

SIB

Elle & Vire  
PROFESSIONNEL

# CAKE SEMINAR

2023. 06

YANN BRY'S

얀 브리스

제과 부문 프랑스 최고 장인  
(Meilleur Ouvrier de France)





# La Maison de l' Excellence Savencia®

**라 메종 드 렉셀랑스 사벤시아(La Maison de l' Excellence Savencia®)는 전문 지식과 업계의 다양한 의견을 전 세계에 널리 알리고 있습니다.**

파리 외곽의 비로플레이(Viroflay)에 위치한 라 메종 드 렉셀랑스 사벤시아 (La Maison de l' Excellence Savencia®)는 프랑스와 세계 각국의 레스토랑, 베이커리, 페이스트리 셰프 전문가들이 모여서 아이디어 및 정보를 공유하며 서로 배울 수 있는 장소입니다. 또한 미래의 퀴진과 페이스트리의 혁신에 대해 고민하는 곳입니다.

페이스트리 셰프이자 2000년 프랑스 최고 장인상 수상자인 니콜라스 부상(Nicolas Boussin)과 미술랭 스타를 받은 세바스티안 파레(Sébastien Faré) 셰프는 사벤시아 하우스 오브 엑셀런스(Savencia® House of Excellence)에서 일년 내내 개인 또는 그룹 교육 세션을 진행하고 있습니다.

프랑스에서 활동하는 막심 게랭(Maxime Guérin) 셰프를 포함한 10명의 셰프 군단이 전세계의 업계 전문가들에게 힘이 되고자 합니다.



## 셰프들의 미션

### 영감

업계 전문가들에게 라 메종 드 렉셀랑스 사벤시아 (La Maison de l' Excellence Savencia®) 레시피 컬렉션을 제공함으로써 영감을 주기

### 제공

업계 전문가들에게 실용적인 조언과 기술을 제공하기

### 공유

업계 전문가들에게 제품의 정보와 활용법을 공유

### 생각

업계 전문가들과 함께 미래의 혁신에 대해 생각하기



# Ambassadeur

## 엠배서더 프로그램 소개

라 메종 드 렉셀랑스는 세계적인 셰프 엠버서더 프로그램을 수년째 운영해 오고 있습니다. 분야별 셰프 24인으로 구성된 본 프로그램은 레스토랑과 패이스트리 부티크, 호텔에서 전문가로서 기량을 펼치는 셰프와 패이스트리 셰프들이 주역입니다.

다양한 분야의 셰프들이 주축이 되어 프로그램의 역량이 강화되고 있습니다.

각각의 엠버서더는 메종 드 렉셀랑스의 홍보 대사로서 힘을 결집하여 메종의 이미지를 설계하고 견고히 유지하는 역할을 수행합니다.



# Ambassadeur



## YANN BRYS, 제과 부문 프랑스 최고장인 (Meilleur Ouvrier de France)

안 브리스(Yann Brys) 셰프는 1977년 프랑스 남부 나르본에서 태어났습니다. 툴루즈 호텔고등학교 제과 학과에 진학하여 1998년 전문기술자격(BTS)을 취득 했습니다. 칸느의 고급 호텔에서 인턴십 중 페이스트리 셰프 미셸 멘디엘라(Michel Mendiela)의 영향으로 제과 분야로 진로를 결심하고, 프랑스 최고 제과장인 필리프 우라카(Philippe Urraca)의 문하에서 다년간 제과기술 전반을 연마했습니다.

### 셰프의 전문 경력 사항

안 브리스 셰프는 파리로 진출해 세바스티앙 고다르(Sébastien Gaudard) 지휘의 포송(Fauchon)에 입사해 의외의 맛들을 조합해 전에 없던 새로운 풍미를 만들어내는 법을 터득했습니다.

군 복무 기간에는 프랑스 국방장관 전담 페이스트리 셰프로 발탁되었습니다.

제대 후 콩코드 라 라파예트(Concorde La Lafayette, 現 Hyatt Regency Paris Étoile), 르 브리스톨(Le Bristol)을 비롯한 파리 유수의 럭셔리 호텔에서 경력을 쌓고 달로와요(Dalloyau) 연구개발팀에 합류했습니다.

달로와요에 몸담은 지 2년째 되는 2011년, 제과 부문 프랑스 최고장인으로 선정되어 공로를 인정받았습니다.

같은 해 달로와요 연구개발 이사로 진급하여 직원 교육 및 제품 기획을 통해 프랑스 국내외 브랜드 확장에 주력했습니다.

현재, 크리스토프 아담(Christophe Adam)과 크리스토프 미샬락(Christophe Michalak)이 창립한 파티시에 단체 '르 클럽 데 쉬크레'에서 일역을 맡고 있습니다.

프랑스 요리교육기관 '아카데미 퀴리네르 드 프랑스(Académie Culinaire de France)'와 전세계 파티시에 협회 '렐레 데세르(Relais Desserts)'의 회원으로도 활동 중입니다.

2018년 페이스트리 샵 투르비용\*(Tourbillon)을 개업했습니다. (\*투르비용이란 안 브리의 전매특허 크림 파이핑 기술로 소용돌이 모양으로 크림을 짜는 기법을 말함)



## RECIPES

### Plaisir Fruité

플레지르 프뤼테\_라즈베리 무스

..... p. 07

### Cake Erable

케이크 에라블\_메이플 파운드케이크

..... p. 09

### Tourbillon® Fruits du Soleil

투르비용 프뤼 뒤 솔레이\_열대과일 투르비용

..... p. 11

### Perle Ananas et Passion

페를르 아나나 에 파시옹\_파인애플 패션프루트 무스

..... p. 13



**Elle & Vire Professional**  
고메버터 82%



**Elle & Vire Professional**  
엑셀런스 휘핑크림 35%

# Plaisir Fruité

플레지르 프뤼테\_라즈베리 무스

- memo -

-7-



분량 : 4 개

## 파트 쇼트브레드 (시트)

Elle & Vire 고메 버터 82%	100g
T55 밀가루 (단백질 11%)	125g
초미립 분당	55g
난황	8g
레몬제스트	반 개
오렌지제스트	반 개
플리르드셀	2g
바닐라빈	반 개

- 버터를 포마드화한 뒤 바닐라 씨 긁어낸 것, 초미립분당, 난황, 레몬제스트, 오렌지제스트, 플리르드셀을 넣고 섞는다.
- 밀가루를 넣고 반죽해 냉장 보관한다.
- 냉장고에서 반죽을 꺼내 5mm 두께로 밀어 16.5x16.5cm로 재단한다.
- 165°C 오븐에 굽는다.

## 코코넛 다쿠아즈

난백	315g
설탕	140g
코코넛 플레이크	140g
아몬드 분말	140g
초미립분당	210g
T55 밀가루 (단백질 11%)	52g

- 난백에 설탕을 섞어 휘핑한다
- 마른 재료를 모두 넣고 섞은 뒤 유산지 위에 펼친다.
- 180°C 오븐에 20분간 굽는다.
- 14.5 x 14.5cm로 재단한다.

## 베리 콩포트[라즈베리, 블랙커런트, 레드커런트] (1개당 100g)

라즈베리 퓨레 (라비)	687g
블랙커런트 퓨레 (베리베리)	250g
레드커런트 퓨레 (베리베리)	187g
설탕	187g
NH 펙틴	22g
젤라틴 분말	5g
물	35g

- 젤라틴 파우더를 물에 불린다.
- 설탕과 펙틴을 혼합한다.
- 3가지 베리 과육을 40°C로 가열해 2를 섞는다.
- 한소끔 끓여 4°C 냉장 보관한다.
- 사용 전에 고루 풀어40x30cm 사각틀(625g) 바닥에 펼친다.

## 베리무스

베리 콩포트*	470g
젤라틴 분말	7g
물	35g
난백	60g
설탕	60g
물	20g

- 난백, 설탕, 물20g로 이탈리아안 머랭을 만든다.
- 베리 콩포트를 조금 덜어 물에 불린 젤라틴 파우더에 섞은 후 남은 콩포트에 합쳐 섞는다.
- 1과 2를 혼합해 무스를 만든다.
- 베리 콩포트 위에 무스 450g을 올려 펼친다.
- 냉동고에 얼린 후 12.5x12.5cm 로 재단한다.

\* 베리 콩포트[라즈베리, 블랙커런트, 레드커런트] (1개당 100g) 레시피

### 바닐라 크림 (1개당 250g)

엑셀런스 휘핑크림 35%	300g
바닐라빈	2줄기
난황	82g
설탕	33g
젤라틴 분말	9g
물	63g
엑셀런스 휘핑크림 35%	750g

01. 난황에 설탕을 휘퍼로 섞은 뒤 크림 300g, 바닐라빈을 넣고 섞어서 85°C로 가열한다.
02. 물에 불린 젤라틴 파우더에 1을 붓고 고루 섞은 다음 25°C로 식힌다.
03. 크림 750g을 휘핑한다.
04. 2와 3을 혼합한다.

### 장미 소스(에어브러쉬)

펠클린 에델바이스 화이트	100g
카카오 버터	100g
장미 추출 핑크색 식용색소, 지용성 E120번	0.06g

01. 모든 재료를 고루 혼합한다.

### 나파주

나파주 - 압슬뤼 크리스탈	500g
바닐라빈	1/2줄기
황색 식용색소	적당량
물엿	50g
물	50g
식용 핑크색 색소	적당량

01. 모든 재료를 섞어 80°C로 가열한다.

### 장식

냉동 국산 산딸기, 냉동 레드커런트송이

핑크색 펄 글라사주

마지팬 - 장식꽃 (제작)

투명 나파주

# Cake Erable

케이크 에라블\_메이플 파운드케이크

- memo -

-9-



분량 : 4 개

## 메이플 파운드케이크

펠클린 캘리포니아 아몬드페이스트	460g
전란	440g
단풍당 설탕 (과립)	83g
설탕	194g
마스코바도 (비정제원당)	33g
단풍당 시럽	165g
밀가루	266g
베이킹파우더 EP	9g
아몬드분말	18g
엘르앤비르 고메버터 82%	316g

01. 푸드 프로세서에 아몬드 페이스트, 전란, 설탕류를 넣고 혼합한다.
02. 체 친 밀가루에 베이킹파우더를 섞어 10에 넣은 뒤 아몬드분말을 손으로 흩뿌려 넣는다.
03. 45°C로 녹인 버터를 붓고 고루 섞는다.
04. 460g 용량 T1 케이크 틀에 붓는다.
05. 160°C 컨벡션 오븐에 20분 구운 후 뒤집어서 16분 더 굽는다.
06. 오븐에서 꺼내 틀에서 빼낸 뒤 바로 단풍당 시럽 38g을 바른다.

## 메이플 시럽

설탕 시럽 30°B*	110g
단풍당 시럽	110g
물	38g

01. 모든 재료를 섞은 뒤 끓이지 않고 데우는 정도로 가열한다. 케이크 1개당 38g 분량으로 준비한다.

\* 보메 단위 시럽 제조법  
30°baumé (56°Brix) 물 1L + 설탕 1350g

## 캔디드 피칸

피칸	500g
물	400g
설탕	400g

01. 설탕과 물을 끓인다.
02. 피칸을 잘게 다진다.
03. 2번을 1번에 담겨 놓는다.
04. 체에 걸러 실리콘지를 깐 트레이에 올려 굽는다.

## 캐러멜 가나슈

설탕	57g
엑셀런스 휘핑크림 35%	95g
소르비톨 분말	16g
플리드셀	0.5g
펠클린 사오파메 60%	47g
펠클린 암브라 밀크 38%	95g
일데방 럼	4g
엘르앤비르 고메버터 82%	57g

01. 마른 팬에 설탕을 가열해 캐러멜을 만든다.
02. 휘핑크림에 소르비톨을 더해 데운 후 캐러멜에 부어 캐러멜 온도를 떨어뜨린다.
03. 플리드셀과 초콜릿 커버처, 럼을 순서대로 넣고 혼합한다.
04. 35°C로 식으면 버터를 섞은 뒤 럼을 깐 팬에 부어 굳힌다.
05. 완성된 가나슈를 케이크에 70g씩 짜 올리고 캔디드 피칸 25g을 올린다.

### 밀크 초콜릿 글라사주

펠클린 암브라 밀크 38%	————	750g
카카오버터	————	75g
포도씨유	————	75g

01. 밀크 초콜릿 커버처와 카카오버터를 함께 녹인 후 포도씨유를 섞어서 케이크 표면에 도포한다.

### 장식

밀크 초콜릿 커버처로 만든 단풍잎 모양 장식

# Tourbillon® Fruits du Soleil

투르비용 프뤼 뒤 솔레이\_열대과일 투르비용

- memo -

-11-



분량 : 24 개

## 크리스피 팔레

다진 아몬드	310g
콘플레이크	249g
무가당 아몬드 페이스트	95g
아몬드 프랄린	50g
펠클린 에델바이스 화이트	185g
카카오버터	11g
플뢰르드셀	1g

01. 콘 플레이크를 마른 팬에 살짝 볶는다.
02. 다진 아몬드를 170°C 오븐에 굽는다. 중간중간 뒤집어서 균일한 색이 나게 한다.
03. 스탠드믹서 볼에 아몬드 퓨레와 아몬드 프랄린, 플뢰르드셀을 넣고 플랫비터 날로 섞은 후 녹인 초콜릿과 카카오버터를 넣고 한 번 더 혼합한다.
04. 다진 아몬드와 콘 플레이크를 넣고 지름 8cm 링 내부에 35g씩 깐다.

## 아몬드 비스퀴

펠클린 캘리포니아 아몬드페이스트	435g
무가당 아몬드 페이스트	65g
옥수수 전분	80g
아몬드 분말	60g
엑셀런스 휘핑크림 35%	85g
전란	250g
난백	115g
설탕	40g
엘르앤버르 고메버터 82%	175g

01. 캘리포니아 아몬드페이스트, 무가당 아몬드 페이스트, 옥수수 전분, 아몬드 분말, 휘핑크림, 전란을 푸드프로세서로 혼합한다.
02. 난백에 설탕을 섞어 거품을 올려 10에 섞은 후 버터를 녹여 비스퀴 반죽을 만든다.
03. 40\*60팬에 부어준다.
04. 160°C 오븐에 18분간 굽는다.
05. 구운시트를 원하는 사이즈로 재단한다.

## 열대과일 퓨레 믹스

칼라만시 퓨레	200g
블러드 오렌지 퓨레 (라비)	450g
라임 퓨레 (라비)	200g
패션푸르트 퓨레 (라비)	150g

01. 전 재료를 섞는다.

## 라즈베리 열대과일 콩포트

라즈베리 퓨레 (베리베리)	275g
열대과일 퓨레 믹스*	175g
레몬버베나	2g
설탕	60g
NH 펙틴	7g
잔탄검	1g

01. 열대과일 퓨레를 멩근히 데운다.
02. 레몬버베나를 넣고 5분간 향을 우려낸다.
03. 체에 거른 후 라즈베리 퓨레를 넣고 한 번 더 데운다.
04. 설탕과 잔탄검을 넣고 섞은 후, 펙틴을 영김 없이 풀어 넣고 고루 섞는다.
05. 한소끔 끓인 뒤 4°C에 냉장 보관한다.
06. 잘 섞어서 찰주머니에 넣어 아몬드 비스퀴에 1개당 15g씩 짜 올린다.

\* 열대과일 퓨레 믹스 레시피

### 열대과일 크레뮈

우유	————	120g
라임 제스트	————	1개
전란	————	210g
설탕	————	220g
열대과일 퓨레 믹스*	————	135g
갈라만시 퓨레	————	75g
젤라틴 분말	————	5g
물	————	35g
엘르앤비르 고메버터 82%	————	315g

01. 우유에 라임 제스트를 넣고 데운다. 불을 끄고 5분간 향을 우린 뒤 망에 거른다.
02. 전란에 설탕을 섞어준다.
03. 2에 1을 부어 잘 혼합한다.
04. 초콜릿과 젤라틴 매스에 3을 부어준다.
05. 물에 불린 젤라틴에 4를 붓고 고루 섞은 뒤 45°C로 식힌다.
06. 녹인 버터를 넣고 섞는다.
07. 지름 8m 플렉시판 실리콘몰드에 43g씩 채워넣는다.

\* 열대과일 퓨레 믹스 레시피

### 화이트 초콜릿 가나슈 몽떼

우유	————	150g
라임 제스트	————	1g
코코넛 퓨레 (라비)	————	100g
바닐라빈	————	1줄기
펠클린 에델바이스 화이트	————	374g
엑셀런스 휘핑크림 35%	————	390g
젤라틴 분말	————	2g
물	————	14g

01. 우유에 라임제스트를 넣고 데운다. 불을 끄고 5분간 향을 우려낸 뒤 망에 거른다.
02. 코코넛 퓨레에 바닐라 씨 굵어낸 것을 섞는다.
03. 2에 1을 부어 잘 섞은 뒤 끓지 않을 정도로 살짝 가열한다.
04. 물에불린 젤라틴 분말을 잘 섞는다.
05. 차가운 휘핑크림을 넣고 4°C 에 24시간 휴지한다.

### 장식

스틱형 화이트 초콜릿 미카도스

핑크색 펄 글라스주

데코용 은박 종이

# Perle Ananas et Passion

페를르 아나나 에 파시옹\_파인애플 패션프루트 무스 ESPUMA PARMESAN

- memo -

-13-



분량 : 12 개

## 파트 쇼트브레드 (시트)

Elle & Vire 고메 버터 82%	100g
T55 밀가루 (단백질 11%)	125g
초미립 분당	55g
난황	8g
레몬제스트	반 개
오렌지제스트	반 개
플뢰르드셀	2g
바닐라빈	반 개

- 포마드화한 버터에 바닐라 씨 긁어낸 것, 초미립분당, 레몬 제스트, 오렌지 제스트, 플뢰르드셀을 섞는다.
- 밀가루와 달걀노른자를 넣고 섞는다.
- 냉장 보관 후 두께 3mm, 지름 6cm 원형으로 재단한다.
- 실팡(silpain) 실리콘매트에 올려 160°C 오븐에 굽는다.

## 바나나 비스퀴

바나나 퓨레 (베리베리)	98g
펠클린 캘리포니아 아몬드페이스트	122g
전란	90g
난황	8g
박력분	13g
마스코바도 설탕	13g
엘르앤비르 고메버터 82%	28g
난백	25g
설탕	5g

- 바나나 퓨레, 아몬드 페이스트, 밀가루, 전란, 난황, 마스코바도 설탕을 섞어 푸드프로세서에서 갈아준다.
- 난백을 휘핑하다가 어느 정도 거품이 오르면 설탕을 섞어가며 단단한 거품을 만든다.
- 1과 2를 혼합한 다음, 녹여서 식힌 버터를 합친다.

- 플렉시판(flexipan) 실리콘몰드에 3을 올려 펼친 후 180°C 오븐에 15~20분간 굽는다.
- 지름 5cm 얇은 원반 형태로 재단한다.

## 파인애플 패션프루트 파쏘아 콩포트

파인애플 다이스	250g
물	75g
바닐라빈	1/2줄기
파인애플 과육	50g
패션프루트 퓨레 (라비)	30g
설탕	60g
파쏘아 패션프루트 리큐르	15g
NH 펙틴	5g

- 냄비에 파인애플, 긁어낸 바닐라 씨, 물, 설탕 2/3 분량을 넣고 가열한다.
- 끓어오르면 패션프루트퓨레와 파인애플퓨레, 파쏘아 리큐르를 붓고 한 번 더 끓인다.
- 남은 설탕과 펙틴을 2에 넣어 섞은 뒤 랩을 깐 쟁반에 부어 4°C 로 식힌다.
- 지름 4cm 반구 형태의 플렉시판에 올려 굳힌다.

## 바닐라 크레뮈

우유	137g
엑셀런스 휘핑크림 35%	137g
바닐라빈	1.5줄기
난황	50g
설탕	33g
젤라틴 분말	4g
물	28g
펠클린 에델바이스 화이트	160g

01. 우유에 크림과 바닐라 씨를 넣고 데운다.
02. 다향과 설탕을 섞어서 1에 넣고 85°C로 가열한다.
03. 물에 불린 젤라틴과 화이트초콜릿 커버처에 2를 붓는다.
04. 고루 섞어서 35°C로 식힌 뒤 실리콘몰드에 30g씩 부어 얼린다.

### 패션푸르트 무스

엑셀런스 휘핑크림 35%	_____	180g
카카오버터	_____	17g
초콜릿 커버처	_____	165g
- 패션 인스퍼레이션		
젤라틴 분말	_____	3.5g
물	_____	24.5g
엑셀런스 휘핑크림 35%	_____	175g
- 휘핑한 것		

01. 크림을 데워 젤라틴 매스를 녹인다.
02. 카카오 버터와 초콜릿 커버처를 녹여 위에 붓고 고루 섞는다.
03. 23°C로 식힌 뒤 휘핑한 크림과 섞어 무스를 완성한다.
04. 실리콘 몰드에 30g씩 채워 넣는다.

### 이그조틱 콩포트

망고 퓨레 (라비)	_____	125g
바나나 퓨레 (베리베리)	_____	30g
패션푸르트 퓨레 (라비)	_____	28g
파쏘아 리큐르	_____	15g
설탕	_____	38g
NH 펙틴	_____	4g

01. 망고, 바나나 과육, 패션푸르트과즙을 40°C로 가열한다.
02. 설탕과 펙틴을 섞어 1에 넣고 고루 풀어준다.
03. 파쏘아 리큐르를 붓고 식힌다.
04. 잘 섞어서 바나나 비스퀴 위에 7g씩 짜 올린다.

### 화이트 초콜릿 글라사주

펠클린 에델바이스 화이트	_____	500g
카카오버터	_____	25g
화이트 카카오버터	_____	25g
포도씨유	_____	30g
구운 코코넛 플레이크	_____	50g

01. 화이트초콜릿 커버처에 카카오버터를 섞어 녹인다.
02. 포도씨유와 구운 코코넛 플레이크를 넣고 섞어 35°C로 식혀 글라사주를 완성한다.
03. 바닐라 크레뮈와 파트 쇼트브레드를 글라사주에 담가 코팅한다.

### 패션푸르트 나파주

나파주 - 압쇄롤 크리스탈	_____	500g
바닐라빈	_____	1/2줄기
황색 식용색소	_____	적당량
물엿	_____	50g
물	_____	50g

01. 모든 재료를 섞어 80°C로 가열한다.
02. 파인애플 패션푸르트 콩포트에 바른다.

### 장식

#### 펠클린 에델바이스 화이트

01. 소용돌이와 얇은 원반 형태로 성형하기

- memo -