



RECIPE BOOKLET

by Chef Jean-Thomas Schneider, MOF 2018



16살, **JEAN-THOMAS SCHNEIDER**는 제과를 시작했다. 알자스의 제과점에서의 기초를 배웠다.

아버지의 요리에 대한 열정이 나에게 영향을 미쳤다. 제과는 나에게 깊은 울림을 주었다.

그는 다양한 미술랭에서 근무했다.(l'Arnsbourg**, L'Espérance***, Bernard Loiseau***, George V***, Le Meurice*** and La Tour d'Argent *) 2010년 그는 Emmanuel Ryon (MOF Glacier & 1999 Pastry World Champion)이 근무 하던 Cafe Pouchkine 에서 head production manager 가 되었다.

2017년 1월, 그는 리옹에서 열린 SIRHA에서 World Pastry Cup을 수상했다. Bernard Loiseau***에서 Benoit Charvet와 일하며 제과에 대한 깊은 영감을 얻었다.

Jean-Thomas Schneider는 칸디아와 2017년부터 함께 했다. 2018년, 그는 Ice Cream World Cup 에서 우승했고 Meilleurs Ouvriers de France 타이틀을 얻었다.(MOF Glacier)



Chef Jean Thomas Schneider, MOF (Meilleur Ouvrier de France) 2018

DIVE IN A WORLD OF NEW FLAVORS WITH CANDIA PROFESSIONAL!

CANDIA PROFESSIONAL,
A COMPLETE RANGE OF TECHNICAL
CREAM, BUTTER AND CREAM CHEESE,
SPECIALLY DESIGNED TO MEET CHEFS' NEEDS



칸디아 스위트 버터 1KG BRITTANY PUFF PASTRY BUTTER 82% FAT

- 프랑스의 브리타니 지역에서 만들어진 정통 프렌치 페스츄리 버터
- Quimper의 당사 공장에서 첨단 기술을 사용하여 제조
- 녹는점34-36°C, 가소성과 보형성이 우수하여 레이어링에 효과적.

칸디아 롤버터 1KG
EXTRA TASTE
INCORPORATION BUTTER
82% FAT

- 프렌치 생크림으로 만들어진 락틱버터
- 다양한 어플리케이션 활용가능 :페스츄리, 파이, 비스킷, 케익, 소스...
- 레시피에 풍미를 더 합니다.
- 부드러운 텍스처



칸디아 크림치즈
CREAM CHEESE

- 전문가가 개발한 전문가를 위한 크림치즈
- 크리미, 프레쉬 그리고 약간의 신맛으로 프레쉬함을 더합니다.
- 부드럽게 풀립니다.
- 보형성이 뛰어납니다.
- 다양한 어플리케이션 활용 가능



칸디아 휘핑크림
WHIPPING CREAM 35.1% Fat

- 제과를 위한 완벽한 크림
- 고품질의 크림을 연중 생산
- 우수한 보형성





패션 라즈베리 머랭

Passion, fruit raspberry



패션라즈베리 머랭

구성
 바닐라 샐티, 패션후르츠 머랭, 라즈베리 크레뮤, 바닐라 소프트 크레뮤바닐라 샐티, 패션 프루트 머랭, 라즈베리 크레미, 바닐라 소프트 크레미

패션후르츠 머랭

1. 패션 후르츠 퓨레	400.00 g	3. 설탕	600.00 g
2. 난백분말	18.00 g		
총 질량		1,018.00 g	

프로세스: 모든재료를 혼합 후 믹싱하여 짜준다. 100°C 오븐에서 60 분 베이킹.

라즈베리 크레뮤

1. 라즈베리 퓨레	500.00 g	4. 설탕	120.00 g
2. 냉동난황	160.00 g	5. 칸디아 익스트라 테이스트 1kg	200.00 g
3. 냉동전란	180.00 g	6. 젤라틴 매스	60.00 g
총 질량		1,220.00 g	

프로세스: 1~4번 재료를 섞고 끓인뒤 35/40°C로 식힌다. 6번과 5번을 넣고 유화시킨다.

바닐라 라이트 크림

1. 우유	210.00 g	6. 냉동 난황	30.00 g
2. 칸디아 휘핑크림	90.00 g	7. 커스타드 믹스M	30.00 g
3. 바닐라빈	6.00 g	8. 젤라틴 매스	9.00 g
4. 바닐프로 200	3.00 g	9. 칸디아 휘핑크림	600.00 g
5. 설탕	45.00 g		
총 질량		1,023.00 g	

프로세스: 1~7번 재료로 페스츄리 크림을 만들고 젤라틴 매스를 넣은 뒤 식힌다. 휘핑크림을 휘핑하여 크림에 부드럽게 섞어준다.

젤라틴 매스

1. 분말젤라틴 200bloom	10.00 g	2. 물	70.00 g
총 질량		80.00 g	

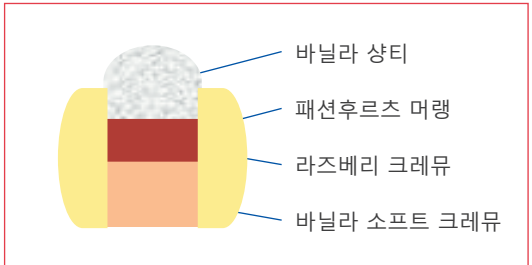
프로세스: 분말 젤라틴과 물을 섞어 수화시키고 45/50°C에서 녹인 뒤 냉장보관하여 필요시 꺼내어 사용한다.

바닐라 샐티

1. 칸디아 휘핑크림	1,500.00 g	3. 바닐프로 200	22.50 g
2. 설탕	120.00 g		
총 질량		1,642.50 g	

프로세스: 1~3번을 섞어 휘핑한다.

조립 및 장식





**오렌지
크림치즈 롤케익**
ORANGE, CREAM CHEESE

오렌지 크림치즈 롤케익

구성
오렌지 크레뮤, 오렌지 크림치즈 크레뮤,
슈 스펀지, 쇼트 크러스트

쇼트 크러스트

1. 칸디아 익스트라 테이 스트 1kg	215.00 g	4. 아몬드분말	45.00 g
2. 초미립 분당	135.00 g	5. 냉동 전란	70.00 g
3. 소금	2.00 g	6. 박력분	360.00 g
총 질량		827.00 g	

프로세스: 1~4번 재료를 섞고, 냉동전란과 박력분을 넣는다. 알맞은 두께로 밀어피고 커터로 찍어서 150°C오븐에서 30 분 굽는다.

오렌지 크림치즈 크레뮤

1. 칸디아 크림치즈	600.00 g	3. 칸디아 휘핑 크림	300.00 g
2. 물엿	150.00 g	4. 오렌지 필	10.00 g
총 질량		1,060.00 g	

프로세스: 크림치즈, 물엿, 오렌지필을 부드럽게 풀어주고 칸디아 휘핑크림을 부드럽게 휘핑한다. 60*40 트레이에 600g씩 펼쳐준다. 400g은 장식용으로 남겨둔다.

슈 스펀지

1. 우유	420.00 g	5. 냉동난황	510.00 g
2. 칸디아 익스트라 테이스트 1kg	210.00 g	6. 냉동전란	210.00 g
3. 트리몰린	120.00 g	7. 냉동난백	510.00 g
4. T55	240.00 g	8. 설탕	210.00 g
총 질량		2,430.00 g	

프로세스: 우유,버터, 트리몰린을 끓이고 T55를 넣고 호화시킨 후 전란과 난황을 섞어서 반죽을 만든다. 난백과 설탕으로 프렌치 머랭을 만든다. 두 반죽을 잘섞어준다. 60*40 트레이에 800g씩 팬닝 후 170°C 오븐에서 7분 베이킹한다.

오렌지 시럽

1. 오렌지 농축액	100.00 g	3. 트리몰린	150.00 g
2. 물	800.00 g		
총 질량		1,050.00 g	

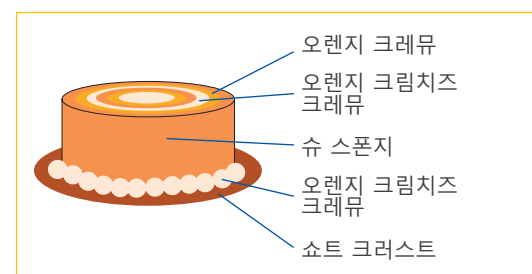
프로세스: 모든 재료를 섞어서 한 시트당 350g씩 시럽칠 해준다.

오렌지 크레뮤

1. 오렌지 농축액/물	100,00gr/500,00g	4. 설탕	120.00 g
2. 냉동난황	60.00 g	5. 옥수수 전분	60.00 g
3. 냉동 전란	60.00 g	6. 칸디아익스트라테이스트1kg	90.00 g
총 질량		990.00 g	

프로세스: 오렌지 농축액, 물, 난황을 끓여 전란에 설탕과 전분을 섞은 것에 부어 섞어준 후 끓여서 버터를 넣고 유화시킨다. 오렌지 크림치즈 크레뮤 60*40트레이에 300g 붓고 퍼준다.

조립 및 장식





**망고 자스민
진저 হল리지유**
Mango, jasmin tea, ginger



망고 자스민 진저 হল리지유

구성
진저 상티, 자스민 티 망고 크레뮤,
슈, 쇼트 크러스트

쇼트 크러스트

1. 칸디아익스트라 테이스트 1kg	215.00 g	4. 아몬드 분말	45.00 g
2. 초미립 분당	135.00 g	5. 냉동 전란	70.00 g
3. 소금	2.00 g	6. 박력분	360.00 g
총 질량		827.00 g	

프로세스: 1~4번 재료를 섞고, 냉동전란과 박력분을 넣는다. 알맞은 두께로 밀어피고 커팅하여서 150°C 오븐에서 30 분 굽는다.

슈가 혼당

1. 혼당	500.00 g	4. 식용 황색 색소	적량
2. 물엿	50.00 g	5. 식용 적색 색소	적량
3. 코코아 버터	20.00 g		
총 질량		575.00 g	

프로세스: 전재료를 35°C까지 데워서 몰드에 짜준다. 슈 위에 올리고 얼려준다.

슈

1. 우유	150.00 g	5. 칸디아 익스트라 테이스트 1kg	135.00 g
2. 물	150.00 g	6. T55	180.00 g
3. 트리몰린	18.00 g	7. 달걀	300.00 g
4. 소금	6.00 g	8. 포도당	60.00 g
총 질량		999.00 g	

프로세스: 1~5번재료를 넣고 끓인 뒤 T55를 넣고 호화시킨다. 한 김 식히고 전란을 넣고 반죽한다. 둥근 각지로 짜준후 포도당을 뿌려서 170°C 오븐에 15분 굽는다.

자스민 티 망고 크레뮤

1. 망고퓨레	1,150.00 g	5. 칸디아 익스트라 테이스트 1kg	575.00 g
2. 냉동 난황	345.00 g	6. 젤라틴 매스	138.00 g
3. 냉동전란	460.00 g	7. 자스민 티	57.50 g
4. 설탕	230.00 g		
총 질량		2,955.50 g	

프로세스: 망고퓨레와 자스민티를 하루동안 인퓨전하고 체에 걸러 다시 망고퓨레 g수를 맞춰준다. 난황,전란, 설탕을 넣고 끓인다. 젤라틴 매스, 버터를 넣고 유화시킨다.

진저 상티

1. 칸디아 휘핑크림	1,250.00 g	3. 설탕	100.00 g
2. 진저 파우더	7.50 g		
총 질량		1,357.50 g	

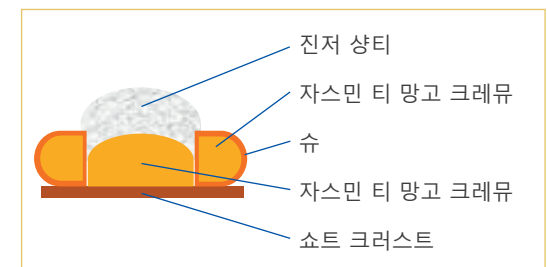
프로세스: 재료를 넣고 휘핑한다.

젤라틴 매스

1. 분말 젤라틴 200 bloom	20.00 g	2. 물	140.00 g
총 질량		160.00 g	

프로세스: 분말 젤라틴과 물을 섞어 수화시키고 45/50°C에서 녹인 뒤 냉장보관하여 필요시 꺼내어 사용한다.

조립 및 장식





라임 크림치즈 타르트

구성
바닐라 크림 상티, 슈 스펀지,
라임 소프트 크레뮤, 라임 크림, 쇼트 크러스트

바닐라 크림 상티

1. 칸디아 크림치즈	800.00 g	3. 칸디아 휘핑크림	800.00 g
2. 트리몰린	120.00 g	4. 바닐라빈	20.00 g
총 질량		1,740.00 g	

프로세스: 크림치즈와 트리몰린, 바닐라빈을 부드럽게 풀어준다. 휘핑크림을 넣으며 휘핑한다.

슈 스펀지

1. 우유	140.00 g	5. 냉동난황	170.00 g
2. 칸디아 익스트라 테이스트 1kg	70.00 g	6. 냉동전란	70.00 g
3. 트리몰린	40.00 g	7. 냉동난백	170.00 g
4. T55	80.00 g	8. 설탕	70.00 g
총 질량		810.00 g	

프로세스: 우유,버터, 트리몰린을 끓이고 T55를 넣고 호화시킨 후 전란과 난황을 섞어서 반죽을 만든다. 난백과 설탕으로 프렌치 머랭을 만든다. 두 반죽을 잘섞어준다. 60*40 트레이에 800g씩 팬닝 후 170°C 오븐에서 7분 베이킹한다.

쇼트 크러스트

1. 칸디아 익스트라 테이스트 1kg	430.00 g	4. 아몬드 분말	90.00 g
2. 초미립 분당	270.00 g	5. 냉동 전란	140.00 g
3. 소금	4.00 g	6. 박력분	720.00 g
총 질량		1,654.00 g	

프로세스: 1~4번까지 가볍게 섞고 전란과 박력분을 넣어서 가볍게 섞어준다. 성형하여 150°C 오븐에서 30분 굽는다.

라임 크림

1. 라임퓨레	2,100.00 g	6. 설탕	600.00 g
2. 물	900.00 g	7. 옥수수 전분	300.00 g
3. Skimmed milk powder 0%	150.00 g	8. 칸디아 익스트라 테이스트 1kg	450.00 g
4. 냉동난황	300.00 g	9. 녹색 색소	3.00 g
5. 냉동전란	300.00 g	총 질량	
		5,103.00 g	

프로세스: 라임퓨레, 물, 전지분유를 데워 난황, 전란, 설탕, 전분을 섞은 것에 넣고 다시 끓여 커스타드 크림을 끓여주고 버터와 푸드 컬러링을 넣고 유화시켜준다.

라임 소프트 크레뮤

1. 라임 크림	1,000.00 g	3. 칸디아 휘핑크림	1,000.00 g
2. 젤라틴 매스	40.00 g	총 질량	
		2,040.00 g	

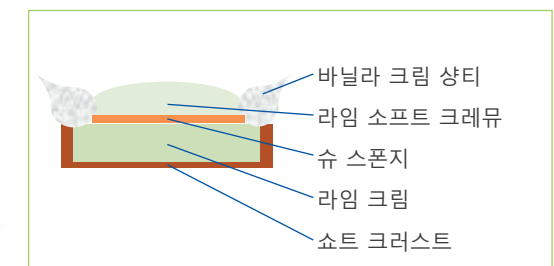
프로세스: 1번을 30°C까지 데우고 녹인 젤라틴 매스를 넣는다. 휘핑한 크림을 넣고 섞는다. 35g씩 6cm반구 몰드에 채운다.

젤라틴 덩어리

1. 젤라틴 분말 200 bloom	5.00 g	2. 물	35.00 g
총 질량		40.00 g	

프로세스: 분말 젤라틴과 물을 섞어 수화시키고 45/50°C에서 녹인 뒤 냉장보관하여 필요시 꺼내어 사용한다.

조립 및 장식



라임 크림치즈
타르트
Cream cheese, lime



PROFESSIONAL

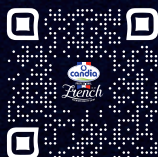
EST. 1971
French

PREMIUM QUALITY DAIRY




Authentic French products that simplify
your life and inspire your creativity

TRUE DAIRY INSPIRATION. TRULY FRENCH.



Stay Tuned!

www.candiaprofessional.com

 @candiaprofessional

