

# DEMONSTRATION

WITH

# CLÉMENT NADEAU

INTERNATIONAL CULINARY ADVISOR

*La maison de la Crème*<sup>®</sup>



**2019.10**

La maison de la Crème®

Elle & Vire®

**SIB**  
(주)선인

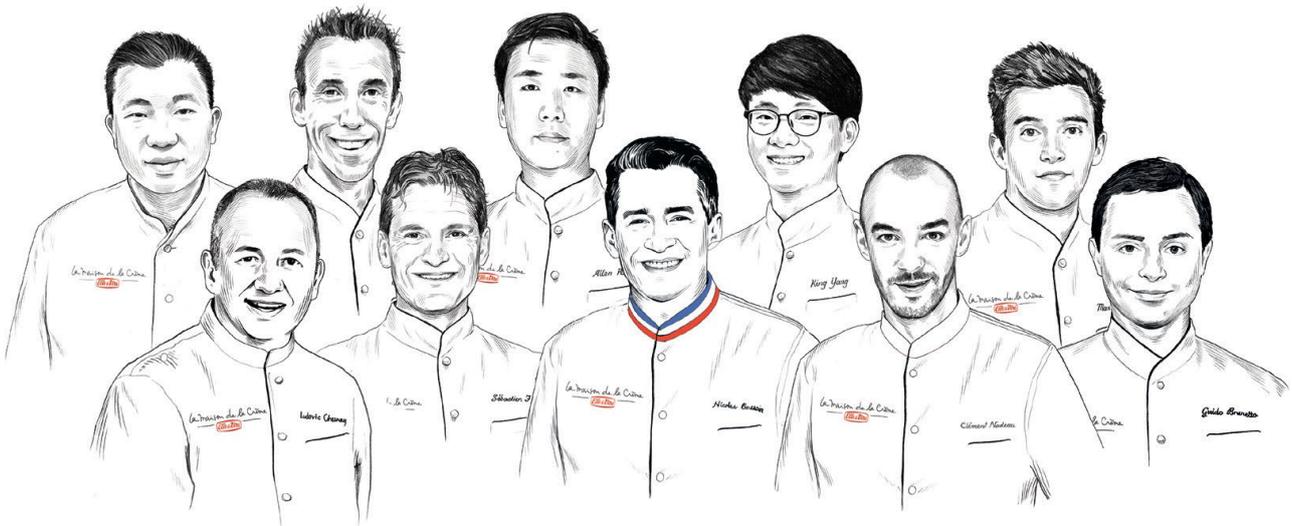


## LA MAISON DE LA CRÈME ELLE & VIRE® 소개

Elle&vire® 교육 트레이닝 센터 “La Maison de la Crème”은 모든 단계의 전문가들을 위한 연구실입니다.

파리부근의 비호플레라는 지역에 위치한 Elle&vire® 교육 트레이닝 센터 “La Maison de la Crème”은 제빵사와 제과사, 레스토랑의 전문가들에게 공유와 교육 전달의 장소이며 동시에 요리와 제과의 미래에 대해서 깊게 생각하고 연구하는 장소이기도 합니다.

Elle&vire® 교육 트레이닝 센터에서는 제과 MOF 셰프 니콜라스 부상과 미슐랭 스타 셰프 세바스티앙 파레가 일년 내내 요리사와 제과사, 제빵사들에게 개별 교육 및 단체 교육을 진행하고 있습니다. 또한, 10명으로 구성된 전문 셰프 팀이 전세계를 돌며, 전문가들과 함께하고 있습니다.



# The chef's tasks

### 영감

Elle & Vire® 교육 트레이닝 센터 “La Maison de la Crème”의 전문적인 레시피

### 전달

셰프들의 노하우와 전문 지식

### 동행

전문 셰프들의 실용적이고 전문적인 기술 고문

### 연구

여러 전문가들과 함께하는 내일의 혁신을 위한 협업



## CLÉMENT NADEAU, International Culinary Advisor

1985년 Angoulême (Charente)에서 태어난 셰프 Clément Nadeau는 la Boucarde에서 2년의 인턴십 이후에 CAP/BEP 자격을 획득했고, 파리의 Chamber of Trade에서 훈련 받은 뒤 마스터과정을 수료하였습니다.

22살부터 바르세이유의 La Maison Darras에서 8년 동안 페스트리 셰프로 근무했는데 이 경험은 그가 새로운 기술과 창의력을 얻는데 큰 도움을 주었습니다.

그 후 뉴욕으로 가서 새로운 도전을 시작하였습니다. Mille Feuille Bakery에서 근무한 후 Maison kayser에서 수셰프로 근무하였습니다. 뉴욕에서의 도전은 새로운 방식, 맛, 그리고 스타일을 향상시키는 좋은 기회였습니다.

2015년에 프랑스로 돌아와 학생들과 전문가들에게 트레이닝을 하는 것에 집중하고자 결심합니다. Christophe Michalak과 함께 아뜰리에에서 일하기 시작했는데 이것은 손님들과 직접 소통하며, 창의력과 자신감을 더욱 키울 수 있는 기회였습니다. 매일 고객들과 소통하고 새로운 나라들을 경험하는 것은 그에게 좋은 모티브가 됩니다.

현재 셰프 Clément Nadeau는 엘르&비르에서 인터내셔널 제과 고문을 맡고 있습니다.

---

### PROFESSIONAL EXPERIENCE

*2015-2016 : Pastry Trainer at Christophe Michalak Master Class in Paris*

*2015 : Pastry Chef at Maison Darras in Versailles*

*2014-2015: Sous Chef at Eric Kayser pastry shop in New York City*

*2013-2014: Pastry Chef at Mille Feuille bakery in New York City*

*2007-2013 : Pastry Chef at Maison Darras in Versailles*

*2005-2007: Executive Chef at Maison Darras in Versailles*

## 페스티브 레시피

### CHRISTMAS SPIRAL ..... p.5

- Elle & Vire Professionnel® 엑셀런스 휘핑크림
- Elle & Vire Professionnel® 고메버터

### URBAN COFFEE ..... p.8

- Elle & Vire Professionnel® 엑셀런스 휘핑크림
- Elle & Vire Professionnel® 서브라임
- Elle & Vire Professionnel® 고메버터
- Elle & Vire Professionnel® 아메리칸 크림치즈

## 발렌타인 레시피

### PRETTY IN PINK..... p.11

- Elle & Vire Professionnel® 마스카포네
- Elle & Vire Professionnel® 엑셀런스 휘핑크림
- Elle & Vire Professionnel® 아메리칸 크림치즈
- Elle & Vire Professionnel® 고메버터
- Elle & Vire Professionnel® 서브라임

### EXOTIC FIREWORK..... p.14

- Elle & Vire Professionnel® 엑셀런스 휘핑크림
- Elle & Vire Professionnel® 고메버터
- Elle & Vire Professionnel® 마스카포네

# CHRISTMAS SPIRAL



40\*60cm 3개 분량

## 롤 비스킷 (3개 분량)

- 210 g 냉동 난황
- 500 g 냉동 전란
- 30 g 트리몰린
- 440 g 설탕 A
- 410 g 냉동 난백
- 105 g 설탕 B
- 260 g T55

1. 난황과 전란, 트리몰린, 설탕A를 휘핑한다.
2. 다른 볼에 난백, 설탕 B를 휘핑한다.
3. 1,2를 함께 섞어준 후 체 친 밀가루를 넣고 섞는다.
4. 실팍을 깔고 40\*60cm 철판에 600g씩 팬닝 후 200°C 컨벡션 오븐에서 10분 구워준다.

## 한라봉 시럽

- 65 g 물
- 260 g 한라봉 퓨레
- 25 g 유자 퓨레
- 90 g 설탕
- 40 g 코인트로 60%

1. 물, 퓨레, 설탕을 끓인 후, 코인트로를 넣고 식힌다.

## 한라봉&밤 필링

- 1200 g 체이스트넷 페이스트
- 400 g 체이스트넷 퓨레
- 240 g 한라봉 퓨레
- 6 g 오렌지 제스트

1. 모든 재료를 로보쿱에 넣고 섞어준다.
2. 필링을 하기와 같은 2가지 방법으로 짜준다.
  - 인서트용 : 지름 7mm 깍지를 이용해 55cm의 길이로 33개를 짜주고 얼린다.
  - 데코용 : 남은 필링은 28mm 바스켓 깍지를 이용해 55cm로 짤다.  
개당 약 100g의 오프 크런치 토핑(뒷면 레시피)을 뿌린 후 얼린다.

La maison de la Crème®  
Elle & Vire

NOTES



유자(고흥/제주)  
Yuzu  
500g



제주 한라봉 퓨레  
Jeju hanrabong  
포장단위: 500g, 5kg



오렌지 제스트  
Orange zest  
포장단위 : 500g

## 밤 무스

### 밤 믹스처

- 320 g 우유
- 140 g 냉동 난황
- 30 g 설탕
- 238 g 젤라틴 매스(6:1)
- 1000 g 체이스트넛 페이스트
- 330 g 체이스트넛 퓨레
- 50 g 레미마틴

### 크림

- 1120 g Elle & Vire Professionnel® 엑셀런스 휘핑크림
1. 우유, 설탕, 난황을 82°C까지 끓여 커스터드 크림을 만든다.
  2. 1에 젤라틴을 섞은 후 레미마틴, 체이스트넛 페이스트, 체이스트넛 퓨레를 넣고 섞어 식힌다.
  3. 27°C의 밤 믹스처와 휘핑크림을 미리 준비해 놓고 조립 시 를 안쪽에 절반, 바깥쪽 크림에 나머지 절반을 사용한다.

## 오트 크리스피\*

- 225 g Elle & Vire Professionnel® 고메버터
- 225 g 초미립 분당
- 45 g 감자 전분
- 150 g 옥수수 전분
- 126 g 아몬드 분말
- 4.5 g 소금
- 75 g 밤 분말
- 250 g 압착 오트밀

1. 압착 오트밀을 제외한 모든 재료를 믹서에 넣고 비터로 섞어준다.
2. 파이프러로 1mm 두께로 밀어 편다.
3. 오트를 반죽 위에 뿌리고 밀대로 가볍게 밀어 오트를 반죽에 붙인다.
4. 160°C 컨벡션 오븐에 15분 구워준다.
5. 오븐에서 나오면 뜨거울 때 페이스트리 휠 커터로 잘라준 후 하단 오트 크런치 토핑에 사용한다.

## 오트 크런치 토핑

- 270 g 마라카이보 49%
- 15 g 코코아 버터
- 670 g 오트 크리스피\* (상단배합)

1. 초콜릿과 코코아 버터를 녹여 45°C로 맞춰준다.
2. 오트 크리스피와 초콜릿을 부드럽게 섞어준 후 균힌다.
3. 굳은 크리스피를 작은 조각으로 다져준다.

## 글레이즈

- 1000 g 그라젤
- 50 g 한라봉 퓨레
- 노란색, 빨간색, 초록색 식용색소

1. 모든 재료를 한번에 냄비에 넣고 끓여준다.

La maison de la Crème®  
Elle & Vire

NOTES



코코아 버터  
Cocoa butter  
포장단위 : 1kg, 25kg



초미립 분당  
Ultra fine sugar powder  
포장단위 : 700g



그라젤  
Glazel  
포장단위 : 1kg, 5kg

## 조립

1. 스펀지의 윗면을 150g의 한라봉 시럽으로 적셔준다.
2. 미리 만들어 놓은 밤 믹스쳐, 올려둔 크림을 1/2배만 섞어 준비한다.
3. 250g의 밤 무스를 스펀지 위에 올려준다.
4. 인서트용 한라봉&밤 필링을 시트 길이 만큼 잘라 무스 위에 11개씩 올려준다.
5. 200g의 밤 무스로 필링을 덮어준다.
6. 케이크를 말아 원통형 몰드에 넣고 얼려준다.
7. 남은 밤 믹스쳐, 올려둔 크림을 섞어준 후 500g의 밤 무스를 8cm 넓이의 원통형 몰드에 짜준다.
8. 미리 얼려 놓은 롤 케이크를 밤 무스 위에 넣어준다.
9. 200g의 오토 크런치 토핑을 올려 마무리한 후 다시 얼려준다.

## 데코레이션

- 적당량 **당적 밤조각**
1. 글레이즈를 케이크에 얇게 스프레이 해준다.
  2. 케이크와 얼려둔 데코용 한라봉&밤 필링을 원하는 사이즈로 잘라 필링을 케이크 위에 올려준다.
  3. 당적 밤조각과 초콜릿 장식으로 장식한다.
  4. 골드 글리터를 뿌려준다.

### NOTES



## URBAN COFFEE



8\*25cm 7개 분량

### 조콩드 비스킷 (2개 분량)

- 450 g 냉동 전란
- 270 g 아몬드 분말
- 270 g 초미립 분당
- 360 g 냉동 난백
- 95 g 설탕
- 180 g T55
- 95 g Elle & Vire Professionnel® 고메 버터

1. 아몬드 분말을 구워준다.
2. 전란, 구운 아몬드 분말, 초미립분당, 40°C로 녹인 버터를 로보쿱에 넣고 섞어준다.
3. 난백과 설탕을 휘핑한다.
4. 2와 3을 섞어준 후, 체 친 T55를 넣고 섞어준다.
5. 800g의 반죽을 플렉시팻 몰드에 퍼준 후 200°C 컨벡션 오븐에서 약 8분 구워준다.

### 크리미 카라멜

- 500 g 설탕
- 800 g Elle & Vire Professionnel® 엑셀런스 휘핑크림
- 100 g 물엿
- 250 g Elle & Vire Professionnel® 고메 버터
- 50 g 암브라 38%
- 84 g 젤라틴 매스(1:6)

1. 설탕을 냄비에 넣고 카라멜을 만들어준다.
2. 크림과 물엿을 데워준 후 카라멜에 넣고 115°C까지 끓여준다.
3. 카라멜에 젤라틴 매스와 초콜릿, 차가운 버터를 넣고 섞어준다.
4. 핸드 블렌더로 균질시킨 후 식혀준다.

La maison de la Crème®

Elle & Vire

NOTES



분말젤라틴  
Gelatin  
200블룸  
포장단위 : 500g

## 커피 무스

- 335 g 우유
- 96 g 설탕
- 120 g 냉동 난황
- 40 g 부순 커피 빈
- 145 g Elle & Vire Professionnel® 아메리칸 크림치즈
- 15 g 커피 엑기스
- 72 g 커피 리큐르
- 112 g 젤라틴 매스(1:6)
- 720 g Elle & Vire Professionnel® 서브라임

1. 우유, 설탕, 난황, 부순 커피를 82°C까지 끓여 커스터드 크림을 만든다.
2. 커피 리큐르, 커피 엑기스, 젤라틴을 커스터드 크림과 섞어 체에 거른 후 크림치즈와 함께 섞어준다.
3. 믹스처가 25°C가 되면 휘핑한 서브라임을 넣고 섞어준다.

## 밀크 초콜릿 스프레이 믹스처

- 350 g 코코아 버터
- 400 g 암브라 38%
- 100 g 마라카이보 65%

1. 모든 재료를 녹여 45°C로 맞춰준다.

## 커피 글레이즈

- 1000 g 그라젤
- 30 g 커피 엑기스
- 50 g 물

1. 모든 재료를 냄비에 넣고 끓여준다.

## 폴리낙 피칸\*

- 300 g 피칸 분태
- 30 g 냉동 난백
- 120 g 설탕

1. 피칸과 난백을 섞어준 후 설탕을 섞어준다.
2. 160°C의 컨벡션 오븐에서 10분 구워준 후 식혀 하단 크리스피에 사용한다.

## 피칸 크리스피

- 400 g 폴리낙 피칸\*(상단 배합)
- 2 g 소금
- 2 g 부순 커피 빈
- 130 g 퍼프라이스
- 600 g 암브라 38%

1. 초콜릿을 45°C로 녹인 후 모든 재료를 조심스럽게 섞어준다.
2. 150g의 피칸 크리스피를 8\*25 cm 사각 몰드에 펴준 후 굳힌다.

La maison de la Crème®  
Elle & Vire

NOTES



커피엑기스  
Coffee extract  
포장단위 : 1kg

## 바닐라 서브라임

- 250 g Elle & Vire Professionnel® 서브라임
- 20 g 설탕
- 적당량 마다가스카르 부르봉 바닐라

1. 모든 재료를 한번에 휘핑 해준다.

## 조립

1. 조콩드 비스킷의 윗면에 400g 카라멜을 펴준 후 냉동실에 얼려준다.
2. 60\*40cm 사각 프레임 안에 조콩드를 카라멜이 윗쪽으로 오게 넣고 1450g의 커피 무스를 넣어준다.
3. 두번째 조콩드를 카라멜이 무스 쪽으로 향하게 넣은 후 얼려준다.
4. 7 \* 4.5 cm의 사각형으로 잘라준다.
5. 3~5g의 카라멜로 무스를 각기 다른 높이로 붙여준다.
6. 무스와 피칸 크리스피를 밀크 초콜릿 스프레이 믹스처로 스프레이한 후 굳힌다.
7. 케익 위에 글레이즈를 다시 한번 스프레이 한다.
8. 25g의 카라멜을 피칸 크리스피 위에 짠 후 무스를 올려 붙여준다.
9. 다른 크기의 사각형 초콜릿 장식으로 데코레이션 한다.  
(2.2~3.3cm\*8~9cm 사이의 사각형)
9. 바닐라 서브라임을 케이크 위에 구름모양으로 짜 마무리한다.

La maison de la Crème®  
Elle & Vire

## NOTES



# PRETTY IN PINK



240mm 타원형 몰드\*6개 분량

## 에티엔 비스킷 (1개 분량)

- 125 g T55
- 52 g 꿀
- 90 g Elle & Vire Professionnel® 고메버터
- 250 g 우유
- 5 g 바닐라 씨드 페이스트
- 100 g 냉동 난황
- 155 g 냉동 전란
- 230 g 냉동 난백
- 110 g 설탕
- 빨간색 식용색소

1. 우유, 버터, 꿀, 바닐라를 끓여준다.
2. 난황, 전란, 체 친 밀가루를 섞어준 후 끓인 우유를 붓고 섞어준다.
3. 2를 불에 올려 가볍게 데워준 후 핸드 블렌더로 균질한다.
4. 난백, 설탕을 휘핑한다.
5. 완성된 머랭을 3의 믹스쳐, 식용색소와 함께 섞어준다.
6. 플렉시팻 몰드에 1100g을 퍼 준 후 170°C의 컨벡션 오븐에서 17분 구워준다.
7. 다 구워지면 비스킷을 뒤집어 플렉시팻을 탈거하지 말고 식혀준다.

## 구아바&망고 콤포트

- 500 g 구아바 퓨레
- 50 g 라임퓨레
- 15 g 포도당
- 203 g 젤라틴 매스(1:6)
- 2 g 잔탄검
- 15 g 설탕
- 500 g 당적 망고 다이스

1. 구아바 퓨레와 라임퓨레, 포도당을 60°C까지 데워준다.
2. 젤라틴 매스를 1에 넣고 섞어준다.
3. 설탕과 잔탄검을 섞은 후 퓨레에 넣고 녹여준다.
4. 망고를 넣고 섞은 후 타원형 몰드 높이의 반을 채워 얼려준다.

La maison de la Crème  
Elle & Vire

NOTES



당적망고다이스  
Mango dice  
포장단위 : 500g



라임퓨레  
Lime  
포장단위 : 1kg

## 머랭\*

- 46 g 물엿
- 30 g 냉동 난백

1. 모든 재료를 따뜻한 물에 받쳐 40°C까지 데워 준 후 휘핑하여 하단 무스배합에 사용한다.

## 레몬그라스 마스카포네 무스

- 125 g Elle & Vire Professionnel® 엑셀런스 휘핑크림
- 50 g 레몬그라스
- 40 g 냉동 난황
- 25 g 설탕
- 1.5 g 레몬 제스트
- 52.5 g 젤라틴 매스(1:6)
- 50 g 에델바이스36%
- 200 g Elle & Vire Professionnel® 마스카포네
- 100 g Elle & Vire Professionnel® 엑셀런스 휘핑크림
- 75 g 머랭\*(상단배합)

1. 크림을 끓여 자른 레몬그라스를 넣고 하룻밤 동안 우려준다.
2. 크림, 난황, 설탕으로 82°C까지 끓여 커스터드 크림을 만든 후 젤라틴, 레몬제스트, 초콜릿을 섞어 체에 걸러준다.
3. 마스카포네를 2에 잘 섞어준다.
4. 믹스처가 25°C가 되면 휘핑한 크림과 머랭을 넣고 섞어준다.

## 아몬드 스트로젤\*\*

- 85 g Elle & Vire Professionnel® 고메버터
- 36 g Elle & Vire Professionnel® 아메리칸 크림치즈
- 110 g T55
- 120 g 설탕
- 120 g 아몬드 분말
- 2 g 소금

1. 모든 재료를 비터를 이용해 중속에서 섞어준다.
2. 매쉬가 큰 체에 반죽을 내려준다.
3. 실판을 깔고 140°C에서 20분 구워준 후 하단 쇼트브레드 배합에 사용한다.

## 쇼트브레드

- 300 g 아몬드 스트로젤\*\*(상단배합)
- 200 g 에델바이스 36%
- 100 g 건조 크랜베리

1. 크랜베리를 다진다.
2. 초콜릿을 녹인 후 모든 재료를 믹서에 넣고 비터로 섞어준다.

## 데코레이션용 엘더플라워 크림

- 70 g 우유
- 110 g 엘더플라워 시럽
- 52.5 g 젤라틴 매스(1:6)
- 150 g Elle & Vire Professionnel® 마스카포네
- 650 g Elle & Vire Professionnel® 엑셀런스 휘핑크림

1. 우유와 시럽을 끓여준 후 젤라틴을 넣고 섞어준다.
2. 마스카포네, 크림을 순서대로 넣고 섞어준다.
3. 냉장고에서 하루 동안 숙성한다.

La maison de la Crème  
Elle & Vire

NOTES



레몬제스트  
Lemon zest  
포장단위 : 500g



건조 크랜베리  
Candied & Dried  
cranberry  
포장단위 : 1kg, 11.34g

## 구아바 글레이즈

- 1000 g **그라젤**
- 100 g 구아바 퓨레
- 빨간색 식용색소

1. 모든 재료를 끓여 준 후 체에 걸러 스프레이로 사용한다.

## 핑크 초콜릿

- 250g **에델바이스 36%**
- 30 g **코코아버터**
- 빨강색 초콜릿용 식용색소

1. 모든 재료를 녹여 35°C로 맞춰준다.

## 서브라임 크림

- 500 g **Elle & Vire Professionnel® 서브라임**
- 40 g **설탕**
- 적당량 **마다가스카르 부르봉 바닐라빈**

1. 모든 재료를 한번에 휘핑한다.

## 조립

1. 타원형 몰드를 이용해 스펀지를 잘라준다.
2. 타원형 몰드에 아세테이트 비닐을 두르고 90g의 쇼트프레드를 펴 준 후 스펀지를 쇼트브레드 위에 올려준다.
3. 65g의 레몬그라스 무스를 짜준 후 구아바&망고 콤포트를 넣고 25g의 레몬그라스 무스를 덮어 냉동시킨다.
4. 엘더플라워 크림을 무스 위에 원형깍지로 짜 준 후 윗면에 아세테이트 비닐을 살짝 덮어 얼려준 다음 구아바 글레이즈로 코팅한다.
5. 케이크에 휘핑한 서브라임 크림을 원형 깍지로 짜서 데코한다.

## 데코레이션

- 적당량 **에델바이스 36%**

1. 3.5cm 높이의 아세테이트 비닐에 핑크 초콜릿을 브러시로 발라준 다음 템퍼링한 화이트 초콜릿을 1 위에 펴준다.
2. 케이크에 초콜릿 데코를 둘러준다.
3. 깃털 모양 화이트 초콜릿으로 데코한다.

La maison de la Crème  
**Elle & Vire**

NOTES



## EXOTIC FIREWORK



Pavoni PX 065 몰드 35개 분량

### 피스타치오 조콩드 (1개 분량)

- 102 g **초미립분당**
- 144 g 아몬드 분말
- 36 g **T55**
- 42 g **피스타치오 페이스트**
- 180 g **냉동 전란**
- 30 g **Elle & Vire Professionnel® 고메버터**
- 126 g **냉동 난백**
- 78 g **설탕**
- 노란색, 초록색 식용색소

1. 전란과 분당, 밀가루, 아몬드 분말, 피스타치오 페이스트를 휘핑한다.
2. 뜨겁게 녹인 버터를 넣고 섞는다.
3. 난백, 설탕을 휘핑한 머랭을 반죽에 넣고 섞어준다.
4. 실리콘 매트에 퍼준 후 220°C 컨벡션 오븐에서 8분 구워준다.

### 코코넛 크리스피

- 65 g **코코아 버터**
- 320 g **에델바이스 36%**

#### 설탕 코팅 코코넛

- 140 g 구운 코코넛 분말
- 90 g **설탕**
- 35 g **물**

1. 설탕과 물을 117°C까지 끓인 후 구운 코코넛 분말을 넣고 설탕이 재결정 될 때까지 섞어준다.
2. 코코아 버터와 에델바이스를 녹여 섞어준다.
3. 2에 식은 코코넛을 넣고 섞은 후 2장의 베이킹페이퍼 사이에 넣고 얇게 펴준다.
4. 지름 5.5cm 원형 커터로 잘라준다.

La maison de la Crème®  
**Elle & Vire**

#### NOTES



피스타치오페이스트  
Pistachio paste  
포장단위 : 800g(냉동)



코코아 버터  
Cocoa butter  
포장단위 : 1kg, 25kg

## 크리미 패선후르츠

- 280 g 패선후르츠 퓨레
- 440 g 냉동 전란
- 200 g 설탕
- 105 g 젤라틴 매스(1:6)
- 160 g Elle & Vire Professionnel® 고메버터
- 60 g 코인트로 60%
- 350 g Elle & Vire Professionnel® 엑셀런스 휘핑크림
- 160 g Elle & Vire Professionnel® 마스카포네

1. 전란, 설탕을 섞고 끓인 퓨레를 넣어 함께 섞어준다.
2. 1을 다시 끓인 후 젤라틴을 섞어준다.
3. 2가 40°C가 되면 버터와 코인트로를 넣고 섞은 후 핸드 블렌더로 균질한다.
4. 휘핑크림과 마스카포네를 넣고 섞어준다.

## 바나나 젤리

- 595 g 바나나
- 43 g 라임퓨레
- 1 g 비타민 C
- 247 g 망고 포션 퓨레
- 119 g 패선후르츠 퓨레
- 1 마다가스카르 부르봉 바닐라빈
- 4 g IQF 스피아 민트
- 85 g 설탕
- 17 g 옥수수 전분
- 91 g 젤라틴 매스(1:6)
- 25 g 코인트로 60%

1. 바나나를 다이스로 잘라 라임 퓨레, 비타민C와 섞어준다.
2. 퓨레와 바닐라빈을 끓여준 후 민트를 넣어 30분 우려준다.
3. 2를 체에 걸러 팬에 넣고 설탕, 옥수수 전분을 넣고 끓여준다.
4. 끓인 믹스처에 젤라틴과 코인트로를 넣고 바나나를 섞어준다.

## 데코레이션용 코코넛 크림

- 300 g 코코넛 퓨레
- 56 g 젤라틴 매스(1:6)
- 180 g Elle & Vire Professionnel® 마스카포네
- 900 g Elle & Vire Professionnel® 엑셀런스 휘핑크림
- 75 g 코코넛 리큐르

1. 코코넛 퓨레를 끓여준 후 젤라틴을 넣고 섞어준다.
2. 마스카포네를 1과 함께 섞어준 후 크림과 코코넛 리큐르를 넣고 균질시킨다.
3. 냉장고에서 하루 동안 숙성한다.

### NOTES



패선후르츠 퓨레  
Passion fruit  
포장단위 : 1kg



코코넛 퓨레  
Coconut  
포장단위 : 1kg

## 스프레이용 나빠쥬

- 1000 g **그라젤**
- 100 g **패션후르츠 퓨레**
- 노란색, 주황색 식용색소

1. 모든 재료를 함께 끓여준다.

## 조립

- 적당량 코코넛 분말
- 적당량 라임제스트

1. 30g의 바나나 젤리를 지름 5cm의 플렉시판 몰드에 넣는다.
2. 피스타치오 조콩드를 지름 5cm로 잘라 젤리 위에 넣어준 후 얼린다.
3. Pavoni® 몰드에 50g의 크림이 패션후르츠를 짜고 얼려 놓은 바나나 젤리, 조콩드를 넣어준다.
4. 3을 코코넛 크리스피로 담아준 다음 냉동시킨다.
5. 데코레이션용 코코넛 크림을 부드럽게 올려 냉동한 케이크를 살짝 담갔다 돌리면서 빼 뿔 모양을 만든다.
6. 케이크를 다시 냉동시킨 후 나빠쥬로 스프레이 한다.
7. 코코넛 분말을 케이크 바닥 쪽 가장자리에 붙이고 라임 제스트를 뿌려 마무리한다.

La Maison de la Crème®  
**Elle & Vire**

NOTES



La Maison de la Crème®

Elle & Vire®

새로운 레시피를 찾아보세요!  
아래의 태그를 검색해보세요!

  #lamaisondelacreme

  @elleetvirepro

 @elleetvireprointernational

오늘 세미나 시연은 어떠셨나요?  
QR코드를 스캔해 의견을 남겨주세요!



**SIB** (주)선인

문의 전화 : 031.284.9500

경기도 용인시 기흥구 탑실로 35번길 20

 www.ppang.biz

 sib\_sunin

 @SIBsunin

 PPANGBIZ