



**SIB**  
(주)선인

**CHAMPILAND**  
MAISON FRANÇAISE DE QUALITE  
DEPUIS 1988

## **CHAMPILAND SEMINAR**

버섯 요리 세미나

### ***Chef. Nicolas SOISTIER***

요리 셰프 및 요리 컨설턴트

#### 경력

- 노르망디 비트레 지역에서 요리 컨설팅 회사 운영 (Un chef et des couverts)
- Potel et Chabot Paris 근무
- Chef Jean Chauvel과 'les magnolias' (미슐랭 1스타) 근무
- Chef Yannick All no와 'le Meurice Paris' (미슐랭 3스타) 근무
- Chef Alain Passard와 'l'arp ge Paris' (미슐랭 3스타) 근무



# OUR PRODUCTS

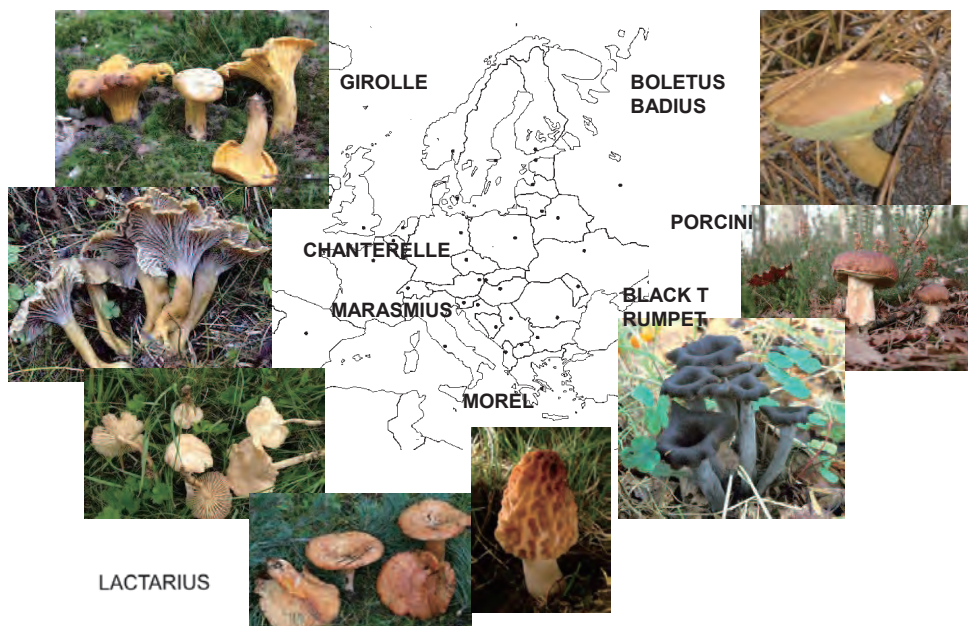
Wild(야생)

- 모렐(터키)
- 포르치니(폴란드)
- 지롤(폴란드)
- 샹트렐(프랑스)

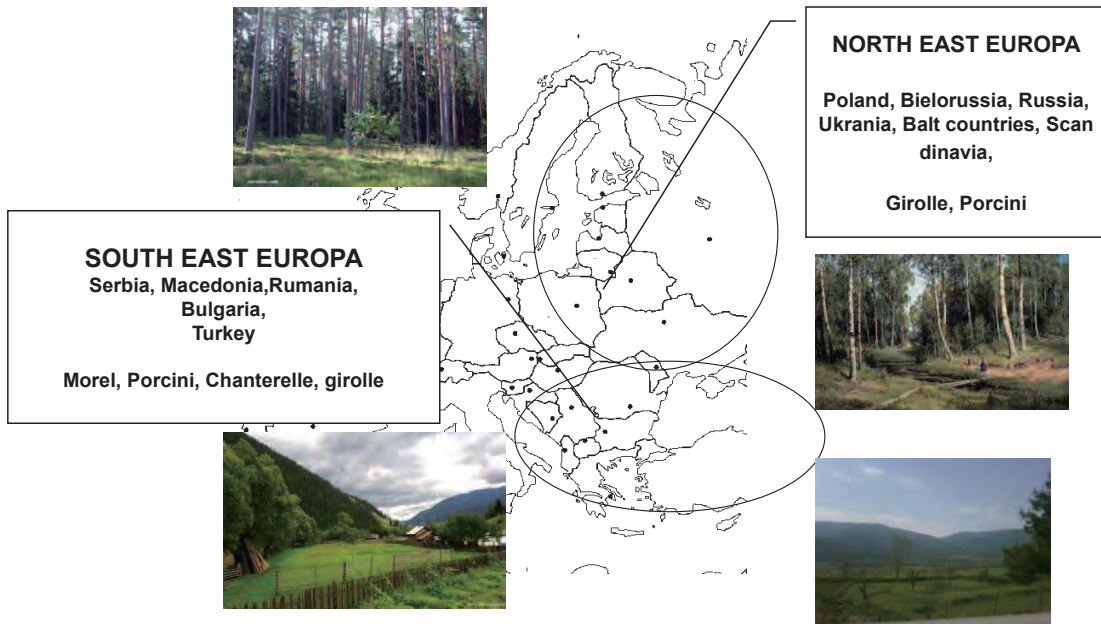
Cultivated(재배)

- 겨울 블랙 트러플(스페인)

## WILD MUSHROOMS IN EUROPA



# WILD MUSHROOMS IN EAST EUROPE



## MOREL

*Morel luxurious product,  
« French gastronomy emblem ».*



Different colors regarding grow's location, cream, dark brown or light black.



Taste variations regarding grow's location. Unique taste: hazelnut, meaty and wood flavors.

**Frozen, Several sizes:**

- . **MINI** = head <30mm
- . **MEDIUM** = head 20 to 60mm
- . **LARGE** = 60mm and more

Other products:

Shreds = 60% whole + 40% stems



**World wide  
morel growth**

# PORCINI

*Porcini « King of mushrooms » ;  
Must-have for all mushroom's expert.*



SIGHT

Colors according to species, Cream to dark brown (head),



TASTE

Different tastes regarding location's grow. Wood flavor, almost sweet



World wide  
porcini growth



Frozen **cube** :

**Frozen, Whole:**

. Grenaille : Ø head <20mm

. **Bouchon : Ø 20 to 40mm**

. Medium : 40 to 60mm

. Large : >60mm

지롤은 골든 샤프렐이라고도 불리웁니다.

# GIROLLE

*One of the most sought mushrooms  
by the expert after Porcini*



SIGHT

Bright orange color. Usually conical, it looks like a funnel.



TASTE

Delicate, delicious, fruity and slightly peppered taste.



World wide girolle  
growth



Frozen, 3 sizes :

. **MINI** = <30mm

(eventually « clou » <20mm)

. **SMALL** = Ø 20 to 40mm

. **MEDIUM** = 40 to 60mm

**Blanched:** 지롤의 쓴맛으로 인해 브랜칭하여 쓴맛이 제거 된 것을 공급 합니다.  
또한 브랜칭 과정을 통해 모래 등 이물이 제거됩니다.

# GREY CHANTERELLE

*Girolle 's cousine*



Usually yellow or grey each, funnel's shape.



Delicate taste. Creamy and woody flavor..



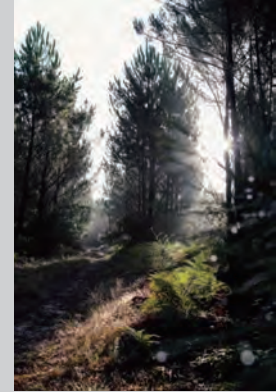
World wide grey & yellow chanterelle growth



Whole or cube

샹트렐은 미국에선 Grey&Yellow Chanterelle로 불리며, 회색과 노란색을 혼합해 쓰지만 유럽에선 두 가지를 분리하여 씁니다

*Local speciality from South West of France*



지롤(골든 샹트렐)  
(*Cantharellus cibarius*)



그레이 샹트렐  
(*Cantharellus tubaeformis*)



옐로우 샹트렐  
(*Cantharellus lutescens*)



신선

냉동

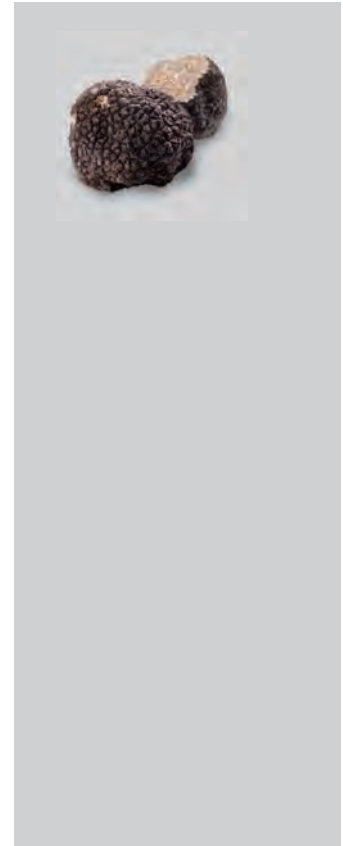


블랙 트럼펫  
(*Craterellus cornucopioides*)



# TRUFFLE

*The black diamond*



Rounded off shape. Black skin, black flesh finely veined.



Powerful and primitive taste, earth perfume.



World wide truffle growth

## 트러플 주요 종자 5종 특징

겨울블랙 트러플	수확시기	최적 숙성품 수확시기	냉동 트러플 공급시기
프랑스, 스페인	12월 15일 ~ 3월 15일	1, 2월	1 ~ 8월
호주	7월 1일 ~ 8월 31일	좌동	7월 ~ 12월

<p>Alba white truffle (Tuber magnatum Pico)</p>	<p>화이트 트러플 (학명 Tuber magnatum) / Alba white truffle</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>수확시기 : 9월 ~ 12월 (10월 ~ 11월에 가장 많이 수확 됨)</li> <li>이탈리아 북부 피드몬트(Piedmont) 지역의 알바(Alba)에서 자라기 때문에 알바 화이트 트러플이라고도 불림.</li> <li>인공재배 거의 불가능</li> <li>Fresh의 일반가격 : 3000 €/kg</li> </ul>
<p>Black Norcia truffle (Tuber melanosporum Vitt)</p>	<p>겨울 블랙 트러플 (학명 Tuber Melanosporum) / Winter Black Truffle</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>수확시기 : 11월 중순 ~ 3월</li> <li>블랙 다이아몬드라 불리는 최상급 겨울 블랙 트러플</li> <li>내부가 검정색인 것이 특징</li> <li>프랑스에서 가장 많이 수확 됨</li> <li>화이트 트러플과 다르게 열을 가하면 향이 더 진해짐</li> <li>Fresh의 일반가격 : 1000 €/kg</li> </ul>
<p>Fall Winter Truffle (Tuber uncinatum Chatri)</p>	<p>가을 블랙 트러플 (학명 tuber uncinatum) / Bourgogne, Burgundy Truffle, Grey truffle</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>수확시기 : 10월 ~ 1월</li> <li>어둡고 거친 표면, 커피색 내부가 특징</li> <li>향의 강도: 겨울 트러플 &gt; 가을 트러플 &gt; 여름 트러플</li> <li>견과류 풍미를 지님</li> <li>Fresh의 일반가격 : 600 €/kg</li> </ul>
<p>Summer truffle (Tuber aestivum Vitt)</p>	<p>여름 블랙 트러플(학명 Tuber aestivum)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>수확시기 : 5월~8월, 늦은 봄 ~ 초여름에 수확</li> <li>블랙 트러플과 비슷한 외관을 가지고 있으나 자른 단면이 진한 노란빛</li> <li>달콤하고 초콜릿 같은 향을 지님</li> <li>Fresh의 일반가격 : 300 €/kg</li> </ul>
<p>Tuber Indicum</p>	<p>중국산 트러플 (학명 Tuber indicum)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>11월 중순 ~ 2월 중순(왼쪽)에는 어두운 내부. 8월 ~ 10월(여름)에는 내부가 밝은 것이 특징</li> <li>생강의 향이 남</li> <li>Fresh의 일반가격 : 50 €/kg</li> </ul>

**SIB** 선인 취급품목

## 미니 지롤과 홍자몽 즐레, 시금치 그라니테, 숲의 풍미

Girolles clous, gelee de pamplemousse, granite d'épinards, parfum des bois



### 재료

#### 시금치 그라니테

180g 봉듀엘 밀피유 시금치

60g 코리엔더

70g 물

#### 홍자몽 즐레

200g 홍자몽 퓨레

50g 닭 육수

2g 한천

#### 지롤

100g 지롤

1 cs 닭 육수

10g 프랑스 칸디아 버터

1 cc 화이트 와인 식초

1 cc 호두 오일

소금, 설탕, 후추

올리브 오일

#### 마무리

사과

허브

### 조리법

#### 시금치 그라니테 만들기

봉듀엘 밀피유 시금치는 살짝 해동 시켜주고, 코리엔더는 잎만 준비하여 살짝 데쳐서 준비한다. 믹서기에 시금치와 코리엔더, 70g 의 물을 넣고 곱게 갈아준다. 체에 거르고, 냉동실에서 냉각 시켜주며 규칙적으로 끊어서 준비한다.

#### 홍자몽 즐레 준비하기

냄비에 홍자몽 퓨레와 닭육수, 한천을 넣고 함께 끓여준다. 완성된 즐레를 플레이팅 접시에 붓고 셋팅시켜준다.

#### 지롤 익히기

팬을 뜨겁게 가열시키고 지롤을 빠르게 소테해준다. 지롤이 소테 되면서 나오는 즙은 체에 걸러서 물기를 제거해준다. 팬에 올리브유를 두르고 물기를 제거한 지롤을 다시 소테해준다. 닭육수와 버터를 넣어 마무리하고, 익힌 지롤에 화이트 와인 식초와 호두 오일과 소금, 설탕, 후추로 간을 맞춰준다.

#### 플레이팅

사과를 바또네 사이즈로 잘라주고, 미리 셋팅시켜 준비한 홍자몽 즐레 위에 익힌 지롤과 사과를 올려준다. 약간의 허브와 소금, 시금치 그라니테를 올려 마무리한다

## 베이컨칩과 플로호트 크림 빌레를 곁들인 샤프렐 버섯 타르트

Tarte aux chanterelles grises, chips de lard, crème brulée de pleurotes aux herbes aromatiques



### 재료

*플로호트 크림*  
1kg 플로호트 버섯  
30g 다레갈 샬롯  
680 프랑스 칸디아 생크림  
소금, 후추, 올리브 오일  
4장 잎새 젤라틴

### *샤프렐 버섯*

샤프렐 버섯

### *베이컨 칩*

베이컨

### *플레이팅*

라로즈 세이보리 타르트 쉘  
봉듀엘 아티초크

### 조리법

#### *플로호트 크림 준비하기*

팬을 뜨겁게 가열시키고, 플로호트 버섯을 소테해준다. 해동이 되면서 나오는 플로호트 즙을 체에 걸러 제거해준다. 다시 팬에 올리브 오일을 두르고 샬롯과 플로호트를 볶아준다. 크림을 넣고 살짝 끓여준 뒤, 블랜더에 갈아주고, 불린 젤라틴을 추가한다.

#### *샤프렐 버섯 익히기*

팬을 가열시키고, 샤프렐 버섯을 소테해준다. 해동이 되면서 나오는 샤프렐 버섯 즙을 체에 걸러 제거해준다. 다시 팬에 올리브 오일을 두르고 샤프레 버섯을 소테해준다.

#### *베이컨 칩 준비하기*

오븐에 베이컨 칩을 바삭하게 익혀준다.

#### *마무리와 플레이팅*

세이보리 타르트 쉘에 플로호트 크림을 채워주고, 익힌 샤프렐 버섯과 익힌 아티초크, 베이컨 칩을 올려주고, 루꼴라를 올려 마무리한다.



## 포르치니로 끓인 투명한 스프와 토스트 멜바

Soupe translucide de cepe, toast melba



### 재료

포르치니 부이용

4 개 포르치니

가니쉬 준비와 스프 끓이기

4 개 포르치니

50g 당근

30g 양파

40g 샐러리

10g 훈제 삼겹살

2 줄기 마조람

1 개 통마늘

포르치니 부이용

소금, 후추

20g 프랑스 칸디아 버터

토스트 멜바

라로즈 샤워도우

올리브 오일

마무리 및 플레이팅

마조람 잎

올리브 오일

### 조리법

포르치니 부이용 준비하기

팬을 가열시키고, 다이스한 포르치니를 소테해준다. 해동이 되면서 나오는 포르치니 즙을 체에 걸러 제거해준다. 다시 팬에 올리브 오일을 두르고, 포르치니를 소테해준다. 소금으로 간을 하고, 닭육수를 채워준 뒤 한번 끓여 주고, 30 분 동안 인퓨전 시켜준다. 부이용을 체에 거르고 보관한다.

스프 끓이기

당근, 양파, 샐러리는 작은 큐브 모양으로 썰어서 준비하고, 훈제 삼겹살은 5mm 두께의 작은 라호동 모양으로 썰어 준비한다. 냄비에 먼저 훈제 삼겹살을 색이 나도록 볶아주고, 약간의 올리브 오일을 넣고 미리 준비한 포르치니 슬라이스와 소금을 넣고 모든 면이 색이 나도록 익혀준다. 그리고 익힌 포르치니와 훈제 삼겹살을 건져내고, 당근과 양파, 샐러리, 마조람, 마늘을 넣고 5 분 정도 볶아준다. 그리고 건져 놓았던 포르치니와 훈제 삼겹살을 다시 팬에 넣고 소금 간을 한 뒤 포르치니 부이용을 채우고 약하게 20 분 동안 끓여준다.

스프 마무리

스프를 끓이고 난 뒤, 먼저 포르치니를 건져내고, 체에 걸러준다. 나머지 당근과 양파, 훈제 삼겹살도 건져서 따로 보관한다. 그리고 스프 액상만 다시 불에 올려서 1/3 정도로 줄여준다. 마지막에 버터를 넣어 뭉뚱시킨다.

토스트 멜바 준비

빵을 2mm 두께로 얇게 썰은 뒤 약간의 올리브 오일을 뿌리고, 2 개의 철판 사이에 겹쳐서 10 분정도 구워준다.

플레이팅

스프접시 바닥에 익힌 야채와 훈제 삼겹살, 포르치니를 볼륨감있게 놓고, 뜨거운 스프를 부워준다. 마지막에 바삭하게 구운 토스트 멜바와 마조람을 올려 마무리한다.

## 펍 페스츄리로 감싼 포르치니 푸아그라와 타임즙

Feuilletage de cepe foie gras, jus au thym



### 재료

#### 포르치니

6 개 포르치니  
60g 푸아그라 테린  
400g AOP 펍 페스츄리(냉동)  
20g 난황  
소금

#### 타임즙

닭육수  
타임

#### 플레이팅

### 조리법

#### 포르치니 준비

팬에 올리브 오일을 두르고 포르치니를 색이 나도록 소테 해준다. 소테한 포르치니는 컴백션 오븐에 넣어 5 분 정도 더 익혀준다. 포르치니의 머리 부분 아래쪽에 작은 칼을 이용하여 푸아그라를 조금씩 넣어준다.

#### 펍 페스츄리 몽타주 및 베이킹

펍 페스츄리를 직사각형으로 2 장 준비하고, 포크로 살짝 구멍을 내준다. 익힌 포르치니를 얹고 펍 페스츄리로 덮어준다. 가장자리를 칼등으로 잘 붙여주고, 위쪽에 작은 구멍을 낸 뒤, 계란물을 바르고, 170°C 오븐에서 35-40 분 동안 익혀준다.

#### 타임즙 준비하기

닭육수를 진하게 졸이고, 타임을 넣은 뒤 하룻밤 인퓨전 시킨다.

#### 플레이팅

접시에 펍 페스츄리로 감싼 포르치니를 포르치니가 보이도록 잘라서 플레이팅하고 인퓨전한 타임 즙을 곁들인다.

## 가벼운 모렐 크림과 64°C로 저온 조리한 달걀, 텍스 멕스 베이컨 칩

Oeuf basse temperature a 64°C crème allege de morille, chips bacons Tex-Mex



### 재료

#### 달걀 준비

4 개 달걀

#### 모렐 크림

400g 모렐

40g 프랑스 칸디아 버터

200g 프랑스 칸디아 생크림

올리브 오일

소금, 후추

1 cc 호두 오일

#### 파마산 크림

80g 이탈리아 하드 치즈

300 프랑스 칸디아 생크림

100 우유

#### 파리지앵 감자

100g 봉듀엘 파리지앵 감자

15g 프랑스 칸디아 생크림

#### 플레이팅

호두 오일

텍스 멕스 베이컨 칩

소테한 모렐 버섯

### 조리법

#### 달걀 익히기

저온 조리를 64°C로 예열시킨다. 신선한 달걀을 조심스럽게 물 안에 넣어 놓는다. 1 시간동안 익혀주고, 얼음물에 넣어 빠르게 냉각 시켜준다.

#### 모렐 크림 만들기

팬을 가열시키고, 모렐을 소테해준다. 해동 되면서 나오는 모렐즙을 체에 걸러 제거해준다. 다시 팬을 가열시키고 올리브 오일과 버터를 넣고 모렐을 소테해준다. 소금, 후추로 간을 하고 크림을 넣은 뒤 살짝 끓여 주고 블랜더에 곱게 갈아준다.

#### 파마산 크림 준비하기

냄비에 이탈리아 하드 치즈 분말과 크림, 우유를 섞어준다. 가볍게 가온 시켜주고, 핸드 블랜더로 유회시켜준다.

#### 파리지앵 감자 준비하기

팬에 올리브 오일을 두르고 파리지앵 감자를 볶아준다. 감자가 색이 나기 시작하면, 버터를 넣고 잘 소테해준다.

#### 마무리와 플레이팅

달걀 껍질을 살짝 깨주고, 조심스럽게 달걀을 꺼내준다. 접시에 모렐 크림과 소테한 모렐, 파리지앵 감자를 올려주고, 호두 오일과 저온 조리한 노른자를 중앙에 플레이팅 해준다. 파마산 크림을 뜨겁게 가온 시킨 뒤 핸드 블랜더로 풍성한 폼을 만들어 접시 위쪽에 올려준다. 텍스 멕스 베이컨 칩을 올려준다.

## 포르치니 파나코타와 새콤한 즐레

Panna cotta de cepe poudre, fine gelee acidulee



### 재료

#### 새콤한 즐레

1L 토마토 즙  
4 장 잎새 젤라틴  
소금, 후추

#### 포르치니 파나코타

40g 포르치니  
75g 프랑스 칸디아 생크림  
25g 우유  
25g 다레갈 샬롯  
올리브오일  
소금, 후추, 넛맥  
4 장 잎새 젤라틴

#### 포르치니 파우더 파나코타

200g 프랑스 칸디아 생크림  
60g 우유  
2 장 잎새 젤라틴  
2g 포르치니 파우더

### 플레이팅

포르치니 파우더  
보리시 꽃

### 조리법

#### 새콤한 즐레 준비하기

젤라틴을 찬물에 불린다. 토마토 즙을 가운시키고, 불린 젤라틴을 넣고 간을 한다. 새콤한 즐레가 냉각 되면, 질소 휘핑기에 넣어 준비 한다.

#### 포르치니 파나코타 준비하기

팬을 가열시키고, 포르치니를 소테해준다. 포르치니가 해동되면서 나오는 포르치니 즙을 체에 걸러서 제거해준다. 팬에 올리브유를 두르고 샬롯과 물기를 제거한 포르치니를 소테해준다. 소금, 후추, 넛맥으로 간하고, 크림과 우유를 넣어준다. 블렌더로 포르치니 크림을 갈아 주고, 불린 젤라틴을 넣어 다시 한번 균질하고 잔에 담은 뒤 냉각시켜준다.

#### 포르치니 파우더 파나코타 준비하기

크림과 우유에 포르치니 파우더를 분산시키며, 가운한 후 불려논 젤라틴을 넣고 균질 시킨 뒤 포르치니 파나코타를 굳혀놓은 잔에 부워 냉각시킨다.

### 플레이팅

미리 굳혀놓은 2 가지 파나코타 위쪽으로 새콤한 즐레를 올려준다. 포르치니 파우더를 뿌려 마무리 한 뒤, 허브와 식용꽃으로 데코해준다.

## 새콤달콤한 소스를 곁들인 블랙 트러플&배 공포트

Compote de poire truffe en aigre doux



### 재료

#### 배 공포트

100g 배  
25g 꿀  
1 개 바닐라 빈  
후추

#### 바닐라-시트러스 즐레

100g SIB 시실리 레몬 주스  
50g 라임 주스  
5g 한라봉 제스트  
200g 물  
100g 설탕  
1 개 바닐라  
8 장 잎새 젤라틴

#### 샴페인 에물전

3 개 난황  
500g 우유  
80g 설탕  
130g 샴페인 로제  
40g 휘핑크산디아 생크림  
5g 다레갈 IQF 바질

#### 플레이팅

블랙 트러플

### 조리법

#### 배 공포트 준비하기

배를 작은 큐브 모양으로 균일하게 썰어준다. 팬에 꿀과 바닐라를 넣고 살짝 카라멜화를 시켜준다. 썰어 놓은 배를 넣어 살짝 익혀 주고 후추를 넣어 마무리 한다.

#### 시트러스 즐레 준비하기

젤라틴을 찬물에 불려주고 레몬주스와 라임주스, 물, 설탕, 바닐라를 가온 시켜준다. 불린 젤라틴을 넣고 사각형 무스 링에 붓고 얇게 굳혀준다.

#### 샴페인 에물전 끓이기

냄비에 우유를 끓이고, 불에 난황과 설탕을 섞어준다. 냄비에 끓인 우유를 난황에 섞어 크림 앙그레즈 방식으로 끓여준다. 차갑게 냉각 시켜주고, 샴페인과 휘핑크 크림을 섞어준다. 서빙 전에 따뜻하게 가온 시키고 유화시킨 뒤 바질을 넣어 서빙한다.

#### 플레이팅

접시의 바닥에 배 공포트를 깔아주고, 블랙 트러플을 갈아서 얹어준다. 미리 굳혀 놓은 시트러스 즐레를 조심스럽게 얹어주고, 샴페인 소스를 핸드 블랜더로 유화시켜 따로 서빙한다.