



PROFESSIONAL

EST. 1971  
*French*

PREMIUM QUALITY DAIRY

*Signature*

고메크림

40%  
FAT

*Launching demo by  
Baptiste Villefrancque*



**SODIAAL**  
French Dairy Cooperative

더 나은 먹거리를 위해 함께합니다



소디아알은 1964년부터 시작된 설립된 프랑스 최대 낙농 협동조합입니다. '협동조합'이란 구성원 모두가 농부들로 이루어져, 식품의 생산에서부터 소비에 이르는 모든 과정에서 우리 제품의 원산지 이력 추적제 (tracability ; 제조이력과 유통과정의 투명성)를 보장합니다.

소디아알은 프랑스 최대 낙농 협동조합으로서, 프랑스 유제품의 역사적인 전통을 보존하고 기리는 것을 사명으로 함과 동시에 지역사회에 공헌하고 연대합니다.

원유를 생산하는 약 17000여명의 오너 농부들이 직접 조합을 구성하여, 우유, 크림, 버터, 치즈, 요거트를 생산하는 소디아알의 75개 공장에 원유를 공급하고 있으며, 최고의 품질과 농장에서 식탁에 이르기까지 원산지의 이력을 보장합니다. 소디아알의 원유 퀄리티는 바로 동물과 농가에 대한 보살핌과 존중에서 비롯된다고 믿습니다.



칸디아 프로페셔널의 **Signature** 레인지는 프랑스 산 유제품 중 **최상의 품질의 제품을 제공**하기 위한 칸디아 프로페셔널의 헌신을 담은 결과물입니다.

오로지 프랑스 내 열정적인 소디아알 협동 조합의 농부들로부터 집유한 100% 프랑스 산 원유로 생산하는 칸디아 프로페셔널은 비교할 수 없는 품질과 가능성을 자랑합니다. 뛰어난 기술력으로 복잡한 작업을 단순화하고, 창의력에 영감을 발휘하도록 고안된 Signature 레인지는 셰프의 일상의 니즈를 충족하고 모든 레시피를 한층 더 승화할 것입니다.

칸디아 프로페셔널 휘핑 크림은 전 세계의 셰프에게 최상의 것을 제공하고자 하는 우리의 약속을 담은 진정한 상징이라고 할 수 있습니다. 우리 농가의 원유 퀄리티부터 패키지까지 모든 프로세스의 개별 과정을 개선하기 위한 수년 간의 개발, 세심한 연구 그리고 지속적인 노력의 결과입니다.

Candia Professional Signature Gourmet Cream은 소디아알의 최첨단 기술을 사용하여 개발되었습니다. 전반의 생산 과정에서 지방 분자를 보존하여 크림의 내부 특성을 향상시켰고 그 결과, 신선하고 진한 유품미를 가지면서도 탁월한 안정성을 가지고 있어 가나슈, 필링, 아이스크림 등에 이상적입니다.

이러한 이유로, 그리고 지속적인 개선에 대한 우리의 헌신의 의미로, Candia Professional Gourmet Cream은 한층 더 뛰어난 품질과 맛으로 Signature 제품군을 더욱 풍부하게 만듭니다.



TRUE DAIRY INSPIRATION.  
TRULY FRENCH.

**SODIAAL**  
United to nourish better





정통 프랑스 유제품의 풍미와  
비교할 수 없는  
안정성이 결합한 최고의 조합

탁월한 안정성

실키한 질감

진한 프랑스 유크림의 풍미:  
신선하고 무겁지 않은 여운

최첨단 기술로 얻어낸  
원료 본연의 자연적인 특성





1

100% 프랑스 원산지로  
프리미엄 퀄리티의 크림을  
보장합니다.

협동 조합의 열정적인 농부들로부터 오는 100%  
프랑스 산 우유로 만들어, 원산지를 보장합니다.

유제품 생산에 대한 전통과 확고한 뿌리를 가진  
프랑스의 북부 지방에서 생산됩니다.

최첨단 기술과 혁신적인 R&D 팀 덕분에 현대적  
설비를 갖춘 공장에서 고품질의 크림을 제조합니다

2

### 최첨단 기술로

크림이 가지고 있는 고유의 성분을 보호하고  
신선한 우유 풍미를 그대로 보장합니다.

우리의 정교한 기술은 크림의 모든 처리 과정에서  
유지방분자를 보존함으로써 크림 고유의 품질을  
한층 끌어올립니다.

그 결과 칸디아 프로페셔널 고메 크림은 크림 본래의  
진한 풍미와 함께 탁월한 안정성을 자랑합니다.  
휘핑 후 그 형태를 24시간 단단히 유지합니다.



## 고메 크림의 다양한 적용



### LIQUID

#### PERFECT USE:

크림 소스, 가나슈,  
아이스크림

#### ADVANTAGES:

- 크리미한 질감
- 입 안에서 부드럽게 녹는 맛
- 부드럽게 감도는 느낌
- 원유 본연의 풍부함과 신선함



### SEMI-WHIPPED

#### PERFECT USE:

세미 소프트 토평, 무스, 파르페

#### ADVANTAGES:

- 뛰어난 안정성
- 입 안에서 부드럽게 녹는 맛
- 부드럽고 풍성한 볼륨감
- 원유 본연의 풍부함과 신선함



### SOFT PEAK

#### PERFECT USE:

데코레이션, 커버링, 파이핑,  
뷔페 스타일

#### ADVANTAGES:

- 매우 부드러운 텍스처
- 장시간 높은 안정성
- 본연의 풍부함과 신선한 맛
- 실키한 질감



### FULLY WHIPPED

#### PERFECT USE:

필링, 스위스 롤, 레이어 케익,  
비에누와즈리

#### ADVANTAGES:

- 탄탄한 텍스처
- 두꺼운 레이어에도 무너지지 않는 안정성
- 원유 본연의 풍부하고 신선한 맛
- 커팅 시 깔끔한 단면

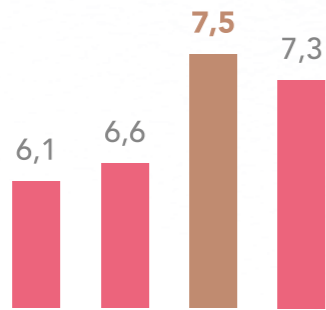


# CANDIA PROFESSIONAL GOURMET CREAM 40%

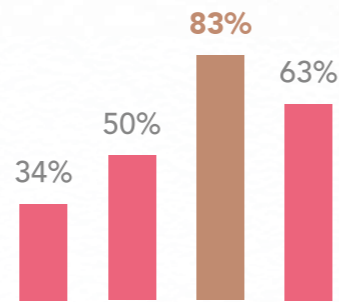
정량적 퍼포먼스 테스트 vs 타사 제품

"밸런스가 좋다"

"부드럽고 실키하다"



AVERAGE GLOBAL APPRECIATION\*



SUPERIOR QUALITY CREAM\*\*

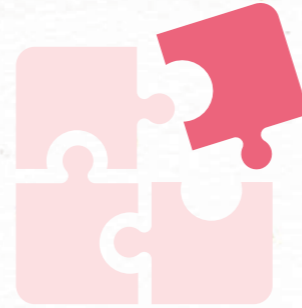
"입 안에서 기분 좋은 맛"

"부겁지 않은 질감"

위 결과는 프랑스의 Rennes 요리학교에서 73명의 소비자를 대상으로 실시한 엄격한 테스트로 도출하였습니다.

\*전반적인 평가: 이 크림에 대해 10점 만점 중 몇 점을 주시겠습니까?

\*\*우수한 품질의 크림: 이 크림을 전체적으로 평가할 때, 뛰어난 품질이라고 할 수 있을까요? 예/아니오



# GOURMET CREAM

Perfect match

### 아이스크림 :

독특하고 풍부하며 신선한 유제품 맛과 함께 매우 안정적이고 입에서 녹는 텍스처를 제공합니다. 또한, 아이스크림의 녹는 속도를 자연스럽게 줄여줍니다.

### 가나슈 :

믿을 수 없을 정도로 훌륭한 맛과 함께 매우 안정적인 가나슈를 만들 수 있습니다. 마무리 단계에서 쉽게 파이핑하거나 컨트롤 할 수 있습니다. 가나슈 레시피의 유통 기한을 개선합니다.

### 크림과 크림이 :

파이핑하고 모양을 유지하는 최고의 텍스처, 깨끗하게 자를 때 깨끗하게 자르고, 맛보는 동안 입에서 녹는 텍스처입니다.

### 페이스트리 크림 필링 :

매우 좋은 안정성, 풍부하고 신선한 유제품 맛. 완전히 휘핑하면 매우 깨끗하게 자를 수 있고, 레이어가 두껍거나 신선한 과일과 혼합하더라도 오랫동안 모양을 유지합니다.

### 토폵 :

세미 휘핑 시, 매력적이고 풍성해 보이기 때문에 또 다른 최적의 사용법입니다. 반만 휘핑을 하였지만 흐르지 않고 커팅 시에도 안정적입니다.

### 커버링 및 장식 :

매우 밝은 아이보리 컬러로, 첨가물을 넣지 않아도 안정적입니다. 부드러운 피크 상태는 좋은 안정성을 얻기에 충분하며, 표면은 더욱 매끄럽습니다. 생일 및 웨딩 케이크에 이상적입니다.

### 비에누와즈리 필링 :

풍부하고 신선한 유제품 맛을 선사하며, 추가 재료 없이 휘핑한 그대로 쓰거나, 휘핑/휘핑하지 않는 레시피에 모두 사용할 수 있습니다. 매우 안정적이며 입에서 기분 좋게 감도는 맛을 느낄 수 있습니다.

### 트레블 케이크 :

케이크에 더 부드러운 질감을 부여하는 데 도움이 됩니다. 또한 토폵으로 사용되는 크림과 가나슈에도 이상적입니다.

### 뷔페스타일 :

높은 안정성으로 인해 호텔 뷔페와 같은 이벤트에서 실온에서 페이스트리에 매우 좋은 상태를 유지할 수 있습니다.



# Chef

## 바티스트 빌프랑크

홍콩  
페닌슐라 호텔  
R&D  
총괄 셰프



칸디아 프로페셔널 고메 크림의 특별함은  
크리미한 질감, 놀라운 맛의 풍부함,  
그리고 어떠한 맛의 즐거움도 잊지 못할 경험으로  
만드는 능력에 있습니다.

바티스트 빌프랑크 셰프는 앰배서더로서 낙농협동조합의 가치를 전할  
뿐 아니라 풍부한 창의력을 보여줍니다.

장인협회 < 꿈빠농 드 부아 >의 일원으로 2008년 커리어를 시작할 때부  
터, 진정한 프렌치 노하우를 전달하는 것은 그에게 있어 중요한 가치였  
습니다. 그는 ENSP 이성조 지점에서 알랭 뒤카스를 보조하기도 하였습  
니다.

바티스트 셰프는 프렌치 페이스트리를 마스터했을 뿐 아니라  
아시아에서도 이름을 알렸는데, 5년 전 홍콩을 베이스로 메리어트 그룹  
의 럭셔리 호텔, W에서 Executive Pastry Chef로 근무하였습니다.

현재는 홍콩 최고급 페닌슐라 호텔그룹의 R&D팀을 이끌며 모든 페닌슐  
라 그룹 부티크의 페이스트리를 구상하고, 디자인 개발에 힘쓰고 있습  
니다.

그만의 상상력과 특유의 창작 스타일은 그를 페이스트리 씬에 중요한  
인물 중 하나로 만들고 있습니다.



# 베리 크림 케이크

2024년 칸디아 프로페셔널 고메크림 40% 세미나 FEAT. 셰프 바티스트

## 스펀지 비스킷

냉동전란 - 마이클푸드	300 g
냉동난황 - 마이클푸드	120 g
백설탕A	225 g
냉동난백액 9kg	180 g
백설탕B	60 g
박력분	180 g

1. 전란과 난황을 휘퍼로 가볍게 푼 뒤 설탕A를 넣어 휘핑한다.
2. 난백에 설탕B를 나눠 넣어 휘핑해 단단한 머랭을 올린다.
3. 올린 머랭을 1에 나누어 가볍게 섞는다.
4. 체 친 박력분을 가볍게 섞는다.
5. 40\*60 철판을 이용해 반죽을 붓고, 평평하게 펴낸 뒤 180°C 컨벡션 오븐에서 약 8분간 굽는다.

## 고메크림

칸디아 프로페셔널 고메크림 40%	600 g
초미립분당 700g	60 g

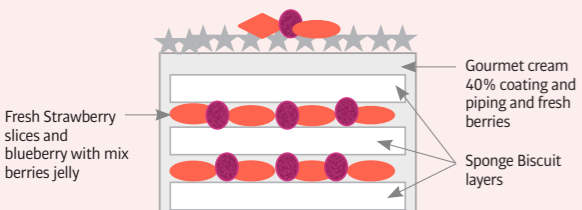
1. 부드럽게 휘핑을 올려준다.

## 믹스 베리 젤리

베리베리 라즈베리퓨레(500g)	125 g
베리베리 딸기퓨레(500g)	100 g
베리베리블루베리퓨레(500g(미국산))	100 g
백설탕	11 g
잔탄검(150g)	6 g

1. 모든 퓨레를 해동 한 뒤 소스팬에 붓는다.
2. 끓기 시작하면 섞어놓은 잔탄검, 설탕을 넣고 끓인다.
3. 바르르 끓으면 불에서 내려준다.
4. 2호 무스링(지름15cm) 2개를 이용해 170g씩 분할 한 뒤 냉장에서 굳힌다.

## 몽타주



### 2호 홀케이크(지름15cm) 기준 2개 분량

\* 만들어둔 믹스베리 젤리를 소량 덜어둔 뒤 사용(데코레이션용)

1. 구워진 스펀지 비스킷을 2호 무스링을 이용해 재단한다.
2. 믹스베리 젤리와 40%고메크림을 스펀지위에 레이어 하는 작업을 2번 반복해 시트가 가장 위로 올라오게 마무리한다.
3. 40%고메 샤틀리 크림으로 전체 아이싱을 한 뒤 별각지를 이용해 파이핑해 완성시킨다.

## 제품



# 라즈베리 케이크

2024년 칸디아 프로페셔널 고메크림 40% 세미나 FEAT. 셰프 바티스트

## 쇼트브레드

칸디아 프로페셔널 익스트라테이스트 버터(1kg)	480 g
냉동전란 - 마이클푸드	240 g
백설탕	280 g
박력분	1000 g

1. 가볍게 버터를 풀어준 뒤 설탕을 섞는다.
2. 전란을 섞는다.
3. 가루를 섞고 한 덩이로 뭉쳐준다.
4. 2mm 두께로 얇게 밀어 퍼준 뒤 2호 링으로 컷팅하여 170도 오븐에서 12분간 구워준다.

## 라즈베리 무스

칸디아 프로페셔널 고메크림 40%	300 g
앞새젤라틴(20g)	28 g
칸디아 프로페셔널 휘핑크림 35% 1L	920 g
베리베리 라즈베리퓨레(500g)	500 g
오브세션30화이트초콜릿	750 g

1. 소스팬 퓨레를 녹인 뒤 크림과 함께 따뜻하게 데운다.
2. 불려놓은 젤라틴을 넣어서 녹여준다.
3. 화이트초콜릿을 섞어 준 뒤 38도로 맞춰준다.
4. 휘핑된 분량의 크림을 가볍게 섞는다.

## 라즈베리 젤리

잔탄검_400g	6 g
백설탕	22.5 g
베리베리 라즈베리퓨레(500g)	750 g

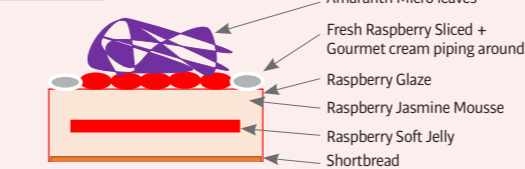
1. 냄비에 퓨레를 따뜻하게 데워준다.
2. 분량의 설탕과 잔탄검을 섞은 뒤 1에 섞고 바르르 끓여낸다.
3. 냉장에서 차게 식혀준다.

## 라즈베리 글레이즈

미로젤	440 g
앞새젤라틴(20g)	32 g
베리베리 라즈베리퓨레(500g)	440 g

1. 냄비에 퓨레와 미로젤을 함께 넣어 따뜻하게 데운다.
2. 뜨거울 때 불에서 내려 젤라틴을 섞어 준다.
3. 냉장에서 하룻밤 휴지 시킨 뒤 34-36도에서 사용한다.

## 몽타주



### 2호 홀사이즈 케이크 4개 분량

1. 준비된 무스링에 라즈베리 무스를 절반 정도 채운다.
2. 라즈베리 젤리를 중앙에 인서트한다.
3. 나머지 무스를 붓고 쇼트브레드를 얹는다.
4. 형태가 단단해 질 수 있도록 냉동에서 냉각시킨다.
5. 무스링을 제거 한 뒤 준비된 글레이즈를 사용해 글레이징해준다.
6. 고메크림(샤틀리)과 라즈베리, 아마란스 잎을 이용해 장식해 마무리한다.

## 제품





## 사바용 티라미수

2024년 칸디아 프로페셔널 고메크림 40% 세미나 FEAT. 슈프 바티스트

### 퀴리에르 비스퀴

퀴리에르 비스퀴	350 g
백설탕	250 g
냉동난황-마이클푸드	200 g
박력분	125 g
옥수수전분	125 g

1. 모든 가루류를 체친다.
2. 흰자와 설탕을 휘핑해 머랭을 올려준다.
3. 가볍게 올려준 난황에 머랭을 나눠 넣어 가볍게 섞는다.
4. 체친 가루를 섞어준다.
5. 5인치링 몰드를 이용해 높이 1cm로 나선형 파이핑을 해준다. (약 18개)
6. 180도 오븐에서 15-16분간 굽는다.

### 사바용 티라미수

물	150 g
백설탕	520 g
냉동난황 - 마이클푸드	280 g
젤라틴(판)	15 g
칸디아 프로페셔널 고메크림 40%	600 g
칸디아 프로페셔널 휘핑크림 35% 1L	1000 g

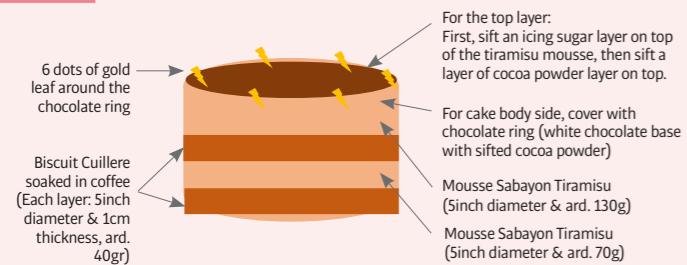
1. 팬에 물과 설탕을 넣고 121도까지 끓여준다.
2. 믹서에 난황을 가볍게 풀어준뒤 1을 넣고 휘핑한다.
3. 불린 젤라틴을(녹여서) 넣은 뒤 믹서에서 서서히 식혀준다.
4. 40도가 되었을때 휘핑된 35% 크림과 40% 크림을 섞어준다.
5. 부드럽게 섞인 뒤 사용한다.

### 커피시럽

커피분말	60 g
뜨거운 물	300 g

(5/30 이내 테스트 후 변경 될 수있습니다.)

### 몽타주



### 1호 사이즈(12cm) 홀케이크 9개

1. 커피시럽을 만들어 충분히 식혀준다.
2. 비스퀴 2장을 모두 커피시럽에 적셔준다.
3. 무스링을 이용해 비스퀴-무스70g-비스퀴-무스130 순서로 커커이 쌓아준다.
4. 제형이 단단해 질 수있도록 냉동고에 넣어 냉각한다.
5. 무스링을 제거 한다.
6. 옆면, 화이트 초콜릿30g 코코아 파우더2g을 이용해 장식해준다.
7. 윗면, 데코노우를 가볍게 도포 한 뒤 코코아파우더를 충분히 올려준다.
8. 케이크 테두리에 금박장식을 이용해 장식해준다.

### 제 품



## 딸기 바스켓

2024년 칸디아 프로페셔널 고메크림 40% 세미나 FEAT. 슈프 바티스트

### 다쿠아즈 비스퀴

백설탕	60 g
냉동난백액 9kg	540 g
아몬드파우더	450 g
초미립분당 700g	450 g

### 디플로매트 바닐라 크림

칸디아 프로페셔널 UHT 우유	600 g
바닐라빈(1kg)*	2
냉동난황 - 마이클푸드	100 g
옥수수전분	60 g
백설탕	180 g
젤라틴(분말)500g	14 g
칸디아 프로페셔널 휘핑크림 35% 1L	500 g

### 믹스베리 소프트 젤리

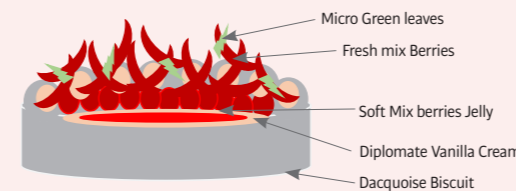
베리베리 라즈베리퓨레(500g)	125 g
베리베리 딸기퓨레(500g)	100 g
베리베리블루베리퓨레500g(미국산)	100 g
백설탕	11 g
잔탄검(150g)	6 g

1. 흰자에 설탕을 넣어 단단한 머랭을 만들어준다.(20g씩 나눠서 넣어준다).
2. 먼저 아몬드가루와 분당을 손으로 가볍게 섞어준다,
3. 1에 섞어 놓은 가루를 스페출라를 이용해 가볍게 섞어 균일한 반죽을 완성시킨다.  
\* 너무 많이 섞으면 물성이 생기니 가볍게 섞는다.
- 4.15cm 지름으로 170도에서 약 16~18분 구워낸다.

1. 따뜻하게 데운 우유를 이용해 난황, 설탕, 전분으로 크림파티에르를 만들어준다.
2. 1에 젤라틴을 넣어준다.
3. 크림을 평평한 팬에 편 뒤 냉장고에서 식혀준다.
4. 적당히 식은 크림을 휘핑된 크림과 섞는다.  
\* 너무 많이 섞으면 크림이 분리 될 수 있다.

1. 소스팬에 퓨레를 끓여준다.
2. 끓고있는 퓨레에 잔탄검과 설탕을 넣고 섞는다.
3. 냉장고에 넣어 냉각화 시킨 뒤 사용한다

### 몽타주



### 2호 홀 사이즈(15cm)케이크 2개

1. 미리 구워둔 다쿠아즈 비스퀴를 충분히 식혀준다.
2. 디플로매트바닐라크림을 중앙에 채운다.
3. 그위에 믹스베리 소프트 젤리를 중앙에 넣는다.
4. 신선한 베리류 과일과 작은 잎사귀로 장식해 마무리한다.

### 제 품





# 바닐라 딸기 케이크

2024년 칸디아 프로페셔널 고메크림 40% 세미나 FEAT. 슈프 바티스트

## 쇼트브레드

칸디아 프로페셔널 익스트라테이스트 버터(1kg)	150 g
백설탕	87.5 g
냉동전란-마이클푸드	90 g
박력분	312 g

1. 버터와 설탕을 가볍게 풀어준 뒤 천천히 전란을 섞는다.
2. 체 친 박력분을 넣고 한 덩이로 만들어 준다.
3. 손으로 날가루가 보이지 않도록 만들어 준 뒤 냉장에서 휴지한다.  
\* 너무 많이 믹싱 하지 않도록 주의한다.

## 스폰지케이크

냉동전란-마이클푸드	390 g
백설탕	522 g
박력분	390 g
베이킹파우더EP 150g	6 g
칸디아 프로페셔널 락틱 버터	100 g
칸디아고메크림 40%	210 g

1. 전 재료를 푸드프로세서에 넣고 섞어준다.
2. 실리코 매트(40\*60)에 평평하게 펼친 뒤 160도 오븐에서 12분간 굽는다.

## 딸기 소프트젤리

베리베리 딸기퓨레(5kg)	1000 g
잔탄검(150g)	18 g
백설탕	30 g

1. 냄비에 퓨레를 따뜻하게 데워준다.
2. 분량의 설탕과 잔탄검을 섞은 뒤 1에 섞고 바르르 끓여낸다.
3. 냉장에서 차게 식혀준다.

## 헤이즐넛 라이스 크리스피 크런치

오브세션30화이트초콜릿	200 g
무가당헤이즐넛페이스트(800g/봉)	200 g
크리스피 라이스	100 g

1. 녹인 화이트초콜릿에 헤이즐넛페이스트를 섞는다.
2. 크리스피라이스를 천천히 섞어준다.
3. 무스링을 이용해 250g씩 나눠 냉장에서 굳힌 뒤 사용한다.

## 바닐라무스

냉동난황-마이클푸드	66 g
백설탕	66 g
칸디아 프로페셔널 고메크림 40%	250 g
바닐라빈(Vanilla Beans)(25g)	2
임새젤라틴(20g)	10 g
칸디아 프로페셔널 휘핑크림 35% 1L	1000 g

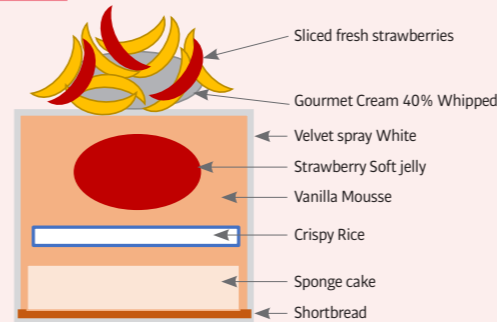
1. 난황과 설탕을 크림과 함께 소스팬에 끓여 앙글레이즈를 만들어준다.
2. 바닐라스틱과 불린 젤라틴을 더한다.
3. 34도까지 식혀낸 뒤 70%정도로 올린 35% 칸디아 휘핑크림을 더한다

## 화이트벨벳스프레이

오브세션30화이트초콜릿	280 g
코코아버터(1kg)	120 g
지용성 색소(흰색)	2 g

1. 모든재료를 함께 녹여낸 뒤 색소를 넣고 핸드블렌더를 이용해 유화시킨다.
2. 38도로 온도를 맞춰 사용한다.

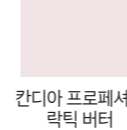
## 몽타주



## 홀사이즈 2호 케이크 (15cm) 2개

1. 2호 무스링을 이용해 바닐라 무스를 절반정도 부어준다.
2. 중앙에 딸기젤리를 넣는다.
3. 남은 양의 무스1/2를 무스링에 붓는다.
4. 라이스 크리스피를 중앙에 넣는다.
5. 남은 양의 무스를 무스링에 전부 붓는다.
6. 스폰지케이크와 쇼트브레드를 순서대로 얹어준다.
7. 형태가 단단해 질 수있게 냉장고에서 냉각화 시킨다.
8. 무스링을 제거해 뒤집 은 뒤 화이트초콜릿을 이용해 스프레이한다.
9. 고메크림과 딸기로 장식해 마무리한다.

## 제 품





# 브리오슈 크로아상

2024년 칸디아 프로페셔널 고메크림 40% 세미나 FEAT. 슈프 바티스트



## 브리오슈 크로아상

밀가루 T55	1000 g
소금	30 g
백설탕	120 g
인버트슈가(전화당) 1kg	30 g
사프고당용세미드라이이스트(400g)	12.5 g
칸디아 프로페셔널 락틱 버터	200 g
칸디아 프로페셔널 UHT 우유	540 g
칸디아 프로페셔널 브리타니 페이스트리 버터	500 g

1. 전 재료를 믹서에 넣고 약 5분간 저속 믹싱해준다.
2. 약 10분간 중속으로 믹싱해준다.
3. 30분간 상온에서 휴지시킨다.
4. 반죽을 비닐에 싸서 냉장한다.
5. 4절1회 3절 1회 한 뒤 냉장에서 1시간 휴지한다.
6. 3-4mm 두께로 밀어편다.
7. 1개당 75-80gr으로 성형한다.
8. 26도에서 2~3시간 발효한다.
9. 스프레이건을 이용해 계란물을 칠한다.
10. 175도에서 22분간 굽는다.

## 몽타주 - 피칸가나슈

칸디아 프로페셔널 고메크림 40%	200 g
트리올린(1kg)	24 g
피칸	100 g
마라카이보 크레시피카도65%	80 g
암브라38%(밀크론도)2kg	330 g

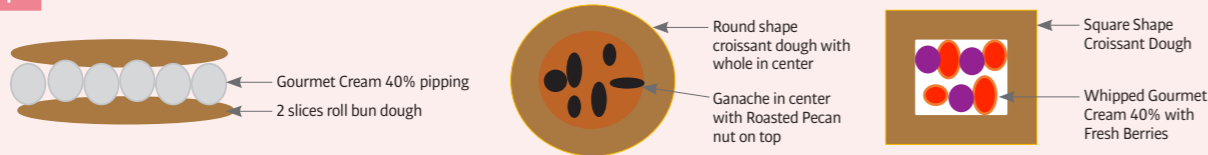
- 2-1. 냄비에 크림과 설탕을 넣고 65~70°C로 데워준다.
- 2-2. 2종류의 초콜릿이 담긴 볼에 1을 넣고 잘 섞어준다.
- 2-3. 핸드블렌더를 이용해 부드럽게 유화한 뒤 냉장고에서 냉각화 시킨 뒤 사용한다.
- 2-4. 원형으로 구워낸 번들 중앙에 홈을 만든다.
- 2-5. 가나슈를 25g씩 파이핑한 뒤 구운 피칸을 얹어 장식해 마무리한다.

## 몽타주 - 크림 크로아상

칸디아 프로페셔널 고메크림 40%	1500 g
초미립분당 700g	150 g

1. 칸디아고메크림 40%와 초미립 분당을 부드럽게 휘핑해 상티크림을 만든다.
2. 2개로 가른 크로아상(번들)을 준비해 크림을 40g씩 파이핑해준다.

### 몽타주



### 제 품



### Notes





Notes



Notes





Notes



Notes





PROFESSIONAL  
*French*  
EST. 1971  
PREMIUM QUALITY DAIRY

*Signature*



ELEVATE  
*your idea  
of cream*



Ultimate combination of True Authentic Dairy Flavor for Extra Gourmandise.



[www.instagram.com/  
candiaprofessional.kr](https://www.instagram.com/candiaprofessional.kr)

[www.candiaprofessional.com](http://www.candiaprofessional.com)

TRUE DAIRY INSPIRATION.  
TRULY FRENCH.

**SIB**

(주)선인

Tel. 031-284-9500



Creation date: January 2024