



REMY COINTREAU SEMINAR

레미 코인트로 세미나

2018.10

레미마틴 실론티
오렌지 코인트로
딸기, 산딸기, 아마레토 피스타치오 크림
몽게이럼 화이트 참깨 케익
-
르와르 가을 샤희랑트에 가을



Chef. Laurent Moreno
PASRY CHEF AND INTERNATIONAL CONSULTANT

경력

- PROFESSOR at «BELLOUET CONSEIL»
- DALLOYAU, LADUREE, FAUCHON
- LA TOUR D'ARGENT ***
- LE BON MARCHE



(Ø 16*4.5cm 2개분량)

올리브 오일이 들어간 비스퀴 마들렌

재료	중량(g)
박력분	167
설탕	150
소금	2
베이킹 파우더 EP	5
전화당	8
오렌지 제스트	1ea
전란	167
칸디아 버터 5kg	83
올리브 오일	83
레미마틴 50%	25



1. 냄비에 버터를 녹이고, 오렌지 제스트를 넣어준다.
2. 믹싱볼에 전란과 설탕, 소금, 전화당을 함께 섞어주고, 체친 박력분과 베이킹 파우더 EP를 넣고 섞어준다.
3. 2에 올리브 오일과 녹인 버터(뜨겁지 않은 상태)를 넣고 섞은 뒤 레미마틴을 넣고 마무리해준다.
4. 60*40cm 철판에 팬닝하고 170°C 오븐에서 15분정도 익혀준다.
5. 직경 14cm 원형 디스크로 2개 제단한다.

유자 살구 콩포떼

재료	중량(g)
전화당	100
살구 퓨레	380
설탕	30
펙틴(잼용)	14
베리베리 유자 퓨레	35
레미마틴 50%	15

1. 냄비에 살구 퓨레와 전화당을 넣고 섞어준다.
2. 1에 설탕과 펙틴 혼합물을 넣고 유자 퓨레를 넣고 끓여준다.
3. 2에 레미마틴을 넣고 균질시켜준다.
4. 직경 14cm 서클에 200g 씩 2개를 완성하여 냉동고에서 냉각시켜준다.

실론티 바바로와즈

재료	중량(g)
우유	120
실론티 (초미립 분말)	17
냉동 난황	30
젤라틴 매스(1:6)	41
에델바이스 화이트 초콜릿	187
레미마틴 50%	20
칸디아 휘핑크림(휘핑된)	375

1. 우유를 가운 시키고, 실론티 (초미립 분말)를 넣어준다.
2. 1의 우유와 난황을 85°C까지 끓여준다.
3. 3을 초콜릿과 젤라틴 매스 위쪽으로 부어서 잘 섞어주고, 28°C 정도로 온도가 떨어지면, 레미마틴과 휘핑크림을 넣고 섞어준다.

로즈 미로와 글라스주

재료	중량(g)
물	150
설탕	300
물엿	300
가당 연유	200
젤라틴 매스(1:6)	140
에델바이스 화이트 초콜릿	300
레드 칼라	적당량
이산화 티타늄	적당량
바닐라 빈	1ea

1. 냄비에 물, 설탕, 물엿을 103°C까지 올려준다.
2. 1을 연유와 젤라틴 매스, 바닐라빈을 위쪽으로 붓고, 에델바이스 초콜릿과 색소를 넣어 섞은 뒤 균질시키고, 30°C에서 사용한다.

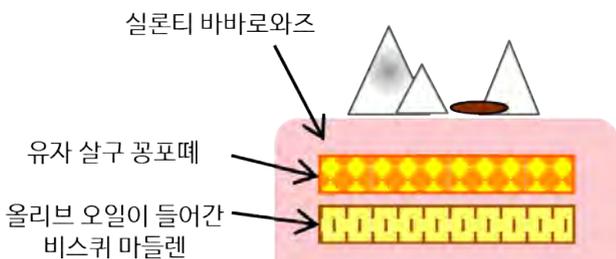
젤라틴 매스

재료	중량(g)
젤라틴 파우더(200bloom)	10
물	60

1. 젤라틴 파우더에 뜨거운 물을 붓고, 잘 녹여 사용한다.

몽타주 및 마무리

1. 직경 16*4.5cm 서클안에 케익 비닐 띠지를 둘러주고, 상단을 하단으로 거꾸로 조립을 시작한다.
2. 230g의 실론티 바바로와즈를 채우고, 냉각된 유자 살구 공포떼를 채워준 후 다시 50g의 실론티 바바로와즈를 채워준다.
3. 상단에 비스퀴 마들렌을 올려주고, 냉동고에서 냉각시켜준다.
4. 냉각 후, 몰드에서 탈거한 뒤 글레이즈와 데코로 마무리한다.



● 제품 안내



레미마틴 50%

Remy Martin50%

권장 사용량 : 1~3%

포장단위 : 1ℓ×6병 / 박스



유자퓨레(고흥/제주)

Yuzu

포장단위:500g

카달로그 57p 참조



실론티 초미립 분말

Pure ceylon tea powder

원산지 : 스리랑카

포장단위 : 500g

(16 개분량)

오렌지 코인트로 크림

재료	중량(g)
블러드 오렌지 퓨레	62
오렌지 제스트	적당량
우유	29
설탕	47
전란	83
젤라틴 매스(1:6)	18
코인트로 60%	11
오렌지	1ea

1. 냄비에 블러드 오렌지 퓨레, 오렌지 제스트, 우유, 설탕을 넣고 끓인 뒤 전란에 일부를 넣어 풀어준 뒤 다시 85°C까지 가온 시켜준다.
2. 1 에 젤라틴 매스를 넣고, 식힌 후 코인트로를 넣어준다.
3. 오렌지의 과육을 다이스 형태로 자른 뒤, 직경 5cm 돔 모양 틀에 오렌지 코인트로 크림과 함께 채운 뒤, 냉동 시켜준다.



오렌지 비스퀴

재료	중량(g)
칸디아 버터 5kg	130
설탕	140
바닐라 빈	1/2ea
전란	152
박력분	115
아몬드 분말	45
베이킹 파우더 EP	2
사바통 오렌지 필(캔)	100
코인트로 60%	10

1. 부드러운 상태의 버터와 설탕을 올려준다.
2. 1 에 전란과 바닐라를 조금씩 넣으며 올려준다.
3. 2 의 혼합물이 균일하게 섞이면, 밀가루와 아몬드 분말, 베이킹 파우더를 넣어준다.
4. 3 에 오렌지 필과 코인트로를 넣고, 철판에 팬닝한다.
5. 170°C 오븐에 13 분 동안 구워주고, 직경 4cm 정도의 원형 커터로 잘라준다.

코인트로 화이트 초콜릿 무스

재료	중량(g)
칸디아 휘핑크림(1)	185
오렌지 주스	25
오렌지 제스트	1/2ea
젤라틴 매스(1:6)	33
에델바이스 화이트 초콜릿	150
칸디아 휘핑크림(2)	230
냉동 마스카포네 치즈	43
코인트로 60%	7

1. 냄비에 휘핑크림(1)과 오렌지 주스, 오렌지 제스트를 넣고 한번 끓여주고, 체에 걸러준다.
2. 1 을 에델바이스에 넣어 녹여준 후 젤라틴 매스를 넣고 균질시켜준다.
3. 휘핑크림(2)와 마스카포네, 코인트로를 함께 올린 뒤 2 와 함께 섞어 준다.

나파주 1

재료	중량(g)
코코아 버터	50
에델바이스 화이트 초콜릿	50
해바라기유	5
오렌지 칼라	1

1. 코코아 버터와 에델바이스를 녹여주고, 해바라기유를 넣어 섞어주고, 오렌지 칼라를 넣어 마무리한다.

나파주 2

재료	중량(g)
그라젤(무향)	100
물	8

1. 그라젤과 물을 섞어준다.

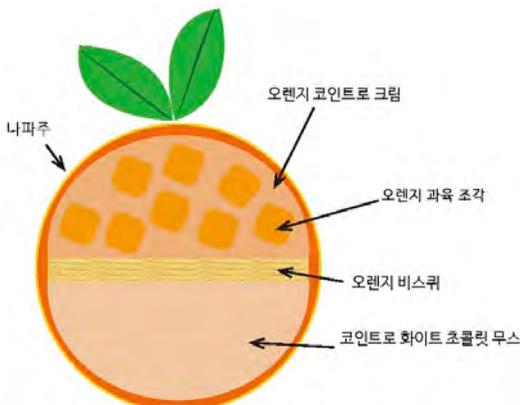
나파주 3

재료	중량(g)
코인트로 60%	15
금가루	0.8

1. 코인트로와 금가루를 섞어준다.

몽타주 및 마무리

1. 오렌지 몰드에 코인트로 화이트 초콜릿 무스를 절반 정도 채워준다.
2. 1에 오렌지 비스퀴를 올려준다.
3. 미리 얼려둔 코인트로 오렌지 크림을 탈거시켜서 오렌지 비스퀴 위쪽에 올려주고, 냉각 시킨다.
4. 3을 몰드에서 탈거시키고, 나파주 1을 코팅시킨다.
5. 나파주 2와 나파주 3을 이용하여서 순차적으로 피스틀레 해준다.
6. 신선한 오렌지 잎으로 데코해준다.



● 제품 안내



코인트로 60%
Cointreau
트리플섹보다 5 배 강합니다.
포장단위 : 1ℓ×6 병 / 박스
원산지 : 프랑스



반당적 제주 한라봉필
Semi candied Hallabong peel
보관조건 : 냉동
포장단위 : 700g



캔디오렌지필
Whole orange peel
포장단위 : 1050g/캔



반당적 유자필
Semi-candied yuzu
원산지 : 고흥 / 보관조건 : 냉동
포장단위 : 700g

● 오렌지 실리콘 몰드 (8 구)



■ 프로모션 안내
코인트로 1박스
구매 시 몰드 2개 증정
(업체 당 몰드 2개 한정)
: 샘플신청서에서 신청

(Ø 18cm 3 개분량)

빠아슈 비스퀴

재료	중량(g)
우유	140
칸디아 롤 버터 5kg	100
박력분	140
냉동 난황	170
전란	150
냉동 난백	250
설탕	120
레드 칼라	적당량

- 냄비에 우유와 버터를 끓여 주고, 불 밖에서 박력분을 넣고 섞어준다.
- 1 에 전란과 난황을 점진적으로 넣어 준다.
- 난백과 설탕으로 머랭을 올려주고, 레드 칼라를 넣어 마무리해준다.
- 2 와 3 을 조심스럽게 섞어주고, 플렉시판 몰드에 팬닝해준다.
- 컴백션 오븐 180°C 10~12 분 구워준다.
- 베이킹 후 살짝 식혀준 뒤 베이킹 페이퍼를 놓고 뒤집어 준다.

딸기 꿀리

재료	중량(g)
딸기 퓨레	500
설탕	50
펙틴(잰용)	10
젤라틴 매스(1:6)	50
라임 제스트	1ea
라임 주스	10
아마레도 60%	40

- 냄비에 차가운 딸기 퓨레를 넣고, 설탕과 펙틴을 넣고 섞어주고, 한번 끓여준다.
- 1 을 불 밖에서 젤라틴 매스를 넣고, 라임 제스트, 주스, 아마레도를 넣어 섞어준다.
- 16cm 원형 플렉시판 몰드에 120g 씩 팬닝하여, 냉각 시켜준다.



산딸기 무스

재료	중량(g)
산딸기 퓨레	375
젤라틴 매스(1:6)	90
이탈리안 머랭 (설탕 75g, 물 25g, 난백 50g)	100
아마레도 60%	40
칸디아 휘핑크림(휘핑)	200

- 산딸기 퓨레를 가운시켜 미리 불러놓은 젤라틴 매스를 용해시켜준다.
- 1 에 이탈리안 머랭을 넣고 섞은 뒤, 휘핑한 크림을 넣고 조심스럽게 섞어준다.
- 2 에 아마레도를 넣어 마무리한다.

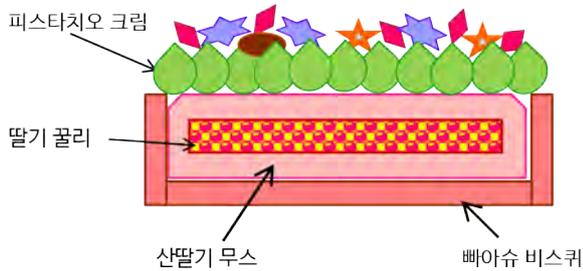
피스타치오 크림

재료	중량(g)
칸디아 휘핑크림	790
에델바이스 화이트 초콜릿	375
피스타치오 페이스트	50
아마레도 60%	25

- 냄비에 휘핑크림을 가운 시켜주고, 에델바이스와 피스타치오 페이스트를 넣고 섞어준다.
- 1 에 아마레도를 넣고, 믹싱볼에 넣은 뒤 거품기로 올려준다.

몽타주 및 마무리

1. 비스킷을 4.5*60cm, 직경 16cm 로 3 셋트를 제단한다.
2. 직경 18cm, 높이 4.5cm 의 무스링에 제단한 비스킷을 돌려준다.
3. 비스킷을 넣어 놓은 무스링 안에 산딸기 무스를 조금 부어주고, 딸기 꿀리를 넣어 준다.
4. 다시 산딸기 무스를 부어서 마무리 한다.
5. 냉동고에 냉각 시키고, 피스타치오 크림을 올려 데코해준다.



● 제품 안내



분말젤라틴
Gelatin
200블룸
포장단위 : 500g



<500g 포장 용기>



아마레도 리퀴 60%

Amaretto

이탈리아 에서 유래되어, 쓴 아몬드와 견과류의 향기가 특징입니다.

포장단위 : 1ℓ×6병 / 박스

원산지: 프랑스

- 아마레도의 유래

1525 년 이탈리아 롬바르디(Lombardy)의 샤론노(Saronno)에 있는 교회에서 당시 유명 화가인 레오나르도 다 빈치(Leonardo Da Vinci)와 그의 제자인 베르나르디노 루이니(Bernardino Luini)에게 벽화를 그려달라고 의뢰를 합니다.

그러나 그림을 그리는 중 루이니는 벽화에 그릴 성모 마리아의 모델이 필요하게 되었습니다. 그러던 중 그는 그가 목던 여관 주인이었던 젊은 미망인에게서 영감을 얻어 그녀를 모델로 하게 되었습니다.

점차 둘은 사랑하는 사이가 되었고, 루이니에 대한 감사를 담아 미망인은 브랜디에 살구씨를 담은 달콤한 술을 만들어 선물했다 하는데 이것이 바로 아마레또라는 리큐르의 기원이 되었습니다.

화이트 참깨 케익

재료	중량(g)
화이트 참깨 (탈피)	50
몽게이럼 55%	50
설탕	220
전화당	25
전란	215
화이트 참깨 페이스트	35
밀가루	250
베이킹 파우더 EP	7
칸디아 휘핑크림	130
칸디아 롤 버터 1kg	90
소금	1

1. 몽게이럼에 화이트 참깨를 담귀 불러놓는다.
2. 믹서에 전란과 설탕, 전화당, 참깨 페이스트를 넣고 거품기로 올려준다.
3. 2에 체친 밀가루와 소금, 베이킹 파우더를 주걱으로 잘 섞어주고, 녹인버터와 크림을 넣어 마무리 해준다.
4. 불린 화이트 참깨를 넣어준다.
5. 버터와 밀가루를 문힌 케익 틀에 3/4 정도(460g)를 채우고 컴백션 오븐 160°C에서 45분 동안 익혀준다.



● 제품 안내

몽게이럼 시럽

재료	중량(g)
보메 30° 시럽 (물 1L + 설탕 1,350kg)	200
몽게이럼 55%	100

1. 설탕이 완전히 녹을 수 있게 보메 시럽을 끓여주고, 몽게이럼을 넣어 마무리한다.

몽타주 및 마무리

1. 따뜻한 케익에 차가운 몽게이럼 시럽을 발라준다.



몽게이럼

Mount gay rum

세계에서 가장 오래된 럼 브랜드

포장단위 : 1ℓ×6병 / 박스

원산지 : 카리브 제도