



2019 발효식품 세미나

IFSE

Chef. Paolo De Maria

파올로 데 마리아

2019.11.18



*Change
the life of your
meals.*



바르벨로

바르벨로는 1921년 이탈리아 북쪽 피에몬트에서 설립된 회사입니다. 현재 4 대에 걸쳐 마스터 비니저 메이커로서 최고 품질의 식초를 생산하고 있습니다.

현재 바르벨로는 최신화된 설비에 더하여 현재도 고집스럽게 나무 배럴에 숙성시킨 와인 비니저를 생산하고 있으며 모데나 PGI 발사믹 식초를 생산하고 있습니다.



발사믹 식초란?

- 와인식초 + 포도 머스트(포도 착즙액) 의 혼합품을 발사믹 식초라 부른다.
- 포도 머스트의 혼합 비율에 따라 등급이 결정되며 모든 발사믹 식초는 PH 3.5, 산도 6으로 일정한 규격을 갖고있다. 혼합후 최소 2 개월 동안 숙성 시킨다
- 일반적 보급 형은 3~5 리터 포장되고 포도 머스트의 함량은 20% (PGI는 20% 이하는 모데나 발사믹 식초로 불리우지 못한다)

포도머스트 혼합 비율	브릭스	비중	비고
20%	17	1.06	
40%	30	1.13	
50%	55	1.22	
70%	65	1.31	

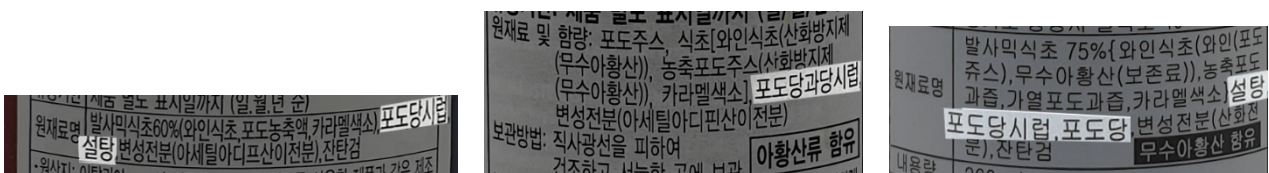
모데나 등 이태리 전국에 125개의 발사믹 식초 공장이 있지만 와인식초를 만드는 곳은 10곳뿐.
대개의 제조업체는 와인식초를 사다가 포도 머스트를 혼합하여 발사믹 식초를 생산한다.
당사에 발사믹식초를 공급하는 바르벨로는 와인식초를 직접 생산한다.

크레마란?

일반적으로 리덕션을 한 발사믹 식초를 의미하며 공장에서 만들어진 크레마는 점도를 펙틴을 넣어 올리고 과당으로 단맛을 맞춘다. 일반적 그레이즈는 포도 머스트가 40%, 과당으로 제조 된다. 당사의 제품은 과당이 들어있지 않고

“포도 머스트 45% + 발사믹 식초(비중 1.06) 40% + 물 12% + 증점제”

로 이루어진 무설탕 제품으로 더 이상 직접 리덕션을 하지 않아도 뛰어난 품질의 그레이즈를 쓰실 수 있습니다



“기존 시중 제품들은 설탕 및 과당이 포함된 경우가 많습니다.”

당사 취급 바르벨로 제품군

제품명	모데나 PGI 발사믹식초 (DS 1.06)	모데나 PGI 발사믹식초 (DS 1.31)	크레마 (리덕션)		사바 SABA
포장단위	3L	250ml	500ml	5L	5L
제품사진					
비고	완전 자동화된 포장라인에서 생산되어 리터당 2,800원(부가세 별도)으로 가성비 최고의 가격으로 공급됩니다.	포도 머스트 함량 70%의 최상위 모데나 발사믹 식초	무가당 제품	무가당 제품으로 큰 포장으로 매우 경쟁력 있는 가격 9,150원/kg에 공급합니다	포도 머스트 100% 제품

Pesce spada marinato su insalatina, olio extra vergine

엑스트라 버진 올리브 오일로 마리네이드한 황새치 샐러드

10인분

■ 재료

- 황새치 필렛 300g
- 신선한 샐러드 40g
- **착즙 냉동 레몬퓨레 6g**
- 엑스트라 버진 올리브 오일 80ml
- 소금 적당량
- **바르벨로 모데나 발사믹 식초 DS 1.31**

■ 순서

1. 황새치 필레를 작은 네모모양으로 썬다.
2. 레몬 퓨레, 엑스트라 버진 올리브 오일과 소금을 넣고 모든 것을 부드럽게 섞는다.
3. 접시에 몰드를 올리고 그안에 샐러드를 넣고 가볍게 황새치를 얹는다.
4. 모데나 발사믹 식초를 더한다.

■ 제품정보



착즙 냉동 레몬 퓨레

- 포장단위 : 500g

- 레몬 퓨레를 스퀴즈하여 살균하지 않은 상태의 레몬 착즙액

Cappasanta scottata su insalatina

가리비 샐러드

10인분

■ 재료

- 깨끗한 가리비 5 개
- 엑스트라 버진 올리브 오일 50ml
- 체르비아의 달콤한 소금 듀럼 밀가루 30g
- 어린잎 샐러드 50 g
- **크레마 (리덕션)**

■ 순서

1. 가리비를 반으로 자른다.
2. 밀가루를 묻힌다.
3. 코팅 팬에 오일을 두르고 뜨거울 때 가리비를 넣고 겉이 바삭해질 때까지 적당한 열로 빠르게 굽는다.
4. 작은 핑거 푸드 용기에 샐러드를 넣고 가리비를 올린다.
5. 각 가리비에 달콤한 소금 체르비아를 뿌린다.
6. 크레마를 더한다.

세미 드라이한 방울 토마토와 부라따 치즈

10인분

■ 재료

- IQF 반건조 방울 토마토 1kg
- 부라따치즈 250g
- 엑스트라 버진 올리브 오일 50ml
- 체르비아의 달콤한 소금
- **크레마 (리덕션)**

■ 순서

1. 반건조된 방울 토마토를 접시에 올린다.
2. 올리브 오일과 소금으로 간을 한다.
3. 신선한 부라따 치즈 1 스푼, 엑스트라 버진 올리브 오일과 크레마를 뿌린다.

■ 제품정보








- **후레쉬 부라따(Fresh burrata)**
국내 최초 생산!
스트라키아텔라가 살아있는 브라따
중량 : 125g



- **반건조 야채 및 과일**

100% 과일을 반건조 하거나 가당하여 반건조 해놓은 제품으로
과일, 야채 원래의 색과 맛이 살아있고 별도의 마리네이트가 되어있지 않다.

<종류>

무과당 반건조			
 냉동 반건조 토마토	 냉동 반건조 체리토마토	 냉동 반건조 무과과	
과당 반건조			
 후레쉬 크란베리 슬라이스	 반당적 블루베리 / 반당적 야생 블루베리		 당적 망고다이스
		 당적 사과 다이스	

발사믹 식초 그리시니 크림블의 헤이즐넛과 마스카포네무스

10인분

■ 재료

- 냉동 이탈리아산 마스카포네 치즈 250g.
- 구운 헤이즐넛 50g
- 그리시니 200g
- **바르벨로 모데나 발사믹 식초 DS 1.06 50ml**
- 엑스트라 버진 올리브 오일 10ml
- 소금 적당량

■ 순서

1. 구운 헤이즐넛을 작게 자르고 12 개를 따로 보관하고 마스카포네 치즈에 소금으로 간을 한다.
2. 그리시니를 부셔서 크림블을 만들고 발사믹 식초, 엑스트라 버진 올리브 오일과 소금으로 간을 한다.
3. 그리시니를 접시에 놓고 마스카포네 치즈 크림을 짤주머니에 넣어서 올린 후 구운 헤이즐넛으로 장식한다.

■ 제품정보



냉동 마스카포네
포장단위 : 500g

*냉동 마스카포네 치즈의 의의

일반적으로 국내에서 구입하는 마스카포네는 굳어있는 형태로 주걱 등을 이용해 풀려고 해도 잘 풀리지 않습니다. 원래 마스카포네는 아주 부드러운 크림의 형태이나 5°C 이상의 온도에서 보관 시 지방 결정화가 가속화되어 단단한 겉이 되어있습니다. 냉동 마스카포네는 제조직후 급냉하여 부드러운 상태를 유지하며 부드러운 티라미수나 스프레드, 무스를 만들 수 있게 해줍니다.

엑스트라 버진 올리브 오일 아이스크림

■ 재료

- 우유 800g
- **칸디아 프랑스산 생크림 200g**
- 갈색 설탕 150 g
- 꿀 50g
- 엑스트라 버진 올리브 오일 200g
- 굵은 소금 10g
- **사바 SABA**

■ 순서

1. 엑스트라 버진 올리브 오일을 제외한 모든 재료를 함께 넣고 최대 84 °C로 요리한다.
2. 40°C로 식힌 다음 엑스트라 버진 올리브 오일을 첨가한다.
3. 터믹스 또는 파코젯을 사용하는 경우 플레이트 또는 pacojet 컵에 붓는다.
4. 급속 냉각기에서 -40 °C로 식힌다.
5. 냉동실에 -18 °C에서 보관한다.
6. 잘 저어준다.

페코리노 치즈, 달콤하거나 매운 고르곤 졸라와 전통 발사믹 식초와 함께 제공한다

■ 제품정보



칸디아 프랑스산 생크림
포장단위 : 1L

당사는 국산 생크림과 가장 유사한 칸디아 크림뿐만 아니라 우유 풍미가 강한 노르망디 크림 등 다양한 종류의 유지방 함량 35%의 생크림을 공급하고 있습니다.

Mousse di fegato grasso con mele, mele, e mele

프아그라 무스와 사과들

10인분

■ 재료

- 마르살라 500ml
- 칸디아 프랑스산 생크림 300g
- 앞새젤라틴 12 g
- 오리 푸아그라 500g
- 소금 적당량
- 빨간 사과 1 개
- 녹색 사과 1 개
- 껍질을 벗긴 빨간 사과 1 개
- **바르벨로 모데나 발사믹 식초 DS 1.31**

■ 순서

1. 다음 방법으로 사과를 준비한다.
2. 껍질 안 벗긴 빨간 사과는 작은 큐브로 자르고 버터와 꿀로 볶아 사과 콩피를 만든다.
3. 버터를 녹이고 꿀을 넣은 후에 껍질을 벗긴 빨간 사과를 수비드로 진공 상태에서 2 시간 동안 85 °C에서 익힌다.
4. 녹색 사과 껍질을 얇게 썰어 오븐에서 90°C 3 시간 동안 건조시킨다.
5. 푸아그라 무스의 경우 마살라를 끓여서 6 분 동안 줄인 크림을 첨가한다.
6. 다시 끓여서 푸아그라를 넣고 녹인다.
7. 얼음물에 젤라틴을 녹이고 물기를 잘 짜서 끓는 혼합물에 넣고 즉시 불에서 뺀다.
8. 소금으로 간을 한다.
9. 몰드에 넣고 3°C의 급속 냉각기에 넣어 잘 굳힌다.
10. 무스를 큐브로 자른다.
11. 프아그라 무스 큐브와 3 개의 사과를 맛볼 수 있도록 접시에 담는다.
12. 모데나 발사믹 식초 1.31을 뿌린다.

Risotto al gorgonzola, mele caramellate e Saba

고르곤졸라치즈, 카라멜한 사과와 사바를 곁들인 리조또

■ 재료

- 쌀 80g
- 칸디아 프랑스 익스트라 테이스트 버터 40g
- IQF 프랑스 샬롯 30g
- 고르곤 졸라 치즈 80gr
- 파마산 치즈 40g
- 사과 120g
- 꿀 30g
- 야채 육수 1리터
- 양파 1개
- 당근 1개
- 셀러리 1개
- 소금적당량
- **사바 SABA**

■ 순서

1. 껍질을 벗긴 사과를 사각모양으로 자른다.
2. 팬에 사과와 꿀을 넣고 부드러워 질 때까지 캐러멜화 한다.
3. 야채 육수를 끓여서 준비한다.
4. 버터와 샬롯을 냄비에 넣고 샬롯을 태우지 않고 잘 익힌다.
5. 쌀을 토스트한다.
6. 작은 국자로 야채육수를 부어주며 쌀을 익힌다. 리조또가 요리되는데 약 18 분이 소요되며 야채 육수를 조금씩 넣으며 리조또를 계속 저어준다.
7. 약 15 분 동안 요리 한 후 고르곤 졸라를 잘게 썰어 리조또에 넣고 녹인다.
8. 준비가되면 버터와 파마산 치즈를 넣는다.
9. 소금으로 간을 한다.
10. 리조또 위에 캐러멜한 사과를 올린 후 사바를 뿌려준다.

■ 제품정보



IQF 프랑스산 샬롯
국산 샬롯과는 달리 단맛이 뛰어난 제품
포장단위 : 1.5kg, 10kg



칸디아 프랑스 익스트라 테이스트 버터
프랑스 최대의 낙농 협동 조합에서 제조된 브리타니 버터
포장단위 : 1kg

SIB (주)선인
www.ppang.biz
경기도 용인시 기흥구 탑실로 35번길 20