

SIB

Elle & Vire  
PROFESSIONNEL

# SAVOURY SEMINAR

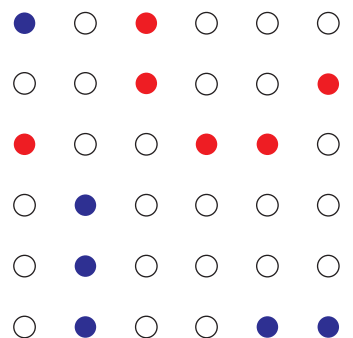
WITH COOKING CREAM SOUR TASTE

2023. 10

CHEF. SÉBASTIEN FARÉ

세바스티앙 파레

La Maison de l'Excellence Savencia®  
수석 셰프



## La Maison de l'Excellence Savencia®

라 메종 드 렉셀랑스 사벤시아(La Maison de l' Excellence Savencia®)는  
전문 지식과 업계의 다양한 의견을 전 세계에 널리 알리고 있습니다.

파리 외곽의 비로플레이(Viroflay)에 위치한 라 메종 드 렉셀랑스 사벤시아  
(La Maison de l' Excellence Savencia®)는 프랑스와 세계 각국의 레스토랑, 베이커리, 페이스트리  
셰프 전문가들이 모여서 아이디어 및 정보를 공유하며 서로 배울 수 있는 장소입니다.  
또한 미래의 퀴진과 페이스트리의 혁신에 대해 고민하는 곳입니다.

페이스트리 셰프이자 2000년 프랑스 최고 장인상 수상자인 니콜라스 부상(Nicolas Boussin)과 미술랭 스타를 받은  
세바스티안 파레(Sébastien Faré) 셰프는 사벤시아 하우스 오브 엑셀런스(Savencia® House of Excellence)에서  
일년 내내 개인 또는 그룹 교육 세션을 진행하고 있습니다.

프랑스에서 활동하는 막심 게랭(Maxime Guérin) 셰프를 포함한  
10명의 셰프 군단이 전세계의 업계 전문가들에게 힘이 되고자 합니다.



### 셰프들의 미션

#### 영감

업계 전문가들에게 라 메종 드 렉셀랑스 사벤시아  
(La Maison de l'Excellence Savencia®) 레시피 컬렉션을  
제공함으로써 영감을 주기

#### 제공

업계 전문가들에게 실용적인 조언과 기술을 제공하기

#### 공유

업계 전문가들에게 제품의 정보와 활용법을 공유

#### 생각

업계 전문가들과 함께 미래의 혁신에 대해 생각하기



Ambassadeur

## 엠버서더 프로그램 소개

라 메종 드 렉셀랑스는 세계적인 셰프 엠버서더 프로그램을 수년째 운영해 오고 있습니다.  
분야별 셰프 24인으로 구성된 본 프로그램은 레스토랑과 패이스트리 부티크, 호텔에서 전문가로서 기량을 펼치는 셰프와  
패이스트리 셰프들이 주역입니다.

다양한 분야의 셰프들이 주축이 되어 프로그램의 역량이 강화되고 있습니다.

각각의 엠버서더는 메종 드 렉셀랑스의 홍보 대사로서 힘을 결집하여  
메종의 이미지를 설계하고 견고히 유지하는 역할을 수행합니다.





## Chef. SÉBASTIEN FARÉ, La Maison de l'Excellence Savencia® 총괄 셰프

프랑스 투렌느(Touraine) 출신이자, 정육점, 육가공품점의 아들인 그는, 제품 존중과 삶의 좋은 것들이 필수적인 세상에서 자랐습니다. 그런 맥락에서 그는 자연스럽게 외식산업의 세계로 눈을 돌렸습니다.

### 셰프의 전문 경력 사항

셰프 세바스티앙 파레는 레스토랑 제과 과정을 우수한 평점으로 호텔학교에서 마친 뒤, 파리의 루카스 카통(Lucas Carton à Paris)과 크레이에 랭스(Crayères de Reims)에서 근무했습니다. 그는 로알 몽소(Le Royal Monceau, Paris)에 합류하기 전, 곤티시니 형제와 테이블 앤버스(Table d'Anvers)에서 경력을 쌓았습니다. 그리고 Chez Jean 과 Aux persiennes의 경력을 이어갑니다.

그의 경력의 최고조는 그가 Petrossian의 셰프가 되었을 때입니다.

"내가 일하는 4년동안 petrossian은 미술랑 1스타를 획득했고, 16점의 점수를 받았다. 아름다운 시작이 아닌가!" 세바스티앙 파레가 가장 좋아했던 것은 1년에 6-7번 메뉴를 새롭게 리뉴얼하고, 평소 3-4회 정도는 신선한 프랑스 계절 식재료를 사용하는 것 이었습니다. 프랑스인들은 모렐 버섯과 가리비 같은 계절 요리를 존중하기 때문입니다. 처음부터 그는 Elle&Vire 제품을 사용하여 요리했으며, 현재 12년 동안 브랜드와 공동으로 작업하고 있습니다.

### 셰프의 어린시절 추억의 요리

"제 어머니가 해주시던 송아지 고기스튜(La blanquette de veau)... 참 신선했던 그 고기맛이 기억에 남습니다. 당시 부모님이 정육점을 운영하셨었기 때문이죠.

제가 기억하는 또 다른 최고의 요리로는, 젓먹이 송아지로 요리한 고소한 고기스튜 입니다. 고기에서 우러나온 고소한 헤이즐넛 향이 감돌았는데, 제 인생 제가 기억하는 최고의 맛이죠.

또 다른 제 어린시절 추억속 달콤한 맛을 떠올려보자면..

제가 살던 집 바로 앞에 제과점에서 포레누아 케익을 팔았었는데, 그 곳의 포레누아 케익은 정말 걸!작!이었어요. 이렇게 제 추억속의 인상깊었던 맛을 떠올리면, 세이보리와 스위트 두가지에 대해 우열을 가릴수가 없네요. 저는 제과와 요리, 이 두가지 분야를 모두 좋아하고 메뉴를 개발할때도 항상 제과와 요리를 병행하고 있습니다"

### 셰프의 귀여운 약점

"저는 크렘 프레슈 에페스(생크림의 일종)에 딸기를 넣고, 갈색 설탕을 뿌린 디저트에 굉장히 약합니다!"

## 신제품



**Elle & Vire Professionnel**  
크렘프레쉬 사워쿠키크림 12%



**Elle & Vire Professionnel**  
엑셀런스 쿠키크림 35%



**Elle & Vire Professionnel**  
엑셀런스 휘핑크림 35%



**Elle & Vire Professionnel**  
어드벤처 쿠키크림 18%



# RECIPES

## |Starter

**Old fashioned duck terrine**

옛날식 오리고기 테린

..... p. 07

**Scallop and fish terrine**

생선과 가리비 관자 테린

..... p. 08

## |Main

**Tagliatelle with clams and prawns**

새우조개크림과 탈리에리니

..... p. 09

**Sea brass tartare & Yuzu cream**

농어 타르타르와 유자크림 비네그레트

..... p. 10

## |Dessert

**Grapefruit confit with a French cream cheese mousse and timut pepper**

티뮤트 페퍼를 곁들인 클라우드 크림치즈

..... p. 11

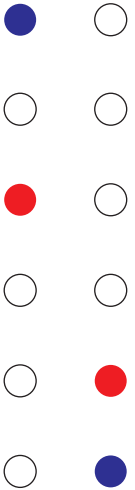


# 옛날식 오리고기 테린

Old fashioned duck terrine



Taste of Real



## 오리고기 레슈\*

오리 가슴살	250g
XO 브랜디	25g
소금	적당량
카오페퍼	적당량
파프리카 파우더	적당량

- 오리 고기를 가늘고 길게 자른 뒤 소금으로 간한다.
- XO브랜디와 파프리카 파우더, 카오페퍼를 넣은 통에 오리 고기를 넣고 2시간동안 마리네이드 한다.

\* 레슈 : 고기의 얇고 긴 조각

## 테린 스테핑

돼지고기 허 밑살	1000g
껍질을 제거하지 않은 오리살고기	1000g
오리 간 (또는 닭의 간)	200g
오리 지방 (국산)	120g
돼지고기 안심	250g
다진마늘	25g
XO 브랜디	120g
크렘프레슈 사워크림	200g
카오페퍼	5g
양파 콩피	250g
소금	35g
전란	180g
제스트용 오렌지	1개
후추	적당량

- 돼지고기 허 밑살과 오리고기를 얇고 길게 자른다.
- 다진마늘, 돼지고기 허 밑살, 오리 살코기, 오리 간, 기름기 적은 돼지고기, 오리 지방, 마늘을 넣고 다진다.
- 전란액, 크렘프레슈, 오렌지 제스트, 소금, 고추, 간 후추, 양파 콩피를 넣어 섞는다. (이때 소금은 스테핑 1kg당 11g을 넣는다)

## 양파 피클\*

적양파	150g
발사믹디모데나(아세트)	75g
레드와인 식초	175g
브라운 슈가	100g
후추	10g

- 양파는 껍질을 제거한 후 얇게 슬라이스 한다.
- 냄비에 슬라이스 한 양파와 레드와인 식초, 발사믹 식초, 브라운 슈가, 후추를 넣고 2-3분 정도 끓인다.

## 테린 완성하기

씨앗을 제거한 프룬	15개
오리고기 레슈*	적당량
한라봉필	적당량
양파 피클*	적당량

- 테린에 스테핑 3분의 1을 넣고 레슈와 프룬을 넣은 후 다시 테린 3분의 1을 넣어 덮어준다. 그 위에 또 레슈를 넣고 나머지 스테핑으로 덮어준다.
- 200℃로 예열한 오븐에 테린을 넣고 중탕으로 익힌 후 온도를 130℃로 낮춘다.
- 테린 가운데의 온도가 67-68℃ 가 될 때까지 약 1시간 30분-1시간 45분 정도 익힌다.
- 실온에서 2시간동안 식힌 후에 냉장고에 보관한다. (최소 12시간)
- 양파 피클, 한라봉필 슬라이스를 겹쳐서 서빙 한다.



# 생선과 가리비 관자 테린

Scallop and fish terrine



Taste of Real

## 연어무스 스테핑

연어 필렛(코호)	550g
전란	1개
크렘프레쉬 사워크림	250g
엑셀런스휘핑크림	150g
소금	6g
후추	적당량
난황	17g

- 로봇 쿠퍼에 연어살과 소금, 후추를 넣고 믹싱한다.
- 전란과 난황, 크렘프레쉬를 넣는다.
- 휘핑크림을 넣고 다시 믹싱한다.
- 믹싱한 재료를 체로 걸러주고 필요할 경우 추가로 간을 한다.
- 냉장고에 보관한다.

• 스테핑 : 고기나 채소 등을 잘게 다져 양념을 한 소

## 농어무스 스테핑

농어	550g
난백	100g
크렘프레쉬 사워크림	250g
엑셀런스휘핑크림	250g
소금	8g
백후추	적당량

- 농어살을 다지기로 다진다. 소금과 후추를 넣고 잘 섞고 냉장고에 최소 20분 이상 보관한다.
- 로봇 쿠퍼에 생선살을 넣고 달걀 흰자와 사워크림을 넣고 믹싱한다.
- 휘핑크림을 넣고 다시 믹싱한다.
- 체에 거르고 필요할 경우 추가로 간을 한다.
- 냉장고에 보관한다.

## 가리비 관자살 준비 및 테린 만들기

가리비 관자살	10개
올리브오일 엑스트라 버진	25g
파프리카 파우더	적당량
소금	적당량
후추	적당량

- 뜨겁게 달군 프라이팬에 오일을 두르고 간을 한 가리비 관자살을 올린다.
- 몇 분 동안 그대로 두고 갈색이 되면서 익으면 뒤집어서 반대쪽도 똑같이 익힌다.
- 프라이팬에서 꺼내 바로 냉장고에 차갑게 식힌다.
- 짤 주머니를 이용해 틀 바닥에 대구 스테핑을 넣고 윗면을 평평하게 한다.
- 그 위에 익힌 관자살을 올려주고 다시 연어 스테핑으로 덮는다.
- 종이 호일을 덮어준다. (윗면이 굳는 것을 방지하기 위함)
- 130℃ 오븐에서 중탕으로 약 1시간 정도 익힌다. (테린 사이즈에 따라 시간을 조절한다.)
- 24시간동안 냉장고에 보관한 후 틀에서 꺼내 필요한 만큼 슬라이스 해서 서빙한다.

## 크레송 라임소스

크렘프레쉬 사워크림	300g
크레송	100g
우유	50g
라임	1개
꽃소금	적당량
파프리카 파우더	적당량

- 냄비에 크렘프레쉬를 넣고 끓인다.
- 크림이 끓으면 크레송을 넣고 4-5분간 익힌다.
- 위의 재료를 블렌더에 넣고 우유를 더한 후 소금, 후추로 간한다.
- 라임 제스트와 즙을 추가한 후 다시 갈아준다.
- 원별형 체에 거르고 필요할 시 추가로 간을 한다.
- 냉장고에 보관한다. (농도가 많이 걸쭉할 경우에는 우유를 조금 추가한다)



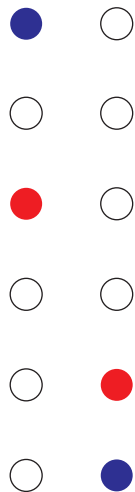


# 새우조개크림과 탈리에리니

Tagliatelle with clams and prawns



Taste of Real



## 면 삶기

탈리에리니 알 네로 디 세피아 ————— 1000g  
올리브오일 엑스트라 버진 ————— 50g

01. 끓는물에 소금간을 하여 탈리아텔레면을 2분간 데친다.
02. 데친 면은 올리브유를 뿌려놓는다.

## 모시조개 마리네이드

모시조개 ————— 1000g  
화이트와인 ————— 250g  
다진마늘 ————— 7g  
꽃소금 ————— 적당량  
후추 ————— 적당량

01. 조개를 깨끗이 세척한다.
02. 소스팬에 화이트와인, 다진마늘을 넣고 후추로 간을 하며 졸여준다.
03. 소스가 절반으로 줄어들면 조개를 넣고 껍질이 벌어질때까지 익힌다.
04. 조개가 익으면 불을 끄고 건져내고 조개 육수는 체에 걸러 차갑게 식힌다.
05. 조개의 윗뚜껑을 제거해둔다.

## 갈릭&진저 라이트크림\*

크렘프레쉬 사워크림 ————— 70g  
마늘 ————— 한 쪽  
생강 ————— 2g  
이탈리안 파슬리 ————— 70g  
조개 육수 ————— 30g  
꽃소금 ————— 적당량  
후추 ————— 적당량

01. 마이크로플레이어를 이용하여 생강과 마늘을 갈아낸다.
02. 소스팬에 간 생강과 마늘, 크림, 파슬리, 조개육수를 넣어 끓인 후 한김 식혀 냉장고에 보관한다.

## 완성조리

흰다리새우 ————— 30마리  
마늘 ————— 한 쪽  
해바라기유 ————— 25g  
고메버터 ————— 50g  
이탈리안 파슬리 ————— 적당량  
꽃소금 ————— 적당량  
후추 ————— 적당량  
새우와 조개 마리네이드 ————— 적당량  
갈릭&진저 라이트크림\* ————— 적당량

01. 달군팬에 새우를 익히고 소금 후추간을 한다.
02. 새우가 익으면 버터와 다진 마늘을 넣는다.
03. 익힌 탈리아텔레면을 넣고 마리네이드한 조개, 갈릭&진저 라이트크림을 넣어 소테해준다.
04. 불을끄고 이탈리안 파슬리를 다져서 골고루 흩뿌려준다.



# 농어 타르타르와 유자크림 비네그레트

Sea brass tartare & Yuzu cream



Taste of Real

## 유자크림 비네그레트\*

크렘프레쉬 사워크림	600g
유자퓨레	45g
베리베리 배퓨레	90g
소금	적당량
후추	적당량
설탕	적당량

01. 믹싱볼에 크렘프레쉬와 유자퓨레, 배퓨레를 섞은 뒤 소금과 후추, 약간의 설탕으로 밑간을 더한다.

## 플레이팅

허브채소	적당량
올리브오일 엑스트라 버진	적당량
꽃소금	적당량
후추	적당량
라로즈 바게트	적당량
생선 타르타르	적당량
유자크림 비네그레트*	적당량

01. 바게트를 얇게 슬라이스한 후, 150℃ 예열오븐에 노릇해질때까지 굽는다.  
02. 시즈닝해놓은 타르타르에 약간의 소금 후추간을 더한 뒤 접시에 담는다.  
03. 유자크림 비네그레트와 허브채소, 올리브유로 플레이팅을 마무리한다.

## 농어 타르타르

농어	1700g
샬롯	150g
자몽	1개
냉동코리앤더	적당량
냉동스페아민트	적당량
후추	적당량
볶은 참깨	50g
소금	적당량
설탕	적당량
티뮤트 페퍼	적당량

01. 농어를 해동하여 타르타르용도에 맞게 다진다.  
02. 샬롯을 잘게 다져놓는다.  
03. 다져놓은 농어에 코리앤더, 스페아민트, 다진 샬롯을 넣어 섞으며 자몽제스트와 자몽즙, 볶은 참깨, 소금 후추로 간을 한다.  
04. 기호에 따라 소량의 설탕을 추가한다.  
05. 냉장고에 차갑게 보관한다.

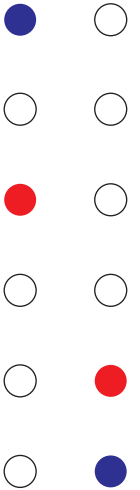


# 티무트 페퍼를 곁들인 클라우드 크림치즈

Grapefruit confit with a French cream cheese mousse and timut pepper



Taste of Real



## 크럼블\*

브라운슈가	200g
밀가루 T55	200g
아몬드가루	200g
고메버터	100g
엘르앤비르 크림치즈(프랑스산)	100g

01. 믹싱볼에 모든 재료를 넣고 반죽날을 이용해 잘 섞는다.
02. 체에 한번 내린다.
03. 냉장고에서 1시간가량 휴지한다.
04. 팬닝한 후에 150℃ 예열오븐에 10분가량 굽는다.

## 카카오 튀일\*

설탕	200g
밀가루 T55	180g
익스트라다크코코아파우더	20g
아몬드가루	200g
고메버터	140g
엘르앤비르 크림치즈(프랑스산)	60g

01. 믹싱볼에 모든재료를 넣고 반죽날을 이용하여 섞는다.
02. 팬에 펼치고 종이를 덧댄다.
03. 150℃ 예열오븐에 5분간 굽는다.

## 크림치즈 클라우드\*

엑셀런스 휘핑크림	400g
설탕	60g
엘르앤비르 크림치즈(프랑스산)	400g
자몽	2개
티무트페퍼	적당량

01. 믹싱볼에 중간속도로 뽀족뽀이 올라올 정도로 휘핑크림을 단단히 올린다.
02. 크림치즈를 전자레인지에 가온하여 부드럽게 풀어준다.
03. 크림치즈에 자몽제스트, 티무트페퍼, 설탕을 넣어 섞는다.
04. 휘핑크림은 크림을 섞는다.

\* 티무트페퍼 : 네팔과 부탄에서 자라는 시트러스향이 나는 후추

## 자몽 콩피\*

자몽	2개
설탕	45g

01. 자몽의 껍질과 과육을 분리한다. 과육은 반달모양이 되도록 한다.
02. 자몽껍질을 벗겨내고 얇게 슬라이스한 후 30초간 뜨거운물에 데치다가 찬물에 행군다.
03. 위 과정을 3번 반복한다.
04. 데친 자몽껍질과 동량의 설탕을 소스팬에 넣고 자몽즙을 추가하여 2분간약불에 끓이다가 식히기를 5-6번 반복하여 설탕이 자몽껍질에 완전히 스며들도록 한다.
05. 차갑게 식혀 밀폐용기에 보관한다.

## 조립

크럼블*	적당량
카카오 튀일*	적당량
크림치즈 클라우드*	적당량
자몽 콩피*	적당량
장식용 허브	적당량

01. 플레이팅 볼에 크럼블을 먼저 담고 크림치즈 클라우드 한스푼을 끼넬로 얹는다.
02. 자몽 콩피와 시럽을 살짝 두른다.
03. 장식용 허브와 카카오 튀일을 얹어 플레이팅을 마무리한다.

