

SEMINAR

모렐, 포르치니, 샴페니옹 드 파리(프랑스 양송이)를 활용한
버섯 요리 세미나

Chef. Nicolas SOISTIER

2025.03

CHAMPILAND, TODAY

OUR MUSHROOMS

WILD



PORCINI



MOREL



GIROLLE



FUNNEL
CHANTERELLE



BLACK
TRUMPET



SLIPPERY JACK



MARASMIUS
FAIRY RINGS



TRUFFLES



CULTIVATED



OYSTER
MUSHROOM



SHIITAKE



ERYNGII



MOREL



BLACK
MUSHROOM



BUTTON
MUSHROOM



CHAMPILAND, WILD MUSHROOMS IN EUROPE



CHAMPILAND, SOURCING MAP



**FOCUS
EAST EUROPE**

CHAMPILAND

Wild frozen mushrooms range selected SUN-IN



**Wild morels
Standard**
Morchella Elata
Origin Turkey
1kg bag



**Whole Porcini
Bouchon**
Boletus Edulis
Origin UE
1kg bag



**Porcini dices
Extra**
Boletus Edulis
Origin UE
1kg bag



**Girolle Mini
blanchés**
Cantharellus Cibarius
Origin UE
1kg bag

CHAMPILAND

Cultivated frozen mushrooms range selected SUN-IN



**White button
mushroom slices**
Agaricus Bisporium
Origin UE
1kg bag



CHAMPILAND

MOREL

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



재배 지역에 따라 다양한 색상을 띠며,
크림색, 짙은 갈색 또는 옅은 검은색일 수 있음.



재배 지역에 따라 맛의 차이가 있으며, 독특한 풍미를 가짐.



World wide
morel growth



Frozen, Several sizes:

- . **MINI** = head <30mm
- . **STANDARD** = head 20 to 60mm
- . Jumbo= 60mm and more

Other products:

Shreds = 60% whole + 40% stems

CHAMPILAND

FROZEN MOREL

(Morchella esculenta, conica)

Origin countries : East Europe, Turkey



« Mini »
< 20 mm cap
length



« Standard »
20 to 60 mm cap
length



« Jumbo »
60 to 80 mm cap
length

Q. 왜 모렐 버섯에서는 모래가 씹힐까요?

A. 야생 모렐버섯은 투수성이 높은 모래에서 자랍니다.
 이때 비가 오게 되면 땅의 모래가 튀어 버섯에 붙습니다.
 약한 비의 경우에는 버섯 줄기에만 모래가 튀어
 줄기 부분을 잘라내면 모래가 씹히지 않습니다.
 그러나 강한 비의 경우 버섯 갓 주름 사이까지도 모래가 튕니다.
 따라서,
야생 모렐버섯은 100% 모래가 묻습니다.



▲모렐 버섯의 주름



※ 재배 모렐 버섯은 비를 맞지 않아 모래가 덜 씹힙니다.

모렐 버섯의 모래 어떻게 제거할까?

모렐을 사용 전 다음과 같이 처리해주세요.



야생종과 재배종은 어떻게 다를까?



색상	어둡다	밝다
크기	작고 균일	크고 불균일
소테 후 변화	물이 빠지지 않으며 형태와 조직감이 살아있다. 	물이 많이 빠지며 조직이 무르고 흐물거린다. 

DRIED RANGE



SPECIAL 2 **

Weight: 500 g
Units/package: 8



Weight: 250 g
Units/package: 6



Only the head
and specific size



SPECIAL MOREL

Weight: 500 g
Units/package: 8



Weight: 250 g
Units/package: 6



Only the head



EXTRA MOREL

Weight: 500 g
units/package: 8



Weight: 250 g
Units/package: 12



Whole morel



DRIED RANGE

MINI MOREL



Weight: 500 g
Units/package : 6



Weight: 250 g
Units/package: 6



Head + stem



CATERING MOREL

Weight: 500 g
Units/package: 8



JUMBO MOREL

Weight: 250 g
Units/package : 8



Only the stem



MOREL STEM

Weight: 500 g
Units/package: 8



취향에 따라 모델을 선택하세요!
단순히 맛을 원한다면 케이터링용 모델을
추천합니다.
보다 아름다운 비주얼이 필요한 레시피라면
엑스트라 또는 스페셜 모델을 선택하세요!

CHAMPILAND

PORCINI

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



종에 따라 차이가 있으며, 머리 부분은 크림색부터 짙은 갈색까지 다양함.



재배 지역에 따라 다르며, 우디한 풍미와 함께 거의 단맛이 나며, 매우 섬세하고 미묘한 맛을 가짐.



World wide
porcini growth



Frozen **cube/dices**

Frozen, Whole:

. Grenaille : Ø head <20mm

. **Bouchon : Ø 20 to 40mm**

. Medium : 40 to 60mm

. Large : > 60mm

CHAMPILAND

FROZEN PORCINI

(Boletus edulis, pinicola, aereus, reticulatus)

Origin countries : East Europe, Turkey



Pieces :
20 à 50
mm



Whole
Size = average diameter of the cap :
« Grenaille » 10 to 30 mm,
« **Bouchon** » 20 to 40 mm,
« Medium » 40 to 80 mm,

DRIED RANGE



Quality depend of wormy quantity, color and texture



EXTRA PORCINI

Composition: Sliced porcini
Weight: 500 g
Units/package: 8



PORCINI CHOICE

Composition: Sliced porcini
Weight: 500 g
Units/package: 8



PORCINI

Composition : Sliced porcini
Weight: 500 g
Units/package: 8



PORCINI POWDER



Composition: Porcini powder
Weight: 500 g
Units/package: 8



Composition: Porcini powder
Weight: 130 g
Units/package: 12

CHAMPILAND

GIROLLE

지롤은 골든 샤프렐이라고도 불립니다.

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



일반적으로 원뿔형이며 깔때기처럼 생김.



섬세하고 맛이 뛰어나며, 과일향과 약간의 후추 향이 어우러짐.



World wide girolle
growth



Frozen, 3 sizes :

- . **MINI** = <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.

CHAMPILAND

FROZEN "GIROLLE"

(Cantharellus cibarius)

Origin countries : East Europe



« Mini »

Natural or blanched (steam or water)

Size < 20 mm diameter



« Small »

Natural or blanched (steam or water)

From 20 to 40 mm diameter

CHAMPILAND

WHITE BUTTON MUSHROOM

The most widely cultivated mushroom in the world



섬세한 식감과 부드러운 풍미를 가지며, 조리 시 맛이 더욱 깊어짐.



다양한 요리에 완벽하게 어울리며, 풍미를 강화하는 대표적인 버섯.



**World wide
White button
mushroom
growth**



Frozen cube/dices

. 10x10 mm

Frozen slices:

. **1st grade: Ø head 20-50mm**

. 2nd grade Ø head 50-70mm

BLACK TRUFFLE

« The black diamond »
Also called winter truffle



둥근 형태, 검은색 껍질과 미세한 결이 있는 검은 속살



진한 흙내음과 함께 헤이즐넛 및 숲속의 풍미가 어우러진 깊은 맛.



Fresh:

- Extra
- 1st choice
- Pieces
- Breakings

Frozen:

- Whole Extra
- Whole, 1st choice
- Pieces
- Slices
- Breakings

Canned:

- Whole
- Slices
- Breakings
- Oil
- Natural extract



World wide
truffle growth

후레쉬 트러플 원산지 국가별 수확 시기

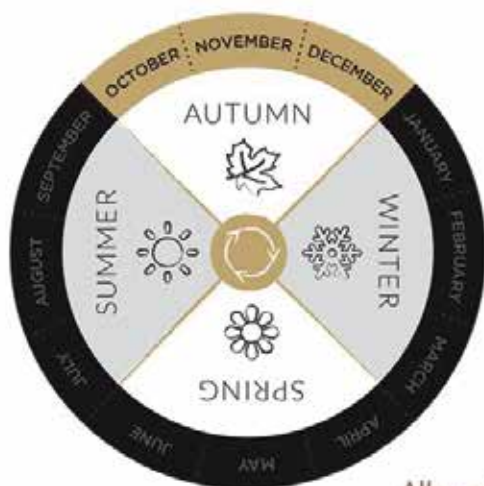
TRUFFLES	MONTH	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
NAME	LATIN NAME	ESTIMATED CROP AND ORIGIN COUNTRIES FOR FRESH TRUFFLES											
WHITE ALBA TRUFFLE	<i>Tuber Magnatum Pico</i>										ITALIA - EAST EUROPE		
BLACK TRUFFLE	<i>Tuber Melanosporum</i>						AUSTRALIA					FRANCE - SPAIN	
SUMMER TRUFFLE	<i>Tuber Aestivum</i>				FRANCE - SPAIN								
BURGUNDY TRUFFLE	<i>Tuber Umicatum</i>									FRANCE - SPAIN	ITALIA - EAST EUROPE		

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 (<i>Tuber magnatum Pico</i>)</p>	<p>화이트 트러플 (학명 <i>Tuber magnatum</i>) / Alba white truffle</p> <ul style="list-style-type: none"> - 수확시기: 9월 ~ 12월 (10월 ~ 11월에 가장 많이 수확 됨) - 이탈리아 북부 피에몬테(Piedmont) 지역의 알바(Alba)에서 자라기 때문에 알바 화이트 트러플이라고도 불림. - 완공재배 거의 불가능 - Fresh의 일반가격: 3000 €/kg
<p>Black Norcia truffle (<i>Tuber melanosporum Vill</i>)</p>	<p>겨울 블랙 트러플 (학명 <i>Tuber Melanosporum</i>) / Winter Black Truffle</p> <ul style="list-style-type: none"> - 수확시기: 11월 중순 ~ 3월 / 1월에 향이 가장 강함 - 블랙 다이아몬드로 불리는 최상급 겨울 블랙 트러플 - 화이트 트러플 다음으로 최상급 트러플 - 내부가 굉장히 딱딱하여 특징 - 프랑스에서 가장 많이 수확되며, southeast France (Provence, Languedoc)와 southwest France (Quercy and Périgord)가 가장 큰 시장. - 화이트 트러플과 다르게 열을 가하면 향이 더 진해짐 - Fresh의 일반가격: 1000 €/kg
<p>Fall Winter Truffle (<i>Tuber umicatum Chatain</i>)</p>	<p>겨울 블랙 트러플 (학명 <i>tuber umicatum</i>) / Bourgogne, Burgundy Truffle, Grey truffle</p> <ul style="list-style-type: none"> - 수확시기: 10월 ~ 1월 - 여름과 거친 표면, 커다란 내부가 특징 - 향의 강도: <i>Tuber Melanosporum</i> > <i>Tuber umicatum</i> > <i>Tuber aestivum</i> - hazelnut-like aroma - Fresh의 일반가격: 600 €/kg
<p>Summer truffle (<i>Tuber aestivum Vill</i>)</p>	<p>여름 블랙 트러플 (학명 <i>Tuber aestivum</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 수확시기: 5월~8월, 늦은 봄 ~ 초여름에 수확 - 블랙 트러플과 비슷한 외관을 가지고 있으나 자른 단면이 진한 노란빛 - 달콤하고 초콜릿 같은 향을 지님 - 겨울 트러플에 비해 많이 약하고 저렴한 편 - Fresh의 일반가격: 300 €/kg
<p>Winter summer <i>Tuber indicum</i></p>	<p>중국산 트러플 (학명 <i>Tuber indicum</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 11월 중순 ~ 2월 중순(한국)에는 매우 큰 내부, 8월 ~ 10월(여름)에는 내부가 작은 것이 특징 - <i>Tuber indicum</i> smells a ginger - 매우 차갑하여 전 세계적으로 많은 양이 판매 됨 - Fresh의 일반가격: 50 €/kg

자료 출처 : amich / shirotruffle.com



Alba white truffle
(Tuber magnatum Pico)



화이트 트러플 The Alba white truffle Tuber Magnatum Pico

'The Piedmont white truffle'

원산지 : 이탈리아, 크로아티아를 비롯한 동유럽 국가.

특징 : 옅은 노란색 ~ 때론 황토색을 띄는 것도 있다.
흰색 무늬가 있는 내부는 성숙도에 따라 분홍빛에서 크림색을 나타낸다.

화이트 트러플은 가장 희귀하고 값이 비싸며,
대부분 익히지 않은 상태에서 먹는다.

On the nose & in the mouth

강렬하고 신선한 마늘, 샬롯, 치즈향.



(Tuber melanosporum Vitt)



겨울 블랙 트러플 The winter black truffle Tuber Melanosporum

'The black diamond of cuisine'

원산지 : 스페인, 프랑스(남동), 이탈리아, 호주
(남반구의 계절 : 6월 ~ 8월)

특징 :
둥그랗고 울퉁불퉁한 표면을 가졌으며, 사과보다 더 크게 자랄 수 있습니다.
표면은 성숙되면서 밝은 붉은색에서 어두운 갈색~검정색으로 변하며, 내부는 연한 노란빛에서 갈색 그리고 성숙하면 흰색 무늬가 있는 검정색으로 변한다.

On the nose,

축축한 담배, 흙 등을 연상시키는 굉장히 강한 향

In the mouth,

부드럽고 크리스피하며 표현하기 어려운 미묘한 맛을 가졌다. 또한, 어떤 요리의 마지막에 넣으면 풍미를 더해준다.

가을 트러플(버건디 트러플) The Burgundy truffle Tuber Uncinatum

'The autumn truffle'

원산지 : 프랑스북부(Burgundy) 그리고 유럽전역(주로 불가리와 헝가리)

특징 : 표면은 검은색이며
흰색 무늬를 갖고 있는 내부는 성숙하면서 점점 어두운 갈색으로 변한다.

In the mouth & On the nose

여름 트러플과 비슷해보이지만 가을 트러플이 좀더 진하고 강한 향을 지니고 있다.

초반엔 쓴 맛을 나다가 쓴 맛이 사라지면서 점점 헤이즐넛~버섯 맛이 나타난다.



Fall Winter Truffle
(Tuber uncinatum Chatin)

머스크 트러플 The Musk truffle Tuber Brumale

'The Brumale'

원산지 : 프랑스

특징: 블랙 트러플과 비슷해 보이지만, 표면이 덜 어두우며 크기가 더 작다. 내부는 성숙하며 흰 무늬가 적은 회색으로 변한다.

On the nose

매우 강한 머스크&에테르(Muskðer)향을 진다.

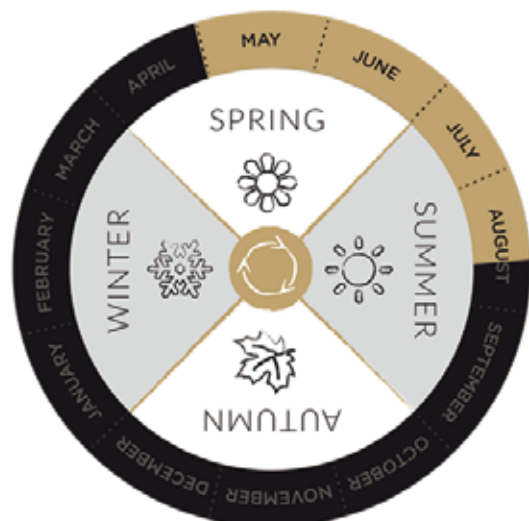
In the mouth

매콤한지만 좋은 맛이 난다.

요리에서 "Truffé(송로를 넣은)"를 사용할 수 있는 것은 겨울 블랙트러플 (tuber melanosporum)과 머스크 트러플(Tuber Brumale) 뿐이다.



Invernale
— Tuber brumale L. Vitt. —



Summer truffle
(*Tuber aestivum* Vitt)



●●●●● 섬머 트러플 The Summer truffle *Tuber Aestivum*

‘The Saint Jean truffle’

원산지 : 프랑스, 스페인, 이탈리아 그리고 불가리아와 헝가리를 비롯한 동유럽 국가.

특징: 일반적으로 겨울 블랙 트러플 보다 크고 단단하며, 겉은 블랙 트러플과 비슷하지만 내부는 밝은 색이다. 성숙하며 내부가 흰색에서 점점 갈색빛으로 변한다.

In the mouth & On the nose

헤이즐넛 맛,

블랙 트러플에 비해 약하고 마일드한 맛을 가지고 있으며 덜 귀중하며 조금 더 저렴하다.



●●●●● 중국산 트러플 The Chinese truffle *Tuber himalayense, Tuber indicum and Tuber sinense*

원산지 : 중국 히말라야 산맥의 작은 산, 쓰촨(Sichuan)의 남쪽과 운남(Yunnan)성의 북쪽

특징 : 블랙 트러플에 비해 크기가 더 작지만 비슷하게 보여 쉽게 혼동할 수 있다. (검은 표면, 어두운 내부)

중국산 트러플은 더 단단하고 강직하며, 맛과 향이 매우 약하다. “No taste.”라고 말할 수 있을 정도.

유럽산에 비해 굉장히 저렴한 가격에 구할 수 있다.





Chef —————

Nicolas SOISTIER

니콜라스 스와스티에

- 노르망디 비트레 지역 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'ARPEGE Paris' (미슐랭 3스타) 근무

Champhiland Seminar

CONTENTS

양송이버섯

양송이 버섯과 커피, 케이퍼를 곁들인 리조또 ————— p. 19

양송이 버섯과 밤 벨루떼 ————— p. 20

모렐 버섯

아스파라거스와 모렐 버섯, 머스타드 소스 ————— p. 21

모렐 버섯과 브리오슈, 슈프림 소스 ————— p. 23

포르치니 버섯

포르치니 로얄 ————— p. 25

포르치니를 넣은 양배추 팩시 ————— p. 26

포르치니 버섯 뇨끼와 사과, 샐러리 ————— p. 28

양송이 버섯과 커피, 케이퍼를 곁들인 리조또

4인분 기준

양송이 버섯

양송이슬라이스 5~6mm	-----	350g
타임	-----	적당량

01. 팬을 중불로 예열한 후, 냉동 양송이버섯을 두 번 나누어 볶아 준비한다.
(냉동 양송이는 팬에 적당량을 넣어 수분을 잘 날려준다.)

리조또

아르보리오 또는 카르나롤리	-----	200g
양파	-----	1ea
버터(1)	-----	30g
화이트 와인	-----	100ml
치킨 스톡	-----	1.5L
버터(2)	-----	100g
파르미지아노 레지아노	-----	70g

01. 팬에 버터(1)을 녹이고 다진 양파와 쌀을 함께 볶아준다.
02. 화이트 와인을 붓고 디글레이징 해준다.
03. 육수는 여러 번 조금씩 나눠서 추가하고, 잘 저어가면서 17~20분 정도 익힌다.
04. 마지막에 버터(2)와 파르미지아노 레지아노를 넣어 부드럽게 만든 후 간을 맞춘다.

조립

케이퍼	-----	적당량
에스프레소	-----	적당량

01. 따뜻한 접시에 리조또를 담고 볶은 양송이버섯을 올린다.
02. 졸인 에스프레소와 다진 케이퍼를 곁들인다.

memo



양송이슬라이스 1kg

양송이 버섯과 밤 벨루떼

4인분 기준



블루떼

양송이슬라이스 5~6mm	-----	600g
체스트넛 페이스트	-----	50g
버터	-----	30g
양파	-----	1ea
냉동다진마늘블럭	-----	20g
타임	-----	적당량
상레미 XO브랜디	-----	30ml
치킨스톡	-----	200g
휘핑크림	-----	750g

01. 팬에 버터를 녹이고 다진 양파, 다진 마늘, 타임과 함께 양송이버섯을 볶는다.
02. 양송이가 어느 정도 볶아지면 체스트넛 페이스트를 추가한다.
03. 상레미 XO브랜디를 부어 플램베한 후 치킨스톡을 넣는다.
04. 20분간 끓인 후 크림을 넣고 핸드 블렌더로 곱게 간다.
05. 체에 걸러 부드러운 질감을 만들고, 필요하면 육수를 추가하여 농도를 조절한다.
06. 기호에 맞게 플레이팅 하여 제공한다.

memo



양송이슬라이스 1kg

아스파라거스와 모렐 버섯, 머스타드 소스

4인분 기준



아스파라거스

아스파라거스	-----	16ea
소금	-----	적당량

01. 아스파라거스의 아래쪽 질긴 껍질을 벗기고 다듬는다.
02. 끓는 소금물에 살짝 데친 후 찬물에 담가 식힌다.
03. 물기를 제거하고 따로 보관해 둔다.

모렐 버섯

냉동미니검은곰보버섯(모렐버섯)	-----	300g
냉동샬롯(슬라이스)	-----	50g
화이트 포트 와인	-----	50ml
휘핑크림	-----	100ml
버터	-----	30g

01. 모렐 버섯을 냄비에 담고 버섯이 잠길 정도로 물을 부은 후, 뚜껑을 덮고 25분간 익힌다.
02. 체에 걸러 물기를 제거하고, 남은 육수는 따로 보관한다.
03. 팬에 버터를 녹이고, 다진 샬롯을 넣어 볶아 향을 내준다.
04. 모렐 버섯을 넣고 볶다가 화이트 포트 와인을 부어 디글레이징 한다.
05. 크림을 넣고 걸쭉해질 때까지 졸인다.
06. 완성된 버섯은 따뜻하게 보관한다.

머스타드 소스

버터	-----	30g
냉동샬롯(슬라이스)	-----	10g
통후추	-----	7g
화이트 와인	-----	50g
농축 비프 스톡	-----	100g
휘핑크림	-----	70g
냉동타라곤	-----	적당량
냉동다진마늘블럭	-----	10g
디종 머스타드	-----	1tbs
옐로우 머스타드	-----	1tbs

01. 팬에 버터를 녹이고 다진 샬롯과 마늘을 넣고 볶는다.
02. 머스타드 두 가지와 통후추, 타라곤을 넣어 향을 더한다.
03. 화이트 와인을 넣고 절반으로 줄어들 때까지 약불에서 끓인다.
04. 농축 비프 스톡과 크림을 넣고 한 번 더 끓인다.
05. 체에 걸러 부드러운 질감의 소스를 완성한다.
06. 더 걸쭉한 소스를 원하면 약불에서 추가로 졸인다.

memo



냉동미니검은곰보 1kg

조립

버터	-----	50g
익힌 아스파라거스	-----	적당량
모렐 버섯 육수	-----	적당량
그릭스타일 치즈	-----	적당량

-
01. 팬에 버터를 녹이고, 준비한 아스파라거스를 넣어 마지막에 한 번 더 볶아준다.
 02. 남겨둔 모렐 버섯 육수를 추가해 풍미를 살린다.
 03. 접시에 볶은 아스파라거스를 올리고 모렐 버섯을 곁들인다.
 04. 마지막으로 머스터드소스와 그릭스타일 치즈를 뿌려 완성한다.

모렐 버섯과 브리오슈, 슈프림 소스

4인분 기준



슈프림 소스

치킨 스톱	-----	750g
냉동샐러트(슬라이스)	-----	20g
버터	-----	50g
냉동다진마늘블럭	-----	10g
타임	-----	적당량
화이트 와인	-----	100ml
휘핑크림	-----	250g

01. 팬에 버터를 녹이고 다진 샐러트와 마늘을 넣어 볶는다.
02. 화이트 와인을 부어 디글레이즈한 후 치킨 스톱과 타임을 넣는다.
03. 중 약불에서 졸여 절반 정도로 농축되면 크림을 넣어 섞는다.
04. 완성된 소스를 보관해 둔다.

모렐 버섯

냉동미니검은곰보버섯(모렐버섯)	-----	300g
냉동샐러트(슬라이스)	-----	20g
버터	-----	30g
화이트 포트 와인	-----	100ml
휘핑크림	-----	100ml
냉동타라곤	-----	적당량

01. 모렐 버섯을 냄비에 담고, 버섯이 잠길 만큼 물을 부어 뚜껑을 덮고 25분간 익힌다.
02. 체에 걸러 물기를 제거하고, 남은 육수를 따로 보관한다.
03. 보관한 육수를 다시 냄비에 넣어 반으로 줄어든 때까지 졸인다.
04. 팬에 버터를 녹이고 다진 샐러트를 넣어 볶는다.
05. 모렐 버섯을 추가하고 화이트 포트 와인을 부어 디글레이즈한 후 크림을 넣는다.
06. 타라곤을 섞어 향을 더한 후 따뜻하게 보관한다.

브리오슈

브리오슈식빵	-----	1ea
버터	-----	60g

01. 팬에 버터를 녹이고, 2.5cm 두께로 썰은 브리오슈를 앞뒤로 노릇하게 구워준다.

memo



냉동미니검은곰보 1kg

조립

어린잎 샐러드	-----	적당량
헤이즐넛 오일	-----	3tbs
사과 식초	-----	2tbs
그뤼에르 치즈	-----	80g
헤이즐넛	-----	80g

-
01. 접시에 구운 브리오슈를 올린 후, 볶은 모델 버섯을 올린다.
 02. 슈프림 소스를 부어 마무리한다.
 03. 어린잎 샐러드는 헤이즐넛 오일과 사과 식초를 섞어 드레싱 한 후 곁들인다.
 04. 마지막으로 그뤼에르 치즈와 헤이즐넛을 올려 완성한다.

포르치니 로얄

4인분 기준



memo

포르치니 육수

냉동포르치니버섯	200g
치킨 스톡	500g

01. 냄비에 치킨 스톡을 넣고 중 약불에서 끓인다.
02. 포르치니 버섯을 넣고 약불에서 20분간 은근하게 끓인다.
03. 버섯을 건져내고 육수를 완전히 식힌 후 필요하면 간을 맞춘다.
04. 체에 걸러 포르치니 육수를 준비한다.

로얄

계란	2ea
포르치니 육수	300g

01. 볼에 계란을 풀어준다.
02. 육수를 천천히 넣으며 섞되, 거품이 생기지 않도록 주의한다.
03. 다시 체에 한 번 걸러 부드럽게 만든다.
04. 작은 용기에 나누어 담고 찜기에 넣어 15~20분간 찌준다.

포르치니 피클

설탕	100g
화이트 식초	200g
물	300g
익힌 포르치니	적당량

01. 냄비에 설탕, 식초, 물을 넣고 끓인다.
02. 피클물이 끓으면 불을 끄고 미리 익힌 포르치니 버섯에 부어준다.
03. 실온에서 최소 24시간 절인다.

돼지감자 퓨레

돼지감자	500g
땅콩	90g
휘핑크림	70g
소금	적당량

01. 땅콩은 사용하기 전날 물에 담가서 불려준다.
02. 돼지감자는 껍질을 벗기고, 끓는 물에 20분 정도 삶아서 준비한다.
03. 삶은 돼지감자와 불린 땅콩을, 크림 잘 갈아서 퓨레를 준비한다.
04. 소금 간하며 마무리한다.

조립

캐비아	적당량
-----	-----

01. 찜으로 완성한 로얄을 접시에 담는다.
02. 그 위에 포르치니 피클과 돼지감자 퓨레를 곁들인다.
03. 마지막으로 캐비어를 올려 마무리한다.



냉동포르치니 1kg

포르치니를 넣은 양배추 팩시

4인분 기준



양배추

양배추	-----	1ea
끓은소금	-----	적당량

01. 양배추에서 잎을 한 장씩 떼어냅니다.
02. 끓는 물에 끓은소금을 넣고 양배추 잎을 2분간 데칩니다.
03. 찬물에 헹궈 식힌 후 깨끗한 천에 올려 물기를 제거합니다.
04. 남은 양배추는 썰어 버터를 두른 팬에서 볶은 후 따로 보관합니다.

포르치니

냉동포르치니버섯	-----	500g
양파	-----	1ea
타임	-----	적당량

01. 냉동 포르치니 버섯은 2번 볶아 수분을 충분히 날립니다.
02. 두 번째 볶을 때 양파와 타임을 넣어 함께 카라멜라이징 합니다.
03. 소금과 후추로 간을 맞춥니다.

스터핑

볶은 양배추	-----	적당량
볶은 포르치니	-----	적당량
익힌 밥	-----	200g
츠쿠네	-----	500g
다진 송아지 고기	-----	300g
빵가루	-----	적당량
냉동다진마늘블럭	-----	35g
넛맥	-----	적당량
타임	-----	적당량
계란	-----	1ea
소금	-----	적당량
후추	-----	적당량

01. 볼에 츠쿠네와 송아지 고기를 넣습니다.
02. 다진 마늘, 볶은 포르치니 버섯, 다진 밥, 볶아둔 양배추, 빵가루, 달걀을 넣고 섞습니다.
03. 육두구, 타임, 소금, 후추로 간을 맞춥니다.

memo



냉동포르치니 1kg

조립

01. 지름 22cm, 높이 8cm의 틀을 랩으로 감쌉니다.
02. 데친 양배추 잎을 틀 안쪽에 겹쳐 갑니다.
03. 윗부분을 2~3cm 남겨 속을 감쌀 수 있도록 정리합니다.
04. 가운데에 준비한 스테핑을 채우고, 남은 양배추 잎을 덮어 완전히 감쌉니다.
05. 랩을 덮고 접시로 살짝 눌러 모양을 잡습니다.
06. 180°C로 예열한 오븐에서 약 40분간 굽습니다. 속 온도가 62°C에 도달하면 됩니다.
07. 오븐에서 꺼낸 후, 다시 한번 눌러 수분을 제거하고 20분간 식힙니다.
08. 틀에서 꺼내어 따뜻하게 서빙합니다.

포르치니 버섯 뇨끼와 사과, 샐러리

4인분 기준

뇨끼 반죽

냉동포르치니버섯	500g
밀가루베르데	125g
소금	10g
타임	적당량

01. 팬에 올리브 오일을 두르고 포르치니를 볶아 해동한다.
02. 해동된 포르치니는 버터와 타임으로 색이 날 때까지 볶고 소금으로 간을 한다.
03. 볼에 밀가루와 소금을 넣고, 곱게 간 버섯을 넣어 반죽을 만든다.(반죽 물성에 따라 밀가루를 가감한다.)
04. 반죽을 찰주머니(또는 손으로 작은 뇨끼 형태)로 성형한다.
05. 끓는 물에 뇨끼를 넣어 익히고, 뇨끼가 떠오르면 바로 건져서 얼음물에 식힌다.
06. 물기를 제거한 후 보관한다.

포르치니&샐러리악

냉동포르치니버섯	250g
샐러리악	150g
버터	30g

01. 샐러리악을 작은 다이스로 썬다.
02. 포르치니 버섯은 반으로 자른다.
03. 끓는 물에 샐러리악을 2분간 데친 후 찬물에 식힌다.
04. 팬에 버터를 녹이고, 포르치니 버섯과 샐러리악을 함께 볶아 카리멜라이징 한다.
05. 간을 맞춘 후 불을 끄고 보관한다.

조립

버터	50g
그린애플	2ea
헤이즐넛	30g
루꼴라 페스토	적당량

01. 팬에 버터를 녹이고, 준비된 뇨끼를 노릇하게 굽는다.
02. 접시에 뇨끼, 볶은 포르치니 버섯과 샐러리악을 담는다.
03. 뇨끼 위쪽으로 준비한 루꼴라 페스토를 뿌려주고, 그린애플을 얇게 슬라이스 하여 올려준다.
04. 다진 헤이즐넛을 뿌려 고소한 풍미를 더한다.

memo



냉동포르치니 1kg