

바닐라! 바닐라 향을 내기 위해 쓰는가?

SIB
(주)선인

일반적으로 정상품질의 바닐라빈은 2-3%의 바닐린(4-hydroxy-3 methoxybenzaldehyde)을 함유하고 있다. 나머지 97-98% 성분은 정확히 바닐라 향이 나는 물질은 아니다.

바닐라향의 성분

2~3%

• Vanillin

97~98%

- P-hydroxybenzaldehyde
- 4-hydroxybenzyl alcohol
- Vanillyl alcohol
- Coumaric acid
- 3,4-dihydroxybenzaldehyde
- Vanillic acid



HISTORY OF VANILLA

바닐라의 원산지는?

바닐라는 멕시코가 원산지입니다.

멕시코의 베라크루즈(Veracruz) 지방이 원산지.

아즈텍과 마야인들은
오래 전부터 바닐라를 사용해왔습니다.



HISTORY OF VANILLA

바닐라의 원래 이름은

« tlilxochitl »

그 뜻은 « black flower »입니다.



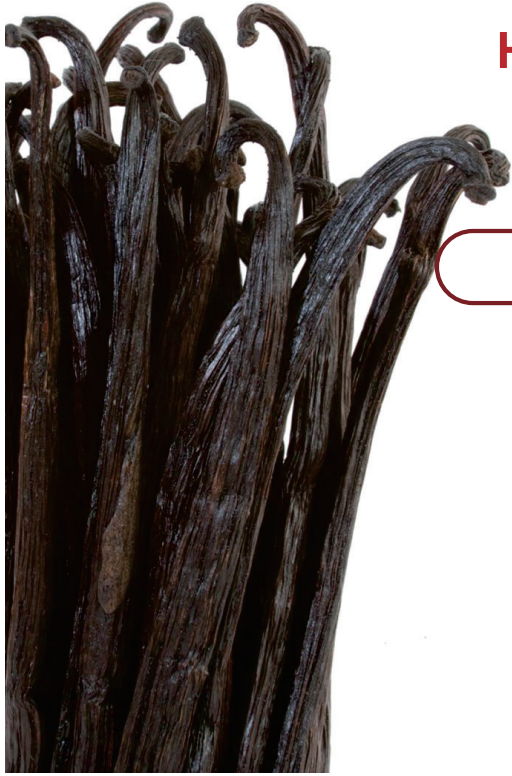
HISTORY OF VANILLA

아즈텍 문명에서는
바닐라 초콜릿 드링크를 만들어 먹었습니다.

레시피:

- Cocoa
- Pepper
- Cinnamon
- Chile pepper
- Vanilla bean



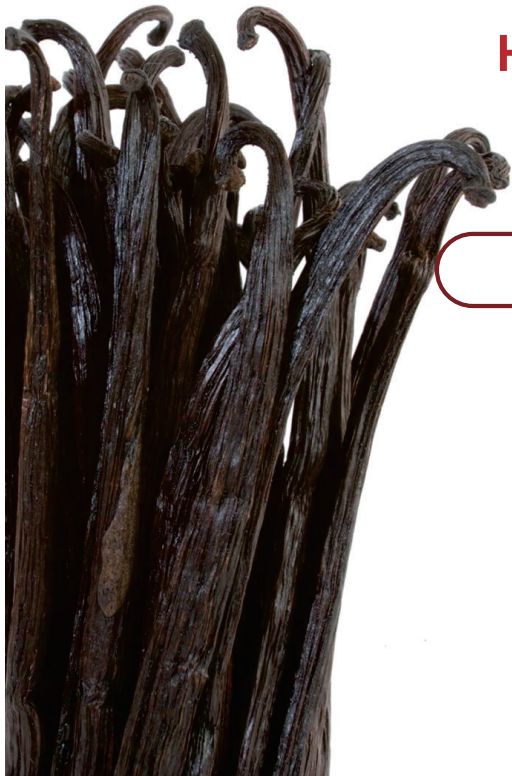


HISTORY OF VANILLA

스페인의 정복자

15세기 스페인에서 "바닐라"라는 이름이 붙여지게 되었습니다.

그 뜻은
« *small enveloppe* »



HISTORY OF VANILLA

바닐라의 대성공

유럽의 왕가(프랑스, 스페인, 영국 등...)

바닐라는 최음제로 널리 알려졌습니다.



HISTORY OF VANILLA

1820년, 바닐라는 레위니옹 섬(인도양)에서 재배되기 시작

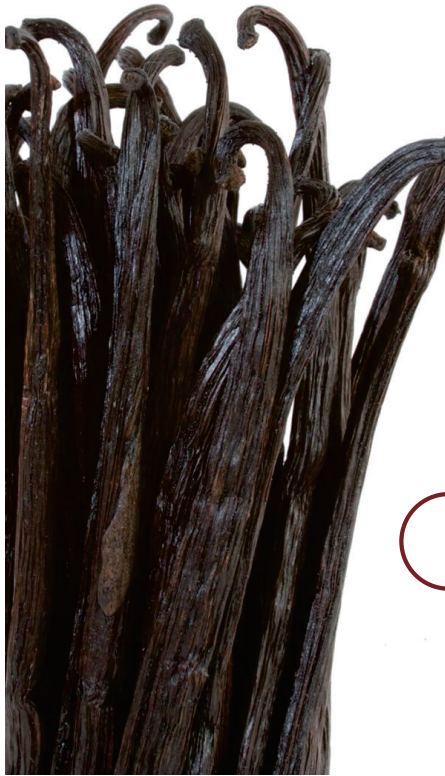


HISTORY OF VANILLA

수선과 식물 바닐라는 왜 열매가 아닌 꽃을 목적으로 재배했을까?

왜?





The flower



The fruit



POLLINATION BY HAND

Edmond Albius

Discovered how to pollinate the vanilla orchid flower in 1841



Now we can cultivate vanilla everywhere in the world... where the Melipona bee is not there.



AFTER THAT DISCOVERY

바닐라의 재배는 인도양의 많은 섬나라로 확대되었습니다.

- 마다가스카르(Madagascar)
 - 코모로(Comoros)
 - 모리셔스(Mauritius)
 - 마요트(Mayotte)



TOP 바닐라 생산지

#1 마다가스카르

#2 인도네시아

#3 파푸아뉴기니

#4 멕시코

그 외

타히티, 코모로스, 리유니언, 인도, 우간다, 뉴칼레도니아

바닐라의 3가지 종

플라니폴리아(PLANIFOLIA)

타히텐시스(TAHITENSIS)

폼포나(POMPONA)

VANILLAS, AROUND THE WORLD...



FUN FACTS about Vanilla #1



바닐라빈 하나에는 몇 개의 씨가 들어있을까요?

Seeds in every vanilla bean



FUN FACTS about Vanilla #4



_kg

Green vanilla bean



_kg

« Black » vanilla beans

Explore its uses



바닐라빈



바닐라 추출물



바닐라 슈가



바닐라 씨드 페이스트

PROVA vanilla sugar applications

applications



Flavored with natural vanilla extract

FINISH PRODUCT : Crepes, pancakes...
Booster of taste in a recipe
Some dough like Madeleine or cookies

It goes very well with fruits : Apple, strawberry, pears or pineapples
Perfect flavor for: Yogurt, milk and cream
You can add it in your recipe to regular sugar

Some facts about Tonka bean

A rare spice



Black seed that comes from Brazilian teck (tree)
Coumarine = one of the notes inside the Tonka bean
Venezuela, Guyana and Brazil
There is only 1 variety of Tonka bean
Subtle notes close to vanilla, tobacco, caramel, almond, hay, musk

Goes along nicely with chocolate

Smell and Taste



- **Madagascar**
- **Tahiti**



여러 종류의 바닐라 차이 이해하기

EXCLUSIVE WORKSHOP

2019, 03

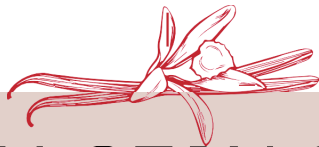
WORKSHOP CONTENT

TASTING 비교시식 제품

1. 우유
2. 크림 앙글레이즈
3. 바닐라 아이스크림
4. 가벼운 스펀지 케이크
5. 글루텐 프리 파운드
6. 쇼트 브레드 쿠키

DEMO 실연 제품

1. 타히티안 페르망떼 가또
2. 메론 젤리를 곁들인 판나코타
3. 라이스 푸딩
4. 글루텐 프리 고구마 케이크
5. 글루텐 프리 야끼 플랄린



TASTING 비교시식

EXCLUSIVE WORKSHOP

1 / 우유

재료	중량
우유	100g
설탕	2g

RECIPE:

1. 우유와 설탕을 끓인다.
2. 바닐라 제품을 넣고 하룻밤 냉장 숙성한다.

바닐라 제품	%	맛의 방향
• 0.5gr 바닐라 빈	0.49	바닐라 풀바디. 비니 패티 취가 난다.
• 0.05 gr 바닐라빈 파우더	0.04	투입량이 빈의 1/10으로 바닐라 강도가 낮게 느껴지나 실제 빈보다 강도가 높은 풀바디.
• 2 gr 바닐 프로 200	1.96	바닐라 추출물은 단맛을 상승시키며 강한 바닐라가 앞에서 느껴진다. 뒤쪽에 페놀릭 맛이 뜬다
• 0.5 gr 바닐라 씨드 페이스트	0.49	전체적인 방향은 바닐라 풀바디와 유사하나 뒤에 우디한 맛이 강하게 난다.
• 1 gr 타히티안 바닐라 추출물	0.98	단맛을 상승시키며 특유의 아니스한 향

1 / 우유 비교시식

1. 바닐라빈



2. 바닐라빈 파우더



3. 마다가스카르 바닐라 추출물

(바닐 프로 200)



4. 바닐라 씨드 페이스트



5. 타히티안 바닐라 추출물



2/ 크림 앙글레이즈

재료	중량
우유	100 g
칸디아 휘핑크림	125 g
냉동난황	50 g
설탕	20 g

RECIPE:

1. 우유와 크림을 팬에 넣고 끓인다.
2. 노른자와 설탕을 섞어준다.
3. 끓인 우유와 크림을 노른자에 넣고 섞은 후 다시 불에 올려 85°C까지 끓여준다.

바닐라 제품	%	맛의 방향 : 유지방 점도가 높아 바닐라향의 발현이 적반적으로 낮다.
• 무첨가		
• 2gr 바닐라 빈	0.67	풀바디
• 0.3 gr 바닐라빈 파우더	0.09	투입량이 바닐라빈의 1/7로, 바닐라 빈과 유사한 풀바디 강도
• 6.5 gr 바닐 프로 200	2	단맛을 상승시키며 깨끗한 뒷 맛(우유와는 다르게 페놀릭취 올라오나 상당히 적음)
• 3 gr 바닐라 씨드 페이스트	0.93	풀바디와 유사하나 뒤쪽에 우디한 맛이 강조됨
• 4.5 gr 타히티안 바닐라 추출물	1.4	타히티안 특유의 아니스한 맛

2/ 크림 앙글레이즈 비교시식

1. 바닐라빈



2. 바닐라빈 파우더



3. 마다가스카르 바닐라 추출물 (바닐 프로 200)



4. 바닐라 씨드 페이스트



5. 타히티안 바닐라 추출물



3 / 바닐라 아이스크림

재료	중량
우유	1036 g
칸디아 휘핑크림	372 g
탈지분유	30 g
설탕A	103 g
말토 덱스트린	56 g
트리몰린	37 g
냉동난황	56 g
설탕B	100 g
옐로우 베이스	50 g

RECIPE:

1. 우유와 크림, 분유를 팬에 넣고 불에 올려 데워준다.
2. 우유가 25°C가 되면 설탕A와 말토 덱스트린, 트리몰린을 넣어준다.
3. 40°C에 노른자를 넣어준다.
4. 45°C에 설탕B와 옐로우 베이스를 잘 섞은 후 넣어준다.
5. 85°C가 되면 2분 동안 끓인 후 불에서 내린다.
6. 냉장고에서 하루 숙성 한 후 아이스크림 기계에 돌려준다.

바닐라 제품	%	맛의 방향
• 4g 바닐라 빈	0.21	풀바디, 비니 패티하며 데어리 풍미가 많이 올라온다
• 1.1 gr 바닐라빈 파우더	0.06	바닐라빈 사용량 ¼ 량으로 유사한 강도를 보이나 데어리 풍미강조 부분이 떨어진다
• 40 gr 바닐 프로 200	2.22	깨끗하게 떨어지며 단맛을 많이 상승 시키고 페놀릭 함
• 18 gr 바닐라 씨드 페이스트	1	풀바디, 우디하며 데어리 풍미 상승이 크지 않다
• 30 gr 타히티안 바닐라 추출물	1.6	트렌디한 아니스 바닐라

3 / 바닐라 아이스크림 비교시식

1. 바닐라빈



2. 바닐라빈 파우더



3. 마다가스카르 바닐라 추출물

(바닐 프로 200)



4. 바닐라 씨드 페이스트



5. 타히티안 바닐라 추출물



4 / 가벼운 스펀지 케이크

재료	중량
이지 스펀지 믹스	400 g
계란	240 g
물(40°C)	72 g

RECIPE:

- 스푼지 믹스와 계란, 물을 믹서에 넣고 저속으로 30초 동안 섞어준다.
- 고속으로 8분 동안 휘핑한다.
- 1호팬 기준 180g을 팬닝하고 180/160 °C 테코오븐에서 28분간 구워준다.

바닐라 제품	%	맛의 방향 : 전체 바닐라 제품의 스펀지 조직의 바닐라 차이가 적다.
• 무첨가		계란 맛이 지배적이다.
• 25 gr 바닐라 슈가 (스푼지 믹스에서 설탕 25gr 줄임)	3.51	라운드 매우 심하여 맛있게 까지 느껴진다. 단맛도 마스킹되어 낮다.
• 1.5 gr 바닐라빈	0.21	전통적 풀바디
• 1 gr 바닐라빈 파우더	0.14	전통적 풀바디이나 60%정도 투입량으로 강도는 유사
• 20 gr 바닐프로 200	2.8	라운드 상대적으로 빈에 비해 적고 페놀릭, 비니패티 맛도 잘 느껴짐
• 7.5 gr 바닐라 씨드 페이스트	1.05	풀바디이며 우디한 맛이 강함
• 16 gr 타히티안 바닐라 추출물	2.24	아니스하나, 우유보단 아니스가 덜 느껴짐.

4 / 가벼운 스펀지 케이크 비교시식

1. 바닐라 슈가



2. 바닐라빈



3. 바닐라빈 파우더



4. 마다가스카르 바닐라 추출물 (바닐 프로 200)



5. 바닐라 씨드 페이스트



6. 타히티안 바닐라 추출물



5 / 글루텐 프리 파운드 케이크

재료	중량
계란	120 g
설탕	155 g
소금	1.5 g
글루텐 프리 분말	110 g
베이킹 파우더 EP	1.3 g
칸디아 휘핑크림	70 g
칸디아 엑스트라 테이스트 1kg	70 g

RECIPE:

1. 계란과 설탕, 소금을 믹서에 넣고 휘핑한다.
2. 체친 글루텐 프리 분말, 베이킹 파우더를 넣고 섞어준다.
3. 휘핑크림을 반죽에 천천히 부으면서 섞어준다.
4. 녹인 버터를 반죽에 천천히 부으면서 섞어준다.
5. 반죽을 몰드에 ¾정도 팬닝하고 반죽 가운데 버터를 얇게 짜준다.
6. 162°C 컨벡션 오븐에서 15분, 데퍼 열고 15분 굽는다.

바닐라 제품	%	맛의 방향
• 무첨가		잡맛이 많이 남
• 20gr 바닐라 슈가 (설탕을 135gr으로 조정)	3.93	라운드성이 잘되며 잡맛이 제어됨. 단맛, 짠 맛의 길이가 짧아짐.
• 1 gr 바닐라빈	0.18	전체적 조화가 좋고 풀바디. 짠맛이 상승된다.
• 0.6 gr 바닐라빈 파우더	0.11	빈과 유사하며, 투입량이 60% 정도로 빈에 비해 바닐라 강도가 더 높다.
• 10 gr 바닐프로 200	1.89	라운드성이 잘되며 끝이 깨끗하다. 약간 페놀릭
• 4 gr 바닐라 씨드 페이스트	0.75	바닐프로 200 (바닐라 추출물)과 유사한 방향이며 약간의 풀바디 풍미. 우디한 맛이 나지 않고 깨끗이 떨어지는 맛.
• 10 gr 타히티안 바닐라 추출물	1.89	아니식이 매우 강조된다.

5 / 글루텐 프리 파운드 케이크 비교시식

1. 바닐라 슈가



2. 바닐라빈



3. 바닐라빈 파우더



4. 마다가스카르 바닐라 추출물 (바닐 프로 200)



5. 바닐라 씨드 페이스트



6. 타히티안 바닐라 추출물



6 /

쇼트 브레드 쿠키

재료	중량
초미립 분당	75 g
박력분	200 g
소금	2 g
아몬드 분말	25 g
냉동난황	55 g
칸디아 엑스트라 테이스트 1kg	120 g

RECIPE:

1. 체 친 분당, 박력분, 소금, 아몬드 분말을 난황과 함께 믹서에 넣고 섞어준다.
2. 버터를 잘게 잘라 넣고 섞어준다.
3. 기둥모양으로 말아 냉동시킨 후 잘라준다.
4. 160°C 컨벡션 오븐에서 9분 구워준다.

바닐라 제품	%	맛의 방향
• 무첨가		잡맛이 툐다(밀가루취 많이 남)
• 20 gr 바닐라 슈가 (분당을 55gr으로 조정)	4.37	라운딩되며 밀가루취 없어짐
• 2 gr 바닐라빈	0.41	바닐라 풀바디, 약간의 데어리 풍미 끌어올린다
• 1 gr 바닐라빈 파우더	0.2	바닐라 풀바디 강도가 높아져 거의 모든 뒷맛이 사라짐. 더 구워진 맛
• 10 gr 바닐프로 200	2.09	깨끗하게 떨어지는 바닐라. 페놀릭
• 5 gr 바닐라 씨드 페이스트	1.04	풀바디. 우디한 맛은 적다.
• 10 gr 타히티안 바닐라 추출물	2.09	아니스한 맛

6 /

쇼트 브레드 쿠키 비교시식

1. 바닐라 슈가



2. 바닐라빈



3. 바닐라빈 파우더



4. 마다가스카르 바닐라 추출물 (바닐 프로 200)



5. 바닐라 씨드 페이스트



6. 타히티안 바닐라 추출물





DEMO 시연

EXCLUSIVE WORKSHOP

1/

타히티안 페르망떼 가또

1차 반죽	
재료	중량
T55	500 g
물(40°C)	75 g
계란	300 g
설탕	350 g
생 이스트	50 g

2차 반죽	
재료	중량
1차 반죽	1245 g
계란	200 g
소금	3 g
칸디아 엑스트라 테이스트 1kg	400 g
타히티안 향	5.5 g

RECIPE:

1차 반죽

1. 믹싱 : 생 이스트를 40°C 물에 풀어준 다음 모든 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 1차 발효 : 35°C, 1시간

2차 반죽

1. 믹싱 : 1차 반죽에 버터를 제외 한 나머지 재료를 투입, 1분 믹싱 한 후 녹인 버터를 천천히 넣어가며 믹싱한다.
2. 팬닝 : 몰드에 25g 팬닝한다.
3. 2차 발효 : 건습 발효한다.(35°C, 40%, 45분)
4. 굽기 : 200°C, 10~15분



2/

메론 젤리를 곁들인 판나코타

판나코타	
재료	중량
칸디아 휘핑크림	200 g
우유	50 g
판나코타 안정제	10 g
바닐라 씨드 페이스트	7 g

메론젤리	
재료	중량
베리베리 메론퓨레	250 g
젤라틴	2 g

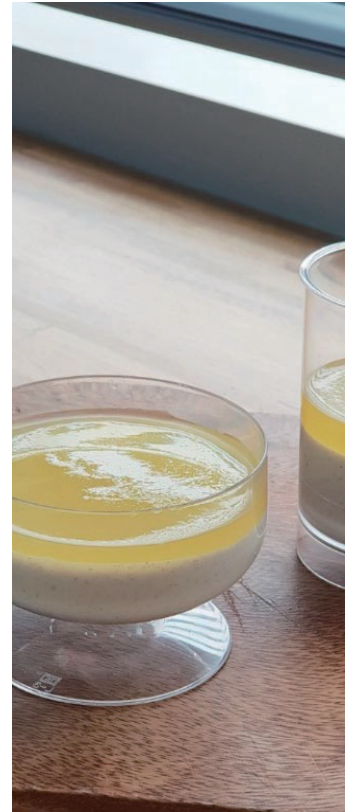
RECIPE:

판나코타:

1. 크림과 우유를 팬에 넣고 끓기 직전까지 데워준다.
2. 판나코타 안정제를 넣고 녹인다.
3. 바닐라 씨드 페이스트를 넣고 핸드 믹서로 균질시킨다.
4. 그릇에 담아 냉장 보관한다.

메론 젤리:

1. 메론 퓨레를 팬에 넣고 끓여준다.
2. 젤라틴을 퓨레에 넣고 잘 녹여준다.
3. 젤리를 실온 정도로 식인 후 굳은 판나코타 위에 천천히 부어준다.



3/

라이스 푸딩

재료	중량
쌀	120 g
우유	800 g
칸디아 휘핑크림	200 g
설탕	40 g
소금	1 g
마다가스카르 바닐라빈	¼ 개

RECIPE:

1. 쌀을 깨끗이 씻어 물기를 제거한다.
2. 전 재료를 팬에 넣고 끓여준다.
3. 끓기 시작하면 약불로 줄여 쌀이 익을 때까지 줄여준다.



4/

글루텐 프리 고구마 케이크

고구마 케이크	
재료	중량
균고구마 페이스트	400 g
에델바이스 36%	140 g
칸디아 익스트라 테이스트 1kg	180 g
설탕	120 g
계란	170 g
글루텐 프리 분말	34 g
레미마틴 50%	2 g
바닐 프로 200	30 g

마스카포네 크림	
재료	중량
냉동 마스카포네	150 g
칸디아 휘핑크림	150 g
설탕	15 g

RECIPE:

고구마 케이크

1. 균고구마 페이스트를 35 °C로 데운 후 으갠다.
2. 에델바이스를 35 °C로 녹여 고구마와 잘 섞는다.
3. 믹서에 버터와 설탕을 넣고 크림화한다.
4. 버터에 계란을 조금씩 넣어준다.
5. 4에 고구마와 에델바이스를 넣고 잘 섞어준다.
6. 글루텐 프리 분말, 레미마틴, 바닐프로를 넣고 잘 섞어준다.
7. 사각 팬에 팬닝하여 170/160 °C 데크 오븐에서 35분 구워준다.

마스카포네 크림

1. 마스카포네와 크림, 설탕을 믹서에 넣고 휘핑한다.



5/

글루텐 프리 야끼 프랄린

재료	중량
칸디아 익스트라 테이스트 1kg	300 g
저감미당S	150 g
소금	1 g
마라카이보 클라시피카도 65%	150 g
글루텐 프리 분말	300 g
다크 코코아 파우더 22%	100 g
탈지분유	75 g
바닐라 빈 파우더	12 g

RECIPE:

1. 버터와 저감미당S, 소금을 살짝 크림화한다.
2. 45°C로 녹인 마라카이보를 1에 섞어준다.
3. 체 친 글루텐 프리 분말, 코코아 파우더, 탈지분유, 바닐라 빈 파우더를 2에 넣고 섞어준다.
4. 반죽을 20g으로 분할하여 30mm 몰드에 넣고 컨벡션 130 °C 25분, 데크오븐 140/140 °C 22분 구워준다.
5. 잔두야로 코팅해준다.



SIB (주)선인
www.ppang.biz

경기도 용인시 기흥구 탑실로 35번길 20



@sib_sunin