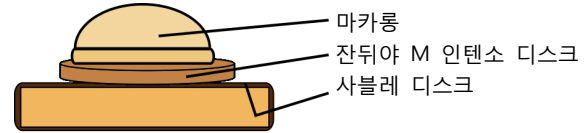
| 재료          | 중량(g) |
|-------------|-------|
| T55         | 215   |
| 소금          | 2     |
| 칸디아 롤버터 1kg | 129   |
| 초미립분당       | 50    |
| 아몬드분말       | 27    |
| 전란          | 47    |

- 비터로 박력분, 소금, 버터를 모래알 텍스처로 가볍게 믹싱한다.
- 초미립분당, 아몬드분말과 전란을 넣고 반죽한다.
- 랩에싸서 냉장고에서 2 시간 휴지한다.
- 사블레를 3mm 로 밀어펴고 4.5cm 둥근커터로 찍는다.
- 160°C 오븐에서 20 분간 구워준다.

## 마카롱

| 재료      | 중량(g) |
|---------|-------|
| 아몬드 분말  | 300   |
| 초미립분당   | 300   |
| 냉동 난백 A | 110   |
| 설탕      | 300   |
| 물       | 70    |
| 냉동 난백 B | 110   |

- 아몬드 분말과, 초미립분당, 냉동난백 A 를 잘 섞는다.
- 설탕과, 물을 118°C까지 끓인다.
- 끓인 시럽이 110°C에 도달하면 냉동난백 B 휘핑을 시작하고, 머랭이 만들어지면 끓인 시럽을 부어 이탈리아안 머랭을 만든다.
- 머랭을 40°C가 될 때까지 휘핑하고, 아몬드 반죽과 조심히 섞어서 반짝반짝 빛날 때까지 마카로나주 한다.
- 실팻 위에 알맞은 크기로 짜준다.
- 철판 두장 깔고 오븐 160°C에서 16 분간 구워준다.



## 마무리

| 재료            | 중량(g) |
|---------------|-------|
| 사블레           | 500   |
| 잔뒤야 M 인텐소 아몬드 | 500   |
| 마카롱           | 200   |

- 사블레 디스크를 초콜릿에 디핑한다.
- 잔뒤야 M 인텐소가 부드러워질때까지 반죽한다.
- 2 장의 유산지 사이에 놓고 3mm 로 밀어편다.
- 냉장고에서 셋팅하고, 3.5cm 둥근커터로 찍어준다.
- 사블레 위에 잔뒤야 M 인텐소 디스크를 올리고,
- 마카롱을 올려서 금색 라인으로 장식한다.

## ● 제품정보

| Gianduja M Intenso (Almond) |            |                 |
|-----------------------------|------------|-----------------|
|                             | Units      | 2kg*9ea/box     |
|                             | Processing | Melt at 26-28°C |



## T55 밀가루(프랑스산)

비타민 C 등 개량제 성분이 들어 있지 않은 100% T55. 브리우쉬, 도넛 등 고배합에 사용 시 찢어지지 않고 쇼트합니다.  
포장단위 : 25kg

[ 300g - 8 개 ]

## 바나나 브레드 케익

| 재료        | 중량(g) |
|-----------|-------|
| 설탕        | 420   |
| 해바라기유     | 180   |
| 전란        | 200   |
| 바닐라빈 파우더  | 0.3   |
| 요거 N 요구   | 60    |
| 바나나       | 840   |
| 박력분       | 550   |
| 베이킹파우더 EP | 9     |
| 소금        | 4.5   |
| 계피가루      | 7     |
| 카다몬 파우더   | 4     |
| 슈톨렌 스파이스  | 4     |
| 호두        | 100   |

1. 전란과 설탕 해바라기유를 크림화한다.
2. 바닐라빈파우더, 요거 N 요구, 바나나를 반죽에 믹싱한다.
3. 체친 박력분, 베이킹파우더, 소금, 카다몬, 계피가루, 슈톨렌스파이스, 호두를 섞어준다.
4. 몰드에 코팅버터를 발라주고, 케익반죽을 팬닝한다.
5. 190°C 오븐에서 30 분간 구워준다.

## 코팅 버터

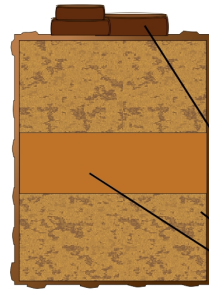
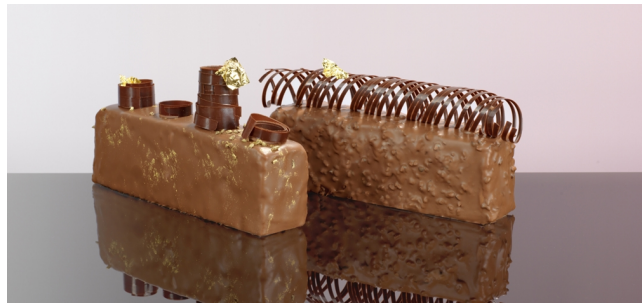
| 재료          | 중량(g) |
|-------------|-------|
| 칸디아 롤버터 1kg | 500   |
| 박력분         | 90    |

1. 포마드시킨 버터에 박력분을 섞어준다.

## 코팅 초콜릿

| 재료       | 중량(g) |
|----------|-------|
| 암브라 38%  | 1000  |
| 해바라기유    | 50    |
| 로스팅 헤이즐넛 | 200   |

2. 템퍼링된 초콜릿에 해바라기유와 다진 헤이즐넛을 섞어준다.



커버춰 데코레이션  
코팅 초콜릿  
바나나 브레드 케익  
잔뒤야 D 인텐소 헤이즐넛 필링

## 마무리

| 재료               | 중량(g) |
|------------------|-------|
| 잔뒤야 D 인텐소 헤이즐넛   | 500   |
| 마라카이보 클래식피카도 65% | 65    |

1. 식은 바나나 브레드 케익을 반으로 커팅하고,
2. 살짝 휘핑한 잔뒤야 D 인텐소 헤이즐넛을 채운다.
3. 바나나 브레드를 코팅초콜릿으로 디핑한다.
4. 각종 초콜릿 장식물로 장식한다.

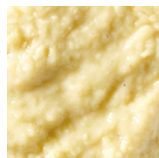
## ● 제품정보



### 요거 N 요구

#### Long-shelf life Yogurt

요구르트 케익, 요구르트 드레싱  
요구르트 소스, 요구르트 젤리  
음료 제조용 등에 사용  
포장단위 : 1000 ml  
유통기간 : 냉장 6 개월



### 베리베리 바나나 푸레

Banana  
500g



### 베이킹파우더 EP

#### Baking powder EP

찜케익, 스콘 등에 사용시 색의 변화나  
냄새가 없는 고품질 B.P 입니다.  
포장단위 : 150g

[ 15 개 ]

아몬드 조콘드

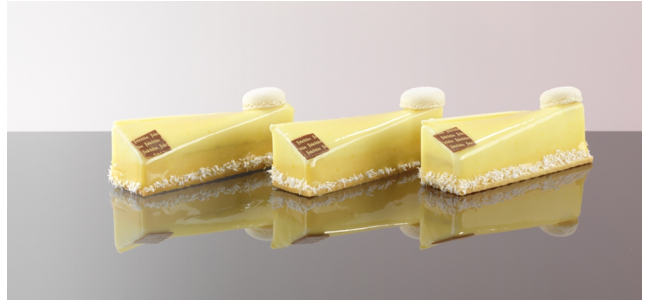
| 재료          | 중량(g) |
|-------------|-------|
| 아몬드분말       | 120   |
| 설탕 A        | 40    |
| 트리몰린        | 20    |
| 전란          | 200   |
| 오렌지 제스트     | 8     |
| 난백          | 120   |
| 설탕 B        | 80    |
| 칸디아 롤버터 1kg | 60    |
| 박력분         | 40    |

1. 아몬드분말과 설탕 A, 트리몰린, 전란, 오렌지 제스트를 10 분정도 비터로 믹싱한다.
2. 난백과 설탕 B 로 부드러운 프렌치머랭을 만든다.
3. 녹인버터를 넣고 섞는다.
4. 박력분을 넣고 조심스럽게 섞어준다.
5. 실리콘매트에 팬닝하고
6. 240°C 오븐에서 7~10 분 구워준다.

스위트 페이스트

| 재료          | 중량(g) |
|-------------|-------|
| 박력분         | 1000  |
| 소금          | 10    |
| 칸디아 롤버터 1kg | 600   |
| 초미립분당       | 375   |
| 아몬드분말       | 125   |
| 전란          | 220   |

1. 비터로 밀가루 소금 버터를 사블레로 믹싱한다.
2. 초미립분당과 아몬드분말, 전란을 넣고 손으로 밀가루가 보이지 않을 때까지 섞어준다.
3. 랩으로 싸서 냉장고에서 2 시간 휴지한다.
4. 1.5~2mm 로 밀어편다.
5. 13 \* 3.5cm 로 커팅한후
6. 180°C 오븐에서 7~10 분 구워준다.



코코스잔뒤야 말리부

| 재료       | 중량(g) |
|----------|-------|
| 우유       | 250   |
| 코코스 잔뒤야  | 380   |
| 앞새 젤라틴   | 4     |
| 말리부      | 5     |
| 칸디아 휘핑크림 | 350   |

1. 우유를 데우고, 코코스 잔뒤야와 젤라틴을 넣고 잘 섞어준다.
2. 말리부를 넣고 30°C 식혀준다.
3. 휘핑크림을 넣어준다.

패션망고 크림

| 재료          | 중량(g) |
|-------------|-------|
| 망고퓨레        | 100   |
| 패션퓨레        | 60    |
| 설탕          | 160   |
| 냉동난황        | 200   |
| 칸디아 롤버터 1kg | 290   |
| 앞새 젤라틴      | 6     |

1. 망고, 패션퓨레를 끓인다.
2. 노른자와 설탕을 휘핑크림한다.
3. 끓인 퓨레와 섞어주고, 85°C까지 다시 끓여 앙글레즈를 만든다.
4. 체에 걸러 젤라틴을 넣고, 30°C까지 식힌다. 부드러운 버터를 넣고 크리미해질 때까지 천천히 믹싱한다.

**과일 글레이즈**



| 재료        | 중량(g) |
|-----------|-------|
| 패션퓨레      | 75    |
| 망고퓨레      | 75    |
| 설탕        | 300   |
| 물엿        | 300   |
| 연유        | 200   |
| 젤라틴믹스     | 140   |
| 에델바이스 36% | 300   |

1. 과일퓨레, 설탕, 물엿을 103°C까지 끓이고
2. 연유와 젤라틴 믹스에 부어준다.
3. 에델바이스에 섞어서 핸드블랜더로 유화시킨다.
4. 글레이즈는 26~28°C에서 사용한다.

**마무리**

1. 코코스잔두야 말리부를 실리콘 몰드에 부어준다.
2. 아몬드 조공드를 올리고 5분정도 냉장고에서 굳힌다.
3. 패션 망고 크림을 올린 후에 냉동시킨다.
4. 몰드에서 탈각후에 글레이즈를 씌운다.
5. 냉장고에서 세팅한후 코코넛으로 장식한 후
6. 스위트 페이스트 위에 올려서 마무리한다.

● **제품정보**

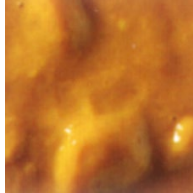
|   |  |             |
|---|--|-------------|
| <b>Cocos Gianduja</b>   |  |             |
|  | 초콜릿 센터, 무스, 크림재료   |             |
|   | <b>Units</b>   | 6 kg, 800g  |
|   | To decorate: whisk at 22-24°C<br>To melt: warm up to 28-32°C |             |
| <b>Edelweiss 36%</b>  |  |             |
|  | <b>Units</b>   | 2kg*6ea/box |
|   | <b>Viscosity drops</b>                                       | ●●●         |



**패션후루츠 퓨레**

Passion fruit

포장단위 : 1kg(냉동)



**망고 퓨레**

Mango fruit

포장단위 : 1kg(냉동)