



오렌지 갈레트브루통

가또 드 보야주 feat. 슈라즈케이크 오너셰프 박지현

오렌지 갈레트브루통 (8~10개)		
SIB락틱버터_5kg	125 g	1. 포마드상태의 버터를 충분히 풀어준 후 초미립분당을 넣는다.
초미립분당 700g	80 g	2. 난황, 오렌지 페이스트와 오일을 중탕으로 20~25도로 올린후 1에 조금씩 넣어가며 크림화 시켜준다.
냉동난황-마이클푸드	35 g	3. 체친 가루류를 넣어준다.
박력분	110 g	4. 코인트로를 넣어준다.
아몬드파우더	60 g	5. 1cm 두께로 밀어편다.
베이킹파우더EP 150g	1.2 g	6. 냉장에서 최소 1시간이상 휴지시켜준다.
소금	1 g	7. 6cm 지름의 원형링으로 찍어서 지름6*높이2cm 알루미늄컵에 넣는다.
코인트로 60%	15 g	8. 난황과 물을 섞어 바르고 포크로 모양낸다.
오렌지페이스트	5 g	9. 155도에서 28~32분 구워준다.
오렌지오일	2 g	

난황물		
냉동난황-마이클푸드	35 g	1. 전재료를 섞어준다.
물	7 g	

					
초미립분당 700g	SIB락틱버터_5kg	베이킹파우더EP 150g	오렌지페이스트	코인트로 60%	냉동난황-마이클푸드










무화와 휘낭시에

가또 드 보야주 feat. 슈라즈케이크 오너셰프 박지현

휘낭시에 (사각 금괴를 14~16개분량)		<ol style="list-style-type: none"> 버터를 170도까지 끓인후 바로 얼음물에 받혀서 식혀 태운버터를 만든다. 냉동난백 26도까지 중탕으로 온도를 올린다. 공기포집되지 않도록 주걱을 사용한다. 주르륵 흐를 정도로 풀어준다. 2번 난백에 설탕, 저감미당S, 소금을 넣고 36도까지 올린다. 체친 가루류 한번에 넣고 섞어준다. 50도의 태운 버터를 한번에 다 부워준다. (배합의 양이 많다면 나눠넣는다) 주걱으로 마무리한다. 사각 금괴 8.5*4*2cm 짜리 틀에 40g 씩 팬닝한다. 짤 반죽을 살짝 상온에 두어 25도 정도가 되었을때 충전용 무화과 8g씩 올려준다. 200도에서 15분 굽는다.
냉동난백액 1kg	160 g	
설탕	120 g	
저감미당S (1kg)	30 g	
소금	pinch	
헤이즐넛파우더	60 g	
박력분	60 g	
베이킹파우더EP 150g	2 g	
SIB락틱버터_5kg	160 g	

충전용 무화과		<ol style="list-style-type: none"> 반건조무화과, 레드와인을 85g 될 때까지 졸인후, 차갑게 준비한다.
IQF오븐드라이반건조무화과 500g	60 g	
레드와인	50 g	

				
저감미당S (1kg)	IQF오븐드라이반건조무화과 500g	SIB락틱버터_5kg	베이킹파우더EP 150g	냉동난백액 1kg





메이플 바닐라파운드

가또 드 보야주 feat. 슈라즈케이크 오너셰프 박지현

메이플 바닐라파운드		
SIB락틱버터_5kg	100 g	1. 포머드버터(25도)에 설탕과 소금을 넣고 크림화 한다.
설탕	80 g	2. 난황과 전란에 바닐라파우더를 넣고 상온으로 온도를 올린 후 1에 나누어 넣어준다.
소금	1 g	3. 체 친 가루류를 넣고 잘 섞어준다.
바닐라빈 파우더(100g)	1 g	4. 우린 생크림을 3에 넣어 마무리한다.
냉동난황-마이클푸드	20 g	5. 오란다 파운드틀 16*8*6cm 에 450g 썩 분할한다.
냉동전란-마이클푸드	60 g	6. 160~170도 오븐에서 35분 굽는다.
박력분	100 g	7. 구워져 나온 파운드에 졸여놓은 단풍당시럽을 발라준다.
베이킹파우더EP 150g	2.5 g	
바닐라우린 휘핑크림	30 g	

바닐라우린 휘핑크림		
휘핑크림(칸디아)1L	150 g	1. 생크림을 60도 정도까지만 중탕으로 데우고 바닐라빈을 끓여서 넣어준다.
바닐라빈(250g)!	1 ea	2. 하루정도 냉장에서 우려준다.

졸인 단풍시럽		
단풍당시럽(1kg)	30 g	1. 단풍당시럽과 바닐라빈 파우더를 졸여준다 (10%정도)
바닐라빈 파우더(100g)	0.5 g	

					
베이킹파우더EP 150g	단풍당시럽(1kg)	바닐라빈 파우더(100g)	휘핑크림(칸디아)1L	냉동난황-마이클푸드	냉동전란-마이클푸드
					
바닐라빈(250g)!					





넛츠타르트

가또 드 보야주 feat. 슈라즈케이크 오너셰프 박지현

파트사블레 (7개분량)		
SIB락틱버터_5kg	60 g	<div>1. 푸드프로세서에 액체류를 제외한 모든 재료를 넣어 돌려준다.</div> <div>2. 냉동전란과 커피엑기스를 넣고 마무리 한다.</div> <div>3. 프레제작업을 한다.</div> <div>4. 반나절간 냉장고에서 휴지시킨다.</div> <div>5. 27~30g으로 분할 후 지름7cm*높이2cm 미니틀에 풍사주한다.</div> <div>6. 냉장에서 5분간 휴지한다.</div> <div>7. 누름돌을 올리고 170도 10분, 누름돌빼고 5분 굽는다.</div>
초미립분당 700g	40 g	
냉동전란-마이클푸드	15 g	
커피엑기스(병)바닐플라워프레스티지익스트	3 g	
소금	0.2 g	
박력분	100 g	

크럼블		
SIB락틱버터_5kg	50 g	<div>1. 포마드상태 버터에 모든재료를 잘 섞어서 소보로 상태로 만든다.</div> <div>2. 170도에서 10~12분 연한 갈색이 날때까지 잘 구워준다.</div>
아몬드가루	40 g	
황설탕	45 g	
시나몬파우더	1 pinch	
박력분	45 g	

견과 필링 (7개분량)		
SIB락틱버터_5kg	50 g	<div>1. 견과류를 제외한 모든 재료를 넣고 110도까지 온도를 올린다.</div> <div>2. 160도 5~10분간 약하게 로스팅한 견과류를 넣고 섞어준다.</div> <div>3. 구워진 사블레에 60g씩 부워준 후 구워놓은 크럼블을 23g씩 올려 170도 오븐에서 12분 굽는다.</div>
꿀	40 g	
설탕	30 g	
모스코바도 설탕	10 g	
소금	2 g	
카라멜브릴레(800G)	15 g	
휘핑크림(칸디아)1L	50 g	
커피엑기스(병)바닐플라워프레스티지익스트	20 g	
피칸반태	130 g	
캐슈넛	120 g	

				
초미립분당 700g	휘핑크림(칸디아)1L	카라멜브릴레(800G)	냉동전란-마이클푸드	커피엑기스(병)바닐플라워프레스티지익스트





라즈베리 마쉬멜로 브라우니

가또 드 보야주 feat. 슈라즈케이크 오너셰프 박지현

브라우니반죽		
마다가스카르64%	200 g	<div>1. 40~50도 정도로 녹여놓은 다크초콜릿과 버터에 설탕을 넣고 휘퍼로 잘 섞어준다.</div> <div>2. 상온의 전란을 나누어 넣어준다. (반죽온도 30~40도 유지)</div> <div>3. 체 친 가루류를 모두 넣고 잘 섞어준다.</div>
SIB락틱버터_5kg	150 g	
황설탕	150 g	
냉동전란-마이클푸드	150 g	
중력분	60 g	
코코아파우더(스페인)1kg	30 g	

마무리		
라즈베리잼	60 g	<div>1. 2호 무스틀 (지름 18cm 높이 5cm) 에 종이호일을 깔고 브라우니 반죽의 절반을 부워준다.</div> <div>2. 라즈베리잼과 마쉬멜로를 고루고루 뿌려준다.</div> <div>3. 남은 반죽으로 덮어 준 후 170도 25~30분 구워준다.</div>
마쉬멜로	6 ea	
브라우니 반죽	740 g	

라즈베리잼	마다가스카르64%	코코아파우더(스페인)1kg	냉동전란-마이클푸드





호지차 초코스콘

가또 드 보야주 feat. 슈라즈케이크 오너셰프 박지현

스콘반죽		
밀가루베르대	300 g	<div>1. 깍둑썰기한 버터에 가루류를 모두 넣고 쌀알정도 크기의 버터가 될 때까지 푸드프로세서로 돌려준다.</div> <div>2. 생크림을 조금씩 나누어 넣어준다.</div> <div>3. 포슬포슬한 상태가 되면 꺼내서 초코칩크를 넣고 섞는다.</div> <div>4. 16*16cm 모양으로 성형한다.</div> <div>5. 소보로를 올려 마무리한다</div> <div>6. 냉장에서 휴지한다.</div> <div>7. 8등분으로 잘라서 190도 오븐에서 19분 굽는다.</div>
설탕	80 g	
소금	1 pinch	
베이킹파우더EP 150g	15 g	
SIB락틱버터_5kg	180 g	
휘핑크림(칸디아)1L	120 g	
호지차	15 g	
초콜릿칩크(다크칩크)-1kg	50 g	

소보로반죽		
밀가루베르대	36 g	<div>1. 포마드 상태의 버터와 모든 재료를 넣고 크림블하게 섞어준다.</div>
코코아파우더(스페인)1kg	10 g	
아몬드 분말	25 g	
설탕	42 g	
SIB락틱버터_5kg	42 g	

				
베이킹파우더EP 150g	밀가루베르대	휘핑크림(칸디아)1L	코코아파우더(스페인)1kg	초콜릿칩크(다크칩크)-1kg

