

AOP 그뤼에르 치즈로 만드는 스위스식 브런치 세미나

브런치의 품격을 한 단계 끌어올릴 AOP그뤼에르 치즈의 풍미를 경험해 보세요.



202505

Lionel Rigollet

리오넬 리골레

Le Gruyère AOP의 Histoire

Le Gruyère AOP는 1115년부터 이어져 온 스위스를 대표하는 전통 치즈입니다. 프리부르 주의 La Gruyère 지역을 중심으로, 뇌샤텔, 쥐라, 베른 주 일부에서도 생산되며, 알프스 지역의 풍요로운 낙농 전통을 담고 있습니다.

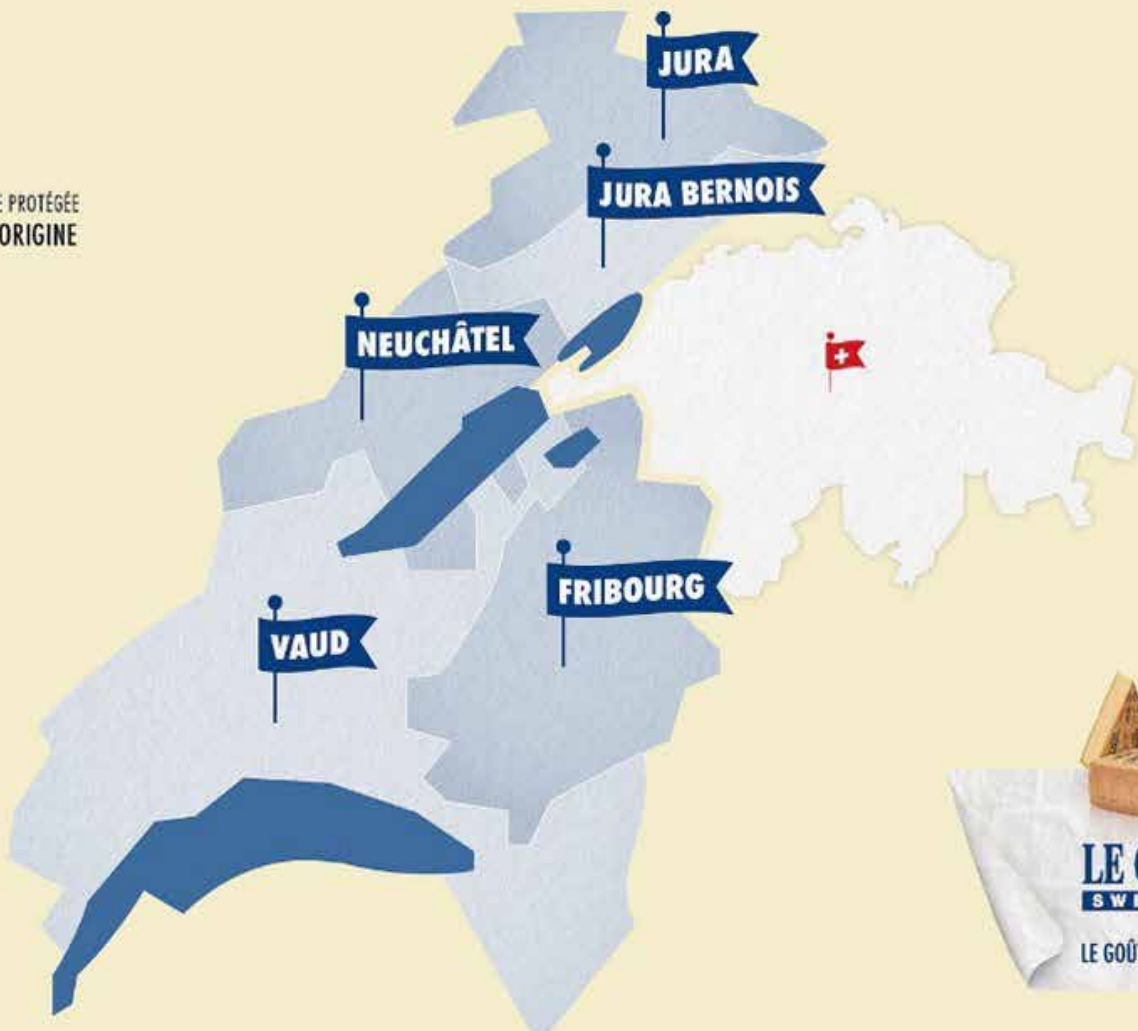
중세 기록에 따르면, 이 지역 주민들은 고품질의 치즈를 만들어 프랑스와 이탈리아로 수출했다고 합니다. 'Gruyère'라는 이름은 17세기에 공식화되었고, 1762년에는 프랑스 아카데미 사전에 등재되었습니다.

19세기에는 모방품 문제로 인해 원산지 보호에 대한 움직임이 본격화되었고, 오랜 국제 협의 끝에 2001년 스위스 AOC 인증, 2011년에는 유럽 전역에서 AOP 인증을 획득하게 되었습니다.

오늘날 Gruyère AOP는 수세기의 전통과 정통성을 그대로 간직한 진정한 장인의 치즈입니다.



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
UNE GARANTIE D'ORIGINE





Le Gruyère AOP 란?

Le Gruyère AOP는 스위스를 대표하는 경질 숙성 치즈로, 살균하지 않은 생우유(lait cru)로 만들어지는 깊고 풍부한 맛의 치즈입니다. 이 치즈는 무유당(Lactose-free), 글루텐 프리(Gluten-free) 제품으로 연방 인증을 받은 고품질 치즈입니다. 한 덩이의 평균 무게는 약 35kg, 지름은 55~65cm, 수분 함량은 약 34~37%로 풍미와 질감의 균형이 뛰어납니다.

그뤼에르 치즈의 특징

- **질고 고소한 풍미**
숙성 기간에 따라 달라지는 깊은 감칠맛과 은은한 단맛이 특징입니다.
- **균형 잡힌 텍스처**
단단하면서도 부드럽게 녹는 질감으로, 다양한 요리에 잘 어울립니다.
- **다양한 활용도**
퐁듀, 그라탱, 오믈렛, 샐러드, 크로크무슈 등 여러 요리에 풍미를 더해줍니다.
- **숙성에 따른 변화**
일반적으로 5~12개월 숙성되며, 오래 숙성될수록 맛은 더 진하고 색은 더 짙어집니다.

Le Gruyère AOP는 단순한 치즈가 아니라, 수세기 전통과 장인정신이 담긴 스위스의 유산입니다. 레시피 속 이 치즈 한 조각이, 알프스와 자연 그리고 정성의 이야기를 전해줄 것입니다.

당사에서 판매하는 그뤼에르 치즈 종류



규격	200g*30ea/box	2.7kg*6pack/box	2kg*3ea/box
형태	블록	블록	슈레드 (가로*세로*두께 3.2*3.2*25mm)

*원하시는 사이즈를 50kg 단위로 가공 가능합니다.



Chef

Lionel Rigolet

리오넬 리골레

Comme chez soi 레스토랑 오너 셰프 (미쉐린 1스타)
2007 Gault&Millau 레스토랑 가이드 '올해의 셰프' 선정

CONTENTS

오렌지 앤다이크 샐러드

Endive Orange Salad

----- p. 05

바질 버터, 프로슈토, 그뤼에르 샌드위치

Bread with basil butter, lomo, Le Gruyère AOP

----- p. 07

스페셜 크로크무슈

Special Gratin Croque Monsieur

----- p. 08

바삭한 바게트를 곁들인 양파 스프

Garlic Bread

----- p. 10

김치를 곁들인 그뤼에르 팬케익

Kimchi Gruyère AOP Pancake

----- p. 12

맥 앤 치즈

Mac and Cheese

----- p. 13



오렌지 앤다이크 샐러드

약 4인분

비네그레트

홀그레인머스타드	-----	20g
레몬 제스트	-----	적당량
화이트와인식초	-----	15g
냉동 타라곤	-----	1g
포도씨유	-----	100g
소금	-----	적당량
후추	-----	적당량

01. 볼에 머스타드와 타라곤 식초를 넣고 섞은 뒤, 포도씨유와 레몬 제스트를 넣어 잘 섞는다.
02. 소금과 후추로 간한 후 잘 섞어 냉장 보관한다.

크루통

흰 식빵	-----	200g
올리브오일 엑스트라 버진	-----	100g
타임	-----	10g
소금	-----	적당량
후추	-----	적당량
냉동다진마늘블럭	-----	15g
레몬 제스트	-----	적당량
그뤼에르치즈	-----	50g

01. 팬에 올리브유를 두르고 타임을 넣어 약불에서 향을 우려낸다.
02. 식빵 큐브를 넣고 골고루 기름이 배도록 저어가며 약간 노릇하게 볶아준다.
03. 다진 마늘을 넣고 타지 않도록 주의하며 볶아준다.
04. 체에 밭쳐 기름을 빼고, 키친타월 위에 올려 기름기를 제거한다.
05. 식은 후 간 그뤼에르치즈와 레몬 제스트를 넣고 소금, 후추로 가볍게 간한 뒤 건조한 곳에 보관한다.

샐러드

앤다이크	-----	400g
오렌지 조각	-----	50g
물냉이	-----	15g
무순	-----	15g
그뤼에르치즈	-----	70g

01. 볼에 물기 제거한 앤다이크 줄리엔 컷, 오렌지 조각, 물냉이, 무순 줄리엔 컷, 그뤼에르치즈를 넣고 섞는다.
02. 비네그레트를 조금씩 부어가며 가볍게 버무려 간을 조절한다.

memo

앤다이크 혼합 샐러드

그뤼에르치즈	-----	25g
양파	-----	10g
어니언 크림블	-----	15g
앤다이크 잎	-----	12ea

01. 그뤼에르치즈, 다진 양파, 어니언 크림블을 섞고 간을 맞춘다.
02. 앤다이크 잎에 나눠 담은 후, 살라망더(또는 오븐 그릴) 아래에 넣어 치즈가 살짝 녹도록 가열한다.

워터 크레스 꿀리

밀포위 시금치	-----	70g
물냉이	-----	60g
야채 육수	-----	70g
옥수수 전분	-----	적당량

01. 끓는 소금물에 물냉이 잎을 데친 후 찬물에 식혀 물기를 짜준다.
02. Thermomix(또는 고속 블렌더)에 데친 물냉이와 해동한 밀포위 시금치, 야채 육수와 함께 넣고 곱게 갈아준다.
03. 고운 체에 걸러 소스를 냄비에 붓고 끓이고, 농도를 약간 더하기 위해 옥수수 전분을 소량 추가한다.
04. 간을 맞추고 식혀둔다.

플레이팅

구운 잣	-----	적당량
오렌지 조각	-----	적당량
식용 꽃잎	-----	적당량

01. 접시에 샐러드를 나누어 담고 잣, 오렌지 조각, 꽃잎으로 장식한다.
02. 속을 채운 앤다이크 잎을 위에 올리고, 한련화로 마무리한다.
03. 워터크레스 꿀리를 접시 둘레에 흘리듯 담고, 크루통을 올려 서빙한다.
(남은 크루통은 따로 곁들여도 좋습니다.)
04. 오렌지 제스트를 가볍게 갈아 올려 마무리한다.



그뤼에르 치즈 200g

바질 버터, 프로슈토, 그뤼에르 샌드위치

약 2인분

바질버터

냉동다진마늘블럭	-----	7g
칸디아 고메버터	-----	100g
후레쉬 바질	-----	15g
후레쉬 시금치 잎	-----	10g
레몬즙	-----	적당량
에스플레트 고춧가루	-----	적당량
소금	-----	적당량
후추	-----	적당량

01. 버터, 마늘, 바질 잎, 시금치를 로보쿱에 넣고 소금, 후추, 레몬즙, 에스플레트 고춧가루로 간을 맞춘다.
02. 부드럽고 크림미한 질감이 될 때까지 2~3회 블렌딩 한다.
03. 버터를 꺼내 유산지 두 장 사이에 펼쳐 넣고 냉동실에 넣어 굳힌다.
04. 굳은 후 빵 모양에 맞게 직사각형으로 잘라 준비한다.

샌드위치 조립

식빵	-----	2ea
그뤼에르치즈(슬라이스)	-----	2ea
프로슈토	-----	2ea
후레쉬 바질	-----	적당량
드라이 토마토 파우더	-----	적당량

01. 식빵 1장 위에 바질 버터 한 장을 얹고, 그뤼에르치즈 슬라이스 1장, 프로슈토 2장, 다시 치즈 1장, 바질 버터, 식빵 1장을 차례로 올려준다.
02. 같은 방식으로 반복하여 총총이 쌓아 밀폐유 형태로 만든다.
03. 만들어진 샌드위치는 철판 위에 올리고, 다른 철판으로 살짝 눌러서 고정한다.
04. 180°C 오븐에서 3분간 굽고, 뒤집은 후 다시 5분간 구워 양면을 고르게 익혀준다.
05. 위 철판을 제거하고 7분간 추가로 구워준다.
06. 오븐에서 꺼낸 후, 바질 잎과 드라이 토마토 파우더로 가니쉬하여 따뜻하게 서빙한다.

memo



그뤼에르 치즈 200g

스페셜 크로크무슈

약 5인분

크로크무슈

그뤼예르치즈(갈아서 준비)	-----	100g
그뤼예르치즈(다이스)	-----	80g
익힌 햄	-----	120g
계란	-----	2ea
칸디아 40% 크림	-----	40g
소금	-----	적당량
후추	-----	적당량
에스플레트 고춧가루	-----	적당량
크리스탈스워드	-----	1ea

01. 큰 볼에 계란과 크림을 넣고 거품기로 잘 풀어준 후에
소금, 후추, 에스플레트 고춧가루로 가볍게 간을 맞춰준다.
02. 간 치즈, 큐브 치즈, 다이스 햄을 넣고 포크로 잘 섞고 간을 보며 조절한다.
03. 하룻밤 동안 냉장 보관하여 재료가 잘 어우러지도록 숙성시킨다.
04. 빵을 반으로 자르고 다듬어 오븐 그릴이나 토스터에 구운 후 식힌다.
05. 식힌 빵 위에 *치즈 믹스를 반구형(약 40g)*으로 떠서 얹고,
표면을 매끄럽게 정리한 뒤 최소 3시간 이상 냉장 보관한다.
06. 서빙 직전, 물을 오븐용 접시에 올려 오븐 그릴 아래에서 약 8분간 구워준다. (또는 165°C/8분)
07. 그릴에 넣어 표면을 노릇노릇하게 구워 색을 내준다.

마이크로 그린 믹스

물냉이	-----	6g
새싹	-----	10g
무순	-----	6g
비네그레트 소스	-----	적당량

01. 물냉이, 새싹, 무순을 볼에 담고 비네그레트를 소량 뿌려 가볍게 버무린다.
(서빙 직전에 비네그레트를 넣는 것이 포인트입니다.)
02. 앤다ιβ에 위에 브러쉬로 소스를 바르고, 위에 마이크로 그린 믹스를 소량씩 올려 마무리한다.

비네그레트 소스

해바라기유	-----	15g
세리 식초	-----	10g
마드라스 커리 파우더	-----	1g

01. 핸드 블렌더를 사용해 해바라기유, 세리 식초, 마드라스 커리 파우더를 함께 섞어준다.
02. 소금과 후추로 간을 맞추고 준비해 둔다.

memo

피클 마요네즈

마요네즈	-----	30g
피클	-----	30g

01. 피클을 잘게 다지고, 마요네즈와 섞어 잘 저어준다.
02. 필요시 소금, 후추로 간을 조절하고 냉장 보관한다.

레드 어니언 피클

적양파	-----	1ea
라즈베리 식초	-----	40g
현미 식초	-----	40g
레드 와인(과일향)	-----	40g
카시스 크림 리큐	-----	20g

01. 냄비에 라즈베리 식초, 현미 식초, 레드 와인, 카시스 크림 리큐를 넣고 끓인 뒤 불을 끄고 식힌다.
02. 레드 어니언 조각을 밀폐용기에 담아준다.
03. 따뜻한 피클 액체를 부어 담은 뒤 냉장고에서 최소 24시간 이상 숙성시킨다.

마무리

크로크무슈	-----	1ea
앤다ιβ 앞	-----	적당량
피클 마요네즈	-----	적당량
레드 어니언 피클	-----	적당량

01. 색을 낸 크로크무슈를 접시에 담고, 앤다ιβ 앞을 곁들여 채소 믹스를 올린다.
02. 피클 마요네즈, 레드 어니언 피클을 올려 마무리한다.



그뤼에르 치즈 200g

바삭한 바게트를 곁들인 양파 스프

약 6인분

양파 스프

양파 스프 베이스	-----	1L
칸디아 고메버터	-----	30g
양파	-----	600g

01. 냄비에 버터를 녹이고 거품이 일면 다진 양파를 넣는다.
02. 양파가 연한 갈색을 띠 때까지 볶는다.
03. 준비한 수프 베이스를 붓고, 간을 한 뒤 양파가 완전히 익을 때까지 끓인다.
04. 필요시 간을 조절한다.

양파 스프 베이스

양파(껍질째 사용)	-----	2ea
치킨 스톡	-----	1.2L
냉동다진마늘블럭	-----	10g
월계수잎	-----	1ea
타임	-----	5g

01. 반으로 자른 양파를 오븐용 용기 바닥에 올린다.
02. 175°C로 예열된 오븐에서 약 20분간 갈색이 나도록 구워준다.
03. 구운 양파, 마늘, 타임, 월계수잎, 치킨 스톡을 냄비에 넣고 끓인다.
04. 끓기 시작하면 불을 줄이고 40분간 약불로 끓인다.
05. 고운 체로 걸러낸 후, 국물을 잘 짜내어 따로 보관한다.

아몬드 크림블

아몬드	-----	25g
그뤼에르치즈(갈아서 준비)	-----	25g
훈제 베이컨	-----	50g
식빵 큐브	-----	18g
칸디아 고메버터	-----	적당량

01. 아몬드 스틱과 간 치즈를 오븐용 용기에 담고 170°C에서 10분간 굽는다.
02. 식히고 칼로 다져 키친타월 위에 놓아둔다.
03. 베이컨을 소량의 버터로 노릇하게 볶고, 체에 밭아 기름은 따로 보관한다.
04. 남은 버터에 식빵 큐브를 넣고 볶아 노릇하게 만든다.
05. 체에 밭고 키친타월에 올려 식힌다.
06. 모든 재료를 섞어 건조한 곳에 보관한다.

memo

그린 버터

칸디아 고메버터	-----	250g
냉동다진마늘블럭	-----	1.5g
차이브	-----	5g
냉동샬롯(슬라이스)	-----	20g
파슬리	-----	20g
쪽파	-----	10g
시금치	-----	20g
야채 육수	-----	적당량

01. 버터, 마늘, 차이브, 샬롯, 파슬리, 쪽파, 시금치, 야채육수를 Thermomix(또는 고속 블렌더)에 넣는다.
02. 곱게 블렌딩 하고 간을 맞춘 뒤 냉장 보관한다.
03. 서빙 전에는 실온에 두어 크림미한 질감으로 되돌린다.

마무리

바게트빵	-----	1ea
파프리카 가루	-----	적당량
그뤼에르치즈(슬라이스)	-----	적당량
그뤼에르치즈(다이스)	-----	적당량
그뤼에르치즈(갈아서 준비)	-----	적당량

01. 구운 바게트 조각 위에 그린 버터를 바르고 그뤼에르치즈(슬라이스)를 얹는다.
02. 서빙 직전 살라망더(또는 오븐 그릴)에 넣어 치즈를 녹인다.
03. 파프리카 가루와 아몬드 크림볼을 뿌린다.
04. 스프는 다시 데워서 그릇에 그뤼에 치즈(다이스)를 먼저 담고, 뜨거운 수프를 붓는다.
05. 마지막으로 갈아서 준비한 그뤼에르치즈를 위에 뿌려 마무리한다.



그뤼에르 치즈 200g

김치를 곁들인 그뤼에르 팬케익

약 4인분

팬케이크 반죽

T55	-----	150g
옥수수 전분	-----	30g
물	-----	250g
계란	-----	1ea
설탕	-----	7g
야마에 고이구치 간장	-----	30g
김치국물	-----	50g
김치	-----	120g
그뤼에르치즈(다이스)	-----	120g
적양파	-----	165g

01. 볼에 밀가루, 옥수수전분, 설탕을 넣고 가운데 홀을 만든다.
02. 다른 볼에는 물, 달걀, 간장, 김치 국물을 넣고 잘 섞어준다.
03. 액체 혼합물을 가루 혼합물의 중앙에 천천히 부으면서 거품기로 부드럽게 섞어준다.
04. 김치, 깍둑썰기한 그뤼에르 치즈, 적양파를 넣고 잘 섞은 후, 소금과 후추로 간을 맞추고 다시 섞어준다.
05. 냉장고에 넣어 차게 보관한다.

소스

야마에 사시미 간장	-----	90g
현미 식초	-----	30g
볶음 참깨	-----	20g
설탕	-----	20g

01. 볼에 야마에 사시미간장, 현미식초, 설탕을 넣고 잘 섞는다.
02. 볶은 참깨를 넣고 다시 섞어 간을 맞춘 후 냉장 보관한다.

마무리

포도씨유	-----	적당량
와사비 후리가케 크림블 믹스	-----	적당량

01. 프라이팬에 포도씨유를 약간 두르고 달궈준다.
02. 팬케이크 반죽을 적당량 부어 약한 불에서 구워준다.
03. 한 면이 익으면 뒤집어서 나머지 면도 노릇하게 구워준다.
04. 완성된 팬케이크는 키친타월 위에 올려 기름기를 살짝 제거한 뒤 4등분 하여 마무리한다.

memo



그뤼에르 치즈 200g

맥 앤 치즈

약 2인분

인퓨전시킨 우유

우유	-----	600g
그린 커리 가루	-----	1.5g
이탈리안 허브 믹스	-----	3g

01. 우유를 냄비에 붓고 끓인 후 불을 끈다.
02. 끓인 우유에 그린 커리와 이탈리아 허브 믹스를 넣고 랍을 덮어 10분간 우려낸다.
03. 고운 체에 걸러 잘 눌러 짜낸다.

맥 앤 치즈

삶은 마카로니	-----	250g
그뤼에르치즈(갈아서 준비)	-----	200g
그뤼에르치즈(다이스)	-----	50g
칸디아 고메버터	-----	30g
T55	-----	20g
빵가루	-----	30g
후레쉬 오레가노	-----	적당량
넛맥	-----	적당량
후추	-----	적당량

01. 냄비에 버터를 녹이고 밀가루를 넣어 잘 섞은 뒤 2분간 볶는다.
02. 1에 우유를 조금씩 부으며 덩어리 지지 않도록 저어가며 섞어 부드러운 소스를 만든다.
03. 2에 그뤼에르 치즈 150g을 넣고, 후추와 간 넛맥으로 간을 한다.
04. 추가로 오레가노를 넣고, 삶아 놓은 마카로니와 깍둑썰기한 치즈를 넣어 잘 섞는다.
05. 혼합물을 그라탕 용기에 담고, 간 치즈 50g과 빵가루를 위에 뿌린다.
06. 180°C로 예열한 오븐에 넣고 약 30분간 구워낸다.

memo



그뤼에르 치즈 200g