



MASCARPONE SEMINAR

WITH
김건준 셰프

2024.07



이탈리아에서 먹는 티라미수는 왜 부드러울까요?



500g*6ea/box
보관조건 : 냉동

이탈리아 본토의
부드러운 마스카포네 조직을 구현하는

냉동 마스카포네

마스카포네
비교영상 보러가기

시중 마스카포네



5°C 이상에서 보관되어 지방의 결정구조가 생성되며
점도가 높고 뭉글거리는 식감
비교적 노란 색상(버터의 처닝 원리)

이탈리아산 냉동 마스카포네



제조 직후 급속동결되어
사용 시 휘퍼로 쉽게 풀리며 부드러운 식감
흰색에 가까운 색상

마스카포네, 이제 부드럽게 풀기위해 생크림을 추가하지 않으셔도 됩니다.



문의 전화 : 031-284-9500

물류센터 : 경기도 용인시 기흥구 탑실로 35번길 20

제 1 공장 : 충남 아산시 둔포면 아산호로 840번길 88-19

제 2 공장 : 경남 밀양시 초동면 초동농공단지길 23-22

제 3 공장 : 전남 담양군 담양읍 예코길 27-9

Passionate.



Chef

KYUNJOON KIM

김견준 셰프

“ 이탈리아 현지에서 15년간 정통 이탈리아 디저트를 만들어 온 미슐랭 3스타 셰프 ”

경력

- 2010-2011 : 이태리 밀라노의 Sadler 레스토랑 제과 파트장 (미슐랭 1스타)
- 2013-2015 : 이태리 오르타 산 줄리오의 Villa Crespi 레스토랑 제과 파트 (미슐랭 3스타)
- 2017-2022 : 이태리 브루사포르토의 Da Vittorio 레스토랑 제과 파트 (미슐랭 3스타)
- 2023-현재 : 이탈로 베조리의 In Crossanteria Lab (BG) 제과 파트

수상

- 2012 독일 쾰른 국제 초콜릿 대회 “ CRU DE CACAO MASTER AWARD ” 3위 입상
- 2015 이탈리아 리미니 월드 초콜릿 마스터 “ WORLD CHOCOLATE MASTER ” 전체부문 3위, 스낵부문 1위 입상
- 2015 프랑스 파리 세계치즈대회 “ MONDIAL DU FORMAGE ” 고르곤졸라를 이용한 초콜릿으로 최우수상 수상



CONTENTS

Zuppa inglese

주빠 잉글레제

..... 5p

Torta al limone

또르따 알 리모네

..... 6p

Tiramisu

티라미수

..... 7p

Tartufo di pizzo (semifreddo)

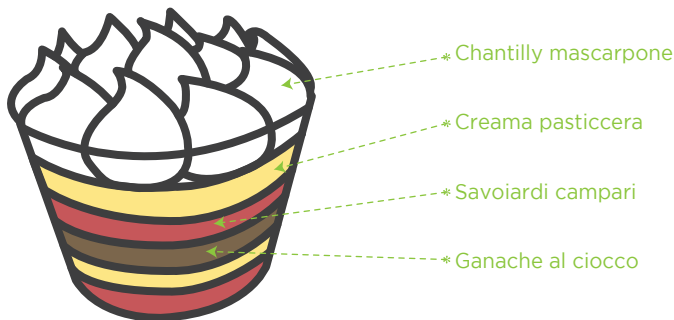
타르투포 디 피쑤 (세미프레도)

..... 8p

Zuppa inglese

주빠 잉글레제

주빠 잉글레제는 영국식 스프라는 뜻의 이름을 가진 디저트입니다. 그러나, 주빠 잉글레제만큼 집에서 자주 만들어 먹는 대중적인 이탈리아적인 디저트는 없습니다. 이 디저트는 19세기 말 볼로냐, 에밀리아-로마냐, 마르케, 토스카나, 라치오 지역에서 시작되었다고 합니다. 영국의 전통 디저트 앤틱 디저트인 트리플(Trifle)과 리퀴르에 적신 빵이나 비스킷, 크림의 조화를 이루는 디저트인 점에서 유사하지만, 트리플의 경우는 젤리나 과일이 들어가며, 주정 강화 와인으로 빵을 적신다는 차이점이 있습니다.



10개 분량

Savoirdi

사보이아르디 (철판 1개분량)

박력분	210g
감자전분	60g
베이킹파우더 EP	2g
설탕A	195g
꿀	8g
계란	135g
냉동난황	105g
설탕B	적당량

1. 설탕A, 꿀, 계란, 냉동난황을 키친에이드에 넣고 공기포집을 탄탄하게 만든다.
2. 가루재료들은 2번 체로 쳐서 01의 계란 반죽과 함께 섞어준다.
3. 둥근모양깍지 (10mm)로 5.5cm 길이로 짜주고, 설탕을 뿌린후 초미립분당을 한번 더 뿌려준다.
4. 컨벡션오븐 기준 170°C에 10분동안 구워준다.

Ganache al Ciocco

가나슈 알 초코 (초코 가나슈)

벨리체 58% 다크초콜릿	120g
물엿	40g
40% 유지방 생크림	120g
버터	10g

1. 생크림과 물엿을 함께 데운 후, 다크초콜릿과 섞어준다.
2. 마지막에 버터를 혼합해준다.

Crema Pasticcera

크레마 파스티체라

우유	1200g
설탕	540g
옥수수 전분	100g
소금	5g
바닐라빈	1개
냉동난황	400g

1. 우유는 바닐라빈과 한번 끓여준다.
2. 설탕 소금, 전분들을 잘 섞어준 후 냉동난황을 넣어 가루가 보이지 않을 때까지 잘 섞어준다.
3. 02에 뜨거운 우유를 투입 후, 85°C까지 다시 끓여준 후 빠르게 식혀 냉장보관한다.

Chantilly Mascarpone

상틸리 마스카포네

40% 유지방 생크림	200g
냉동 마스카포네	75g
크레마 파스티체라	125g
불린 젤라틴 (젤라틴:물=1:5)	9g

1. 크레마 파스티체라를 끓인 후 불린 젤라틴을 녹여 섞는다.
2. 휘핑한 생크림과 냉동 마스카포네를 섞어준다.

Bagna Campari

반냐 캄파리 (캄파리 시럽)

캄파리	150g
설탕	150g
물	150g
계피	적당량
코리안더 씨드	적당량
정향 봉우리	적당량
바닐라빈	1개
장미향	적당량
식용색소(적색)	적당량

1. 캄파리와 장미향을 제외한 모든 재료를 한곳에 넣어 끓여준다.
2. 끓인 후 캄파리와 장미향을 넣는다.
3. 식용색소를 넣어 붉은색으로 만들어주고, 식혀서 사용한다.

조립

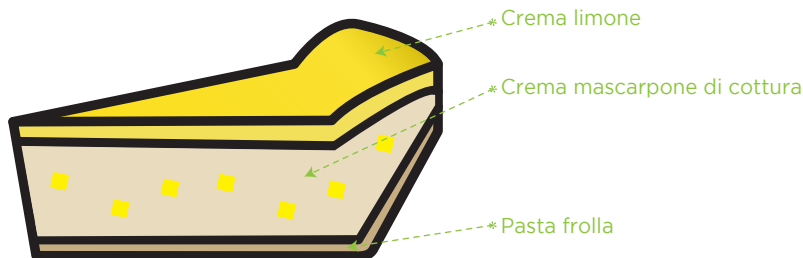
1. 사보이아르디(Savoirdi)를 5.5cm 정사각형으로 재단하여 준비한다.
2. 가나슈 알 초코(Ganache al Ciocco)와 크레마 파스티체라(Crema Pasticcera)를 1.5:1로 혼합하여 준비해 둔다.
3. 베린컵에 재단한 사보이아르디를 깔고 캄파리 시럽(Bagna Campari)으로 적셔준다.
4. 크레마 파스티체라를 짜주고, 02를 짜준다.
5. 재단한 사보이아르디를 올리고 캄파리 시럽으로 적셔준다.
6. 다시 크레마 파스티체라를 짜는 순서로 레이어를 만든다.
7. 상틸리 마스카포네(Chantilly Mascarpone)짜서 마무리한다.



Torta al limone

또르따 알 리모네

이탈리아에서 가장 대중적이고 사랑받는 디저트는 바로 crostata (크로스타타)입니다. 이탈리아 제과점에 가보면 쉽게 볼 수 있는 디저트로 보통 크림과 잼, 과일을 곁들여 먹는 과자 케이크입니다. 한국에서는 '타르트'로 많이 알려져 있습니다. 이와 같이 바삭한 식감을 가진 크로스타타에 부드러운 맛과 식감의 마스카포네를 베이스로 만들고, 이탈리아의 상징적인 과일인 레몬으로 상큼한 향까지 더하여 주면 식감과 맛을 모두 겸비한 또르따 마스카포네 알 리모네가 됩니다



지름 17cm | 타르트 3개 분량

Pasta Frolla

파스타 프롤라 (타르트지)

박력분	500g
버터	300g
설탕	200g
냉동난황	100g
소금	5g
바닐라빈	1개

1. 버터, 설탕을 섞어준 후 냉동난황을 넣어준다.
2. 반죽에 공기포집이 되지 않도록 섞어준다.
3. 소금, 바닐라빈을 넣어 섞은 후 밀가루를 넣어 가루가 보이지 않게 섞어 냉장고에서 보관해 준다.

Crema limone

크레마 리모네 (레몬 커드)

설탕	135g
냉동난황	120g
버터	180g
레몬즙	60g
라임즙	35g
레몬 제스트	0.5개
라임 제스트	0.5개

1. 설탕에 레몬, 라임 제스트와 즙을 섞어주고, 냉동난황을 넣어준다.
2. 전자레인지에 1분씩 4~5분 돌려주고, 마지막에 차가운 버터를 투입하여, 남은 열로 녹여주고 빠르게 식혀준다.

Crema mascarpone di cottura

크레마 마스카포네 디 꼬뚜라 (마스카포네 크림)

냉동 마스카포네	500g
크림치즈	100g
설탕	175g
냉동난황	60g
40% 유지방 생크림	100g
박력분	40g
바닐라빈	1개
소금	5g
레몬즙	30-50g
레몬 제스트	1개
캔디드 레몬필	250g

1. 마스카포네, 크림치즈, 설탕을 비터기에 섞어준다.
2. 냉동난황, 생크림을 넣고 섞어준다.
3. 마지막 모든 재료들을 넣고 1분가량 섞어준다.

머랭쿠키

백설탕	200g
난백	100g

1. 휘퍼에 난백을 넣고 중속으로 가볍게 휘핑한다.
2. 거품이 살짝 보일때 백설탕을 3회에 나누어 넣는다.
3. 고속으로 휘핑해 단단한 머랭을 만들어준다.
4. 별모양 깍지를 이용하여 머랭을 짜준 뒤 90°C/90°C 데크오븐에서 반나절 이상 색이 나지 않게 말려준다.

Decoration

데코레이션 재료

머랭쿠키
허브타임

조립

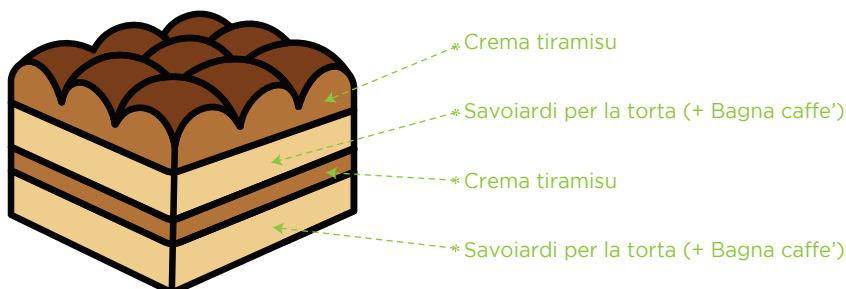
1. 틀에 타르트지(Pasta Frolla)를 깔아주고 마스카포네 크림(Crema mascarpone di cottura) 450g을 채워준 후 데크오븐 기준 170°C에 철판을 덧대어 45-50분 구워준다.
2. 윗 부분의 색이 많이 나지 않도록 주의하며 구워준다.
3. 충분히 식혀주고 틀에서 꺼내 위에 레몬커드(crema limone)와 머랭쿠키 및 데코레이션 재료들로 장식한다.



Tiramisu

티라미수

티라미수만큼 유명하고 대중적인 이탈리아 디저트는 없을 것입니다. 마스카포네를 사용하는 대표적인 디저트이며, 주재료인 마스카포네의 퀄리티와 계란의 신선도, 그리고 커피를 머금은 비스킷인 사보이아르도. 각 재료의 작은 차이에도 티라미수의 결과를 크게 바꿀 수 있다고 해도 과언이 아닙니다.



케이크링 지름 16cm | 2개 분량

Crema tiramisu 크레마 티라미수

냉동 마스카포네	575g
냉동난황	75g
냉동난백	115g
설탕	170g
물	55g
불린 젤라틴 (젤라틴:물=1:5)	45.5g

1. 해동한 냉동 마스카포네를 70%정도 휘핑한다.
2. 난황과 난백은 각각 휘핑하여 공기포집을 시킨다.
3. 설탕물을 120°C까지 끓여, 1/3을 난황에 넣어 빠따붐브를 만들고, 나머지 2/3은 난백에 넣어 이탈리안 머랭을 만든다.
4. 불린 젤라틴은 녹여 따뜻한 빠따붐브에 섞고 휘핑한 01과 혼합한다.
5. 이탈리안 머랭을 04에 섞어 가며 완성한다.

Savoardi per la torta 사보이아르디 페르 라 토르따

난백	550g
설탕	500g
냉동난황	360g
박력분	500g

1. 난백과 설탕을 휘핑 후 잘 풀어진 난황에 1/3 투입해 준다.
2. 체친 박력분과 섞고 나머지 난백을 넣어준다.
3. 찰주머니로 60x40cm 판에 짜주고, 170°C에서 15-18분 구워준다.

Bagna caffè' 반냐 카페 (커피 시럽)

캡슐커피	570g
물A(냉수)	500g
인스턴트 커피가루	40g
설탕	300g
물B	300g
커피술(데베나부나)	30g

1. 물B와 설탕을 끓이고 커피분말을 녹여준다.
2. 캡슐커피와 차가운 물 A를 01에 섞는다.
3. 차게 식혀서 사용한다.

조립

1. 사보이아르디 페르 라 토르따(Savoardi per la torta)를 지름 16cm 링으로 컷팅한다.
2. 무스링에 무스피를 두른 후 사보이아르디를 깔아준 후 반냐 카페(Bagna caffè)로 적셔준다.
3. 크레마 티라미수(Crema tiramisu)를 절반가량 채우고 02번을 반복한다.
4. 다시 한 번 크레마 티라미수를 평평하게 채워 올려준다.
5. 서빙직전에는 카카오파우더를 뿌려 마무리한다.



SIB

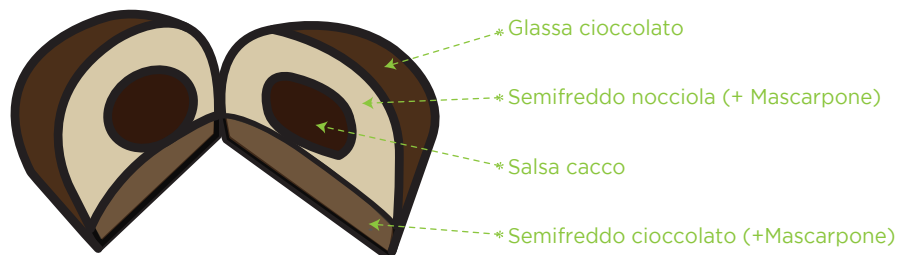
EMBORG
SINCE 1947

Tartufo di pizzo (semifreddo)

타르투포 디 피쵸 (세미프레도)

타르투포 디 피쵸는 장인이 만든 아이스크림의 정통을 보여주는 디저트로 이탈리아 남부 칼라브리아 주 피쵸 지방에서 만들어졌습니다.

Tartufo는 트러플, 즉 송로버섯을 의미하고, Bomba(폭탄)으로 부르기도 합니다. 초콜릿과 헤이즐넛 아이스크림으로 만든 구형 모양의 아이스크림에 코코아가루를 위에 뿌려주면 완성됩니다. 일반 제과점에서 사용하기 위해 아이스크림 무스 형식으로 계량해서 사용하며, 마스카포네를 첨가함으로 인해 더욱 부드러운 제품을 만들 수 있습니다.



15개 분량

Meringa Italiana (for semifreddo)

메링가 이탈리아나 (이탈리안 머랭)

물	80g
설탕	250g
초미립분당	75g
냉동난백	150g

01. 난백과 초미립분당을 휘핑해주고, 물과 설탕을 120°C로 끓여 휘핑한 것에 부여준다.

Semifreddo nocciola

세미프레도 노출라 (헤이즐넛)

크레마 파스티체라	125g
무가당 헤이즐넛 페이스트	75g
메링가 이탈리아나 (이탈리안 머랭)	175g
40% 유지방 생크림	175g
냉동 마스카포네	75g

01. 생크림, 마스카포네를 휘핑해준다.
02. 크레마 파스티체라와 무가당 헤이즐넛 페이스트를 넣고 이후 머랭을 넣어 섞어준다.
03. 마지막에 02에 01을 넣고 섞어준다.

Semifreddo ciocco

세미프레도 초코

벨리체 72% 다크초콜릿	100g
이탈리안 머랭	265g
40% 유지방 생크림	175g
냉동 마스카포네	75g

01. 다크 초콜릿을 45°C로 녹여주고, 휘핑한 생크림과 마스카포네를 섞어준다.
02. 01에 이탈리안 머랭을 섞어준다.

Salsa cacao

살사 카카오

물	200g
설탕	200g
40% 유지방 생크림	30g
물엿	100g
엑스트라다크코코아파우더	50g
벨리체 58% 다크초콜릿	30g

01. 먼저 설탕과 코코아파우더를 믹스한 후 나머지 모든 재료를 넣고 104°C까지 되직하게 끓여준다.

Glassa cioccolato

글라싸 초콜라또 (초코 글라스)

벨리체 58% 다크초콜릿	500g
카카오 버터	350g

01. 전 재료를 녹여서 섞어준다.

조립

01. 세미프레도 노출라 (Semifreddo nocciola), 세미프레도 초코 (Semifreddo ciocco) 2가지를 각각 짤주머니에 넣고, 반구형(7cm) 실리콘 틀에 지그재그로 겹겹이 짜준 후, 중심에 살사 카카오(Salsa cacao)를 짜준다.
02. 다시 세미프레도 노출라와 세미프레도 초코를 구 모양으로 짜준다.
03. 급냉고에서 2-3시간 급냉 후, 뽀족한 모서리를 눌러주고 글라싸 쇼콜라또(Glassa cioccolato)에 담귀 겹면을 코팅한다.
04. -18°C 냉동보관후, 서브 직전에 카카오가루를 문혀 트러플 질감을 표현한다.



SIB

EMBORG
SINCE 1947