

아시아 디저트에 새로움이 있습니다.
초콜릿 디저트 세미나

*Seminar on
Chocolate Desserts*



- 01 바나나 타르트
- 02 파인애플 타르트
- 03 다크초콜릿 버터케이크
- 04 헤이즐넛 버터케이크
- 05 플레인 쿠키 프라이즈
- 06 건자두 바통쿠키
- 07 살라미 초콜릿

바나나 타르트

Banana Tart

프랑스식 배 타르트를 인도네시아 식으로 해석한 바나나 타르트



약 6개 분량 | 18cm 원형 타르트링

초콜릿프랑지판

버터	250 g
백설탕	125 g
으깬 바나나	125 g
전란	250 g
아몬드분말	250 g
다크 컴파운드 초콜릿	125 g

- 01 믹싱 볼에 버터, 설탕, 으깬 바나나를 넣고 비터를 이용해 부드럽게 섞어준다.
- 02 분량의 전란을 3~4회에 나누어 섞어준다.
- 03 반죽에 아몬드 가루를 섞어준다.
- 04 녹인 다크 컴파운드 초콜릿을 1에 넣어 섞어준다.

장식 페이스트

버터	50 g
초미립분당	50 g
냉동낭백액	50 g
박력분	40 g
익스트라다크코코아파우더	10 g

- 01 믹싱 볼에 버터, 초미립분당을 넣고 비터를 이용해 부드러운 페이스트 상태가 되도록 믹싱한다.
- 02 분량의 난백과 박력분, 코코아파우더를 넣고 섞어준다.
- 03 냉장 휴지하여 사용한다.

타르트지

버터	72 g
소금	1.5 g
초미립분당	75 g
전란	66 g
박력분	300 g
아몬드 분말	37.5 g

- 01 믹싱 볼에 분량의 버터, 설탕, 소금을 넣고 비터로 믹싱한다.
- 02 전란을 2-3회에 나누어 넣어 믹싱한다.
- 03 체 친 박력분과 아몬드 분말을 섞어준다.
- 04 반죽을 두 장의 유산지 사이에 넣고 3mm 두께로 밀어준다.

조립

타르트지	90 g
장식페이스트	적당량
초콜릿 프랑지판	170 g
초콜릿필링(무수)	90 g
껍질벗긴 바나나	250 g
아몬드슬라이스	20 g

- 01 패턴 실리콘 매트를 준비해 데코페이스트를 발라준다.
- 02 반죽을 뒷면에 얹어 평평하게 펴준다. 매트를 제거해 냉동에서 약5분간 반죽을 굳혀준다.
- 03 지름 18cm 원형 타르트링을 준비해 반죽을 링에 넣어준다.
- 04 160°C 에서 약 10분 간 굽는다.
- 05 구워진 타르트가 완전히 식으면 90g의 초콜릿필링(무수)를 레이어한다.
- 06 초콜릿 프랑지판 170g 레이어한다.
- 07 껍질 벗긴 바나나를 0.5cm 두께로 잘라 일정한 간격으로 배치한다.
- 08 적당량의 아몬드슬라이스를 올려준다.
- 09 160°C에서 약 30분 간 굽는다.



파인애플 타르트

Pineapple Tart

인도네시아 버전의 핑리수 타르트



약 12개 분량 | 4.5cm 타르트 틀

파인애플 필링

손질한 파인애플	1000 g
정향	4 알
시나몬 스틱	2 ea

- 파인애플을 씻고 껍질을 벗긴 후 강판에 갈아 분쇄한다.
- 약한 불에서 파인애플, 정향, 시나몬스틱을 넣고 졸인다. ※파인애플이 연한 브라운색이 돌고 수분감이 없을 때 불에서 내려준다.
- 졸인 파인애플 필링을 유산지 두 장 사이에 넣고 5mm 두께로 평평하게 펴서 냉장고에서 식힌다.

파인애플 케이크 반죽 (20X20 정사각형틀 2판)

버터	150 g
백설탕	170 g
물엿	20 g
전란	120 g
화이트필링	40 g
바닐프로200	5 g
중력분	200 g
분유	20 g
베이킹파우더EP	4 g
베이킹소다	1 g
냉동퓨레 파인애플	100 g

- 믹싱 볼에 버터, 설탕, 물엿을 넣고 비터를 이용해 부드럽게 풀어준다.
- 가루류를 넣어 믹싱한다.
- 분리가 되지 않도록 퓨레를 소량씩 나눠 넣어 믹싱한다.
- 녹인 화이트필링을 먼저 넣어 섞은 뒤 전란을 넣고 믹싱한다.
- 유산지를 틀에 맞춰 잘라 준 뒤 파인애플 케이크 반죽 120g을 평평하게 팬닝한다.
- 균한 파인애플 필링 틀 크기에 맞춰 잘라 약 150g 팬닝한다.
- 필링 위에 다시 파인애플 케이크 반죽 120g을 팬닝해 레이어 한다.
- 170°C 컨벡션 오븐에서 15~20분간 구워준다.
- 케이크가 완전히 식으면 틀에서 꺼내 지름 3cm 커터로 커팅 해 준비한다.

타르트지

버터	400 g
백설탕	20 g
냉동난황	50 g
중력분	420 g
탈지분유	100 g
정제소금	6 g

- 믹싱 볼에 버터, 소금, 설탕을 넣고 섞는다.
- 난황을 넣고 잘 섞는다.
- 가루를 넣고 가볍게 섞는다.
- 반죽을 유산지 사이에 넣고 4.5mm 두께로 밀어 냉장 보관한다.
- 4.5cm 주름이 있는 원형 쿠키 커터로 커팅 해 실리콘 매트를 깔고 컨벡션 오븐 160°C에서 7분간 굽는다.
- 황란을 구워진 쿠키에 붓으로 가볍게 발라준다.
- 동일 온도에서 3분간 다시 구워 색을 내준다.

→ 다음 페이지로 이어집니다.



파인애플 타르트

Pineapple Tart

인도네시아 버전의 핑리수 타르트

화이트 초콜릿 상티크림

40% 고메크림 (1)	75 g
물엿	17 g
화이트필링	160 g
40% 고메크림 (2)	220 g
익새젤라틴	6 g

- 01 고메크림 (1)을 데운 후, 화이트필링과 물엿을 넣고 핸드블렌더로 유화한다.
- 02 미리 불려 녹인 젤라틴을 1에 넣고 섞는다.
- 03 차가운 고메크림 (2)를 넣고 잘 섞는다
- 04 믹싱 된 크림의 표면에 랍을 밀착하여 덮은 후, 하루 동안 냉장 보관한다.
- 05 냉장 휴지된 크림을 장식 전에 휘핑하여 사용한다.

조립

컷팅한 파인애플케이크 (Ø3cm)	1 조각
타르트	2 조각
화이트 초콜릿 상티크림	10 g
파인애플 꿀리	3~5 g
화이트 필링	적당량

- 01 미리 구워둔 타르트의 한쪽 끝을 가볍게 컷팅한다.
- 02 타르트에 화이트 필링을 얇게 발라준다.
- 03 컷팅한 파인애플 케이크를 중앙에 놓고 타르트로 샌드위치처럼 겹쳐준다.
- 04 화이트 초콜릿 상티크림을 파이핑한다.
- 05 파인애플 꿀리와 초콜릿으로 장식해 마무리한다.

파인애플 꿀리

냉동퓨레 파인애플 (1)	115 g
파인애플주스	120 g
정제소금	0.5 g
백설탕	7 g
펙틴(잼용)	4 g
익새젤라틴	4 g
냉동퓨레 파인애플 (2)	35 g

- 01 파인애플 퓨레 (1)과 파인애플 주스를 냄비에 넣고 가열한 뒤, 끓기 직전 불에서 내린다.
- 02 펙틴을 설탕과 미리 섞어 둔다.
- 03 소금, 파인애플 퓨레 (2), 설탕과 펙틴 혼합물을 1에 넣고 끓인다.
- 04 불에서 내린 후, 불린 젤라틴을 넣고 섞는다.
- 05 냉각한 후 사용한다.

다크초콜릿 버터케이크

Dark Chocolate Butter Cake

진한 초콜릿 풍미의 다크초콜릿 파운드



개당 310g | 6개 분량 | 틀 : 19.8*5*5.5cm

초콜릿 케이크

버터	400 g
백설탕	300 g
물엿	40 g
다크 컴파운드 초콜릿	144 g
전란	360 g
정제소금	4 g
바닐프로200	10 g
박력분	430 g
베이킹파우더 EP	10 g
베이킹소다	3 g
우유	200 g
컴파운드 초콜릿칩크	180 g

- 01 믹싱 볼에 버터, 물엿, 설탕을 넣고 비터로 크림화한다.
- 02 전란과 바닐라 에센스를 3-4회에 나눠 넣으며 분리가 되지 않도록 휘핑한다.
- 03 체 친 가루류를 넣고 가볍게 섞는다.
- 04 가루가 보이지 않으면 우유를 조금씩 부어가며 믹싱한다.
- 05 녹인 다크 컴파운드 초콜릿을 추가한다.
- 06 랩을 덮어 24시간 동안 냉장 보관한 후, 컴파운드 초콜릿칩크를 넣는다.
- 07 케이크 틀에 유산지를 깔고, 케이크 반죽을 부어 준비한다.
- 08 165℃로 예열된 오븐에서 20분 굽고, 155℃로 낮춰 약 15분간 베이킹한다.

필링

초콜릿필링(무수)	60~80 g
-----------	-------	---------

- 01 휘퍼로 반죽이 흐르지 않을 정도로 가볍게 휘핑한다.

초콜릿 코팅

다크 컴파운드 초콜릿	1000 g
해바라기 오일	330 g

- 01 다크 컴파운드 초콜릿을 중탕해 녹인다.
- 02 상온에 둔 해바라기 오일을 넣는다.
- 03 부드럽게 유화시킨 뒤 사용한다.

조립

초콜릿 케이크	310 g
필링	50 g
초콜릿 코팅	260 g

- 01 휘핑 한 프레야바디 다크초콜릿 가나슈를 케이크 중앙과 상부에 파이핑하고, 잠시 냉동고에서 냉각한다.
- 02 초콜릿 코팅을 35℃로 가온하여 준비한다.
- 03 겉표면이 약간 냉각된 케이크에 초콜릿 코팅을 하고, 초콜릿 장식으로 마무리한다.



헤이즐넛 버터케이크

Hazelnut Butter Cake

부드러운 밀크 초콜릿이 들어간
고소한 헤이즐넛 파운드



개당 310g | 6개 분량 | 틀 : 19.8*5*5.5cm

헤이즐넛 버터케이크

버터	400 g
백설탕	300 g
물엿	40 g
무가당헤이즐넛페이스트	105 g
밀크 컴파운드 초콜릿	180 g
전란	450 g
정제소금	4 g
바닐프로200	10 g
박력분	430 g
베이킹파우더EP	10 g
베이킹소다	3 g
칸디아우유	120 g
컴파운드 초콜릿청크	180 g

- 01 믹싱 볼에 버터, 물엿, 설탕을 넣고 비터로 크림화한다.
- 02 전란과 바닐라 에센스를 3-4회 나눠 휘핑한다.
- 03 체 친 가루를 넣고 가볍게 믹싱한다.
- 04 우유를 소량씩 나눠 넣어 완벽히 믹싱한다.
- 05 헤이즐넛 페이스트와 녹인 밀크 컴파운드 초콜릿을 넣어준다.
- 06 반죽을 랩핑해 24시간 냉장 휴지한다.
- 07 휴지된 반죽에 분량의 컴파운드 초콜릿청크를 섞어준다.
- 08 준비된 케이크 틀에 유산지를 깔고 반죽을 붓는다.
- 09 165°C로 예열된 오븐에서 165°C 20분간 굽고 155°C로 온도를 낮춰 20분간 베이킹한다.

필링

초콜릿필링(무수) 60~80 g

- 01 휘퍼로 반죽이 흐르지 않을 정도로 가볍게 휘핑한다.

토폵

무가당헤이즐넛페이스트 75 g
다크 컴파운드 초콜릿 25 g
락티버터 100 g

- 01 녹인 다크 컴파운드 초콜릿과 헤이즐넛 페이스트를 함께 섞는다.
- 02 분량의 버터를 볼에 넣고 휘퍼로 휘핑한다.
- 03 섞어둔 초콜릿 반죽을 넣어 휘핑한다.

코팅

밀크 컴파운드 초콜릿 1000 g
해바라기오일 330 g
헤이즐넛 200 g

- 01 녹은 밀크 컴파운드 초콜릿과 해바라기유를 혼합한다.
- 02 헤이즐넛을 다져 혼합된 초콜릿에 섞어준다.

조립

헤이즐넛 버터케이크 310 g
필링 50 g
토폵 95 g
코팅 510 g

- 01 중앙에 휘핑 된 필링을 파이핑 해 잠시 냉동에서 냉각한다.
- 02 헤이즐넛 초콜릿 코팅을 35°C로 가온한다.
- 03 냉각된 케이크에 헤이즐넛 코팅 초콜릿 혼합물을 이용해 코팅한다.
- 04 헤이즐넛으로 장식해 마무리한다.



플레인 쿠키 프라이즈

Plain Cookie Fries

다크, 밀크, 화이트 초콜릿을 응용한
딤소스와 감자튀김 모양쿠키



개당 10g | 20개 분량

플레인 쿠키 반죽

버터	80 g
초미립분당	30 g
바닐프로200	2 g
박력분	80 g
옥수수전분	20 g
탈지분유	15 g
정제소금	1.5 g

- 01 볼에 버터, 초미립분당을 부드러운 상태가 되도록 비터로 믹싱한다.
- 02 체 친 가루류를 넣어 가볍게 섞어준다.
- 03 반죽을 한 덩이로 만들어 밀착 랩핑 한 뒤 24시간 냉장 휴지한다.
- 04 휴지된 반죽을 2장의 유산지 사이에 넣어 약 8mm 두께로 밀어준다.
- 05 감자튀김 모양으로 커팅 한다.
- 06 철판에 실리콘매트를 준비해 반죽을 팬닝한다.
- 07 165℃ 오븐에서 약 10분간 베이킹한다.

→ 다음 페이지로 이어집니다.



A. 얼그레이 카라멜 딥소스 (다크초콜릿 디핑소스)

얼그레이 카라멜

백설탕	170 g
물엿	30 g
40% 고메크림	180 g
얼그레이 잎	4 g
버터	50 g

- 01 고메크림에 얼그레이 잎을 넣어 20분간 우려준다.
- 02 찻잎을 건져준다.
- 03 설탕과 물엿을 팬에 갈색빛이 나게 녹여 카라멜을 만들어 준다.
- 04 팬을 불에서 내려 우려낸 고메크림을 부어 준다.
- 05 버터를 섞고 부드럽게 마무리한다.

오렌지 꿀리

오렌지주스	100 g
오렌지과육	75 g
펙틴(잼용)	1.25 g
백설탕	10 g
오렌지제스트	2 g

- 01 오렌지 주스와 오렌지 과육을 팬에 넣어 40℃로 가온한다.
- 02 펙틴과 설탕을 미리 섞어 둔 뒤 1에 넣고 90℃까지 가열한다.
- 03 불을 끄고 오렌지제스트를 넣어 마무리한다.

조립 1oz 컵 1개 분량

얼그레이 카라멜	8 g
오렌지 꿀리	5 g
절단제주하라봉필	2 g
초콜릿필링(무수)	15 g

- 01 원하는 소스 불에 초콜릿필링(무수)를 15g 레이어 한다.
- 02 얼그레이 카라멜을 8g 레이어 한다.
- 03 오렌지 꿀리를 5g 레이어 한다.
- 04 절단 제주하라봉필을 상부에 얹어 장식한다.



B. 로즈 밀크초콜릿 딥소스 (밀크초콜릿 디핑소스)

로즈 밀크초콜릿 가나슈

40% 고메크림	150 g
자스민차잎과 모로칸장미차잎	3 g
밀크 컴파운드 초콜릿	150 g
물엿	20 g
버터	20 g

- 01 자스민차잎과 장미차잎을 고메크림에 넣어 20분간 우려낸다.
- 02 찻잎을 걸러 낸 뒤 따뜻한 정도로 가온한다.
- 03 밀크 컴파운드 초콜릿을 넣어준다.
- 04 물엿과 버터를 넣어 핸드블렌더로 유화해 마무리한다.

딸기 꿀리

베리베리 딸기퓨레	115 g
물엿	30 g
백설탕	15 g
펙틴(잼용)	1 g
레몬즙	5 g

- 01 딸기퓨레와 레몬즙을 냄비에 넣어 40℃까지 가온한다.
- 02 설탕과 펙틴을 섞어 준비하고 1에 넣어 준다.
- 03 90℃까지 가열해 마무리한다.

조립 1oz 컵 1개 분량

초콜릿필링(무수)	15 g
로즈 밀크 초콜릿 가나슈	8 g
딸기 꿀리	5 g
미니딸기장식	2 g

- 01 소스 불을 준비해 초콜릿필링(무수)를 15g 레이어 한다.
- 02 로즈 밀크 초콜릿 가나슈를 8g 레이어 한다.
- 03 딸기 꿀리를 5g 레이어 한다.
- 04 미니 딸기 장식을 상부에 얹어 장식한다.



C. 라임 패션 망고 딥소스 (화이트초콜릿 디핑소스)

라임 가나슈

40% 고메크림	90 g
카피르 라임 잎	10 g
화이트 초콜릿	60 g
버터	20 g
코코넛 크림 파우더	10 g

- 01 고메크림을 80~90℃까지 가온한 뒤 다진 카피르 라임잎을 넣어 15분간 우려준다.
- 02 잎을 걸러 녹인 화이트 초콜릿을 넣어 준다.
- 03 코코넛 크림파우더와 버터를 넣고 핸드블렌더로 유화해 마무리한다.

패션후르츠&망고 꿀리

백설탕	20 g
펙틴(잼용)	2 g
패션후르츠냉동퓨레	110 g
망고냉동퓨레	80 g
물엿	30 g

- 01 펙틴과 설탕을 섞어준다.
- 02 냄비에 퓨레2종과 물엿을 넣고 가온한다.
- 03 준비된 펙틴과 설탕을 2에 넣어 102℃까지 가열한 뒤 냉각한다..
- 04 차갑게 식힌 뒤 핸드블렌더로 부드럽게 풀어준다.

조립 1oz 컵 1개 분량

화이트필링	15 g
라임 가나슈	8 g
패션후르츠&망고 꿀리	5 g

- 01 소스 불을 준비해 화이트필링을 15g 레이어 한다.
- 02 라임 가나슈를 8g 레이어 한다.
- 03 패션후르츠&망고 꿀리를 5g 레이어 한다.



건자두 바통쿠키

Prune Baton Cookie

스틱형 다크 초콜릿을 응용한
바통 타입의 쿠키



개당 12g | 38개 분량

쿠키반죽

버터	125 g
우유	10 g
냉동난황	22 g
박력분	220 g
초미립분당	75 g
옥수수전분	15 g
바닐프로200	1 g

- 01 볼에 버터, 초미립분당을 넣고 비터를 이용해 부드럽게 크림화한다.
- 02 반죽에 난황, 바닐라 에센스를 넣어 믹싱하고 우유를 넣어 섞어준다.
- 03 체 친 가루류를 넣고 가볍게 섞는다.
- 04 쿠키 반죽을 한 덩이로 만들어준 뒤 3mm 두께로 평평하게 밀어 냉장 휴지한다.

건자두 땅콩버터 페이스트

건자두	140 g
땅콩버터	60 g

- 01 블렌더를 이용해 건자두를 페이스트가 될 때까지 갈아준다.
- 02 땅콩버터를 넣어 섞어준다.

조립

초콜릿 스틱	1 ea
쿠키반죽(9*4.7cm)	1 ea
건자두 땅콩버터 페이스트	4 g
참깨	적당량
다크 컴파운드 초콜릿	적당량
계란 흰자	적당량

- 01 냉장 휴지된 쿠키 반죽을 9*4.7cm로 재단한다.
- 02 건자두 땅콩버터 페이스트를 개당 4g 씩 퍼 발라준다.
- 03 초콜릿 스틱을 올려 말아준다.
- 04 윗면에 계란 흰자를 발라 참깨를 붙여 장식한다.
- 05 175°C 오븐에서 10~12분간 베이킹한다.
- 06 구워낸 쿠키가 식으면 녹인 다크 컴파운드 초콜릿을 디핑한다.



*초콜릿 스틱은 리얼, 컴파운드 두 가지가 있습니다.

초콜릿 살라미

Chocolate Salami

다크 초콜릿과 가나슈 필링으로
쉽게 만드는 살라미 초콜릿



개당 20g | 약 20개 분량 (1덩이 컷팅기준)

사블레

버터	75g
중력분	90g
옥수수전분	20g
초미립분당	35g
정제소금	1.5g

- 01 믹서에 모든 재료를 한 번에 넣고 섞어준 뒤 한 덩이로 만들어 10mm 두께로 준비한다.
- 02 1cm 두께의 큐브 형태로 컷팅한다.
- 03 160℃의 오븐에서 7분간 구워준다.
- 04 냉각된 상태로 사용한다.

초콜릿 살라미

물엿	20g
초콜릿필링(무수)	20g
다크 컴파운드 초콜릿	80g
위스키 (잭다니엘 허니)	20g
사블레	20g
생피스타치오(점보)	15g
건조크란베리	15g
피칸	15g
다진 건살구	15g
버터 (1x1cm 차가운 상태)	20g
데코화이트	적당량

- 01 냄비에 가온한 물엿, 위스키를 넣어 잘 섞어 준다.
- 02 녹인 다크 컴파운드 초콜릿과 초콜릿필링(무수)를 넣고 잘 섞어준다.
- 03 초콜릿 반죽에 나머지 재료를 전량 넣고 접듯이 섞어준다.
- 04 초콜릿 반죽을 랩에 싼 뒤 원통형의 긴 '살라미'모양을 만들어 준다.
- 05 랩의 끝부분을 꼬듯이 말아 마무리한다.
- 06 최소 2시간 냉장고에서 굳혀 모양을 잡아준다.
- 07 냉각되어 완벽히 굳은 살라미 초콜릿의 랩을 제거한다.
- 08 데코 화이트를 겉면에 묻혀 마무리한다.

