

VEGGAN
ICE CREAM
SEMINAR



SIB × **LOUIS FRANÇOIS**
INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908

24.10



3대째 전통을 이어온 프랑스 최대의 안정제 제조회사
LOUIS FRANÇOIS
 INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908

루이 프랑수아

루이 프랑수아(Louis FRANÇOIS)는 1882년에 태어난 독학으로 공부하던 발명가로, 당시 루이 파스퇴르(Louis Pasteur) 등의 과학자들에게 깊은 영감을 받았습니다. 이후 그는 파리에 실험실을 세우고 1908년에 회사를 설립했습니다.

식품에서 보존, 질감, 유화에 대한 문제에 관심을 가진 그는, 빠르게 이 분야에 몰두하기 시작했습니다.

그는 한천(agar-agar), 아라비아검(gum arabic), 트라가칸트(tragacanth), 계란 가루 등 천연 성분을 이용한 특수 제품을 개발하여 요리 분야에 혁신을 일으켰습니다.

100년이 넘는 시간 동안, 루이 프랑수아는 혁신과 품질에 대한 열정을 이어오고 있으며, 현재 일드프랑스(Ile-de-France)에 위치한 생산 시설과 연구소에서 그 명성을 이어가고 있습니다.

루이 프랑수아는 아이스크림, 제과, 제빵, 초콜릿, 즉석 식품, 미식 요리 산업을 위한 다양한 제품을 전 세계에 공급하고 있습니다.

회사의 주요 제품군에는 겔화제, 증점제, 아이스크림 안정제, 펙틴, 설탕, 맥아 가루, 요리 보조제 등이 있습니다.

포장단위 : 1kg

※레시피북에 포함되지 않은 루이 프랑수아 제품 중 필요하신 품목이 있으면, 031-284-9500으로 문의해 주시기 바랍니다.



이눌린
Inuline
치커리 뿌리에서 추출된 식물성 섬유질.



펙틴 325 NH 95
Pectine 325 NH 95
루이 프랑수아의 대표적 펙틴 중 한 가지로 LM 아미드 펙틴으로 잼, 필링용으로 사용합니다.



스텝 2000
Stab 2000
저지방 아이스크림 안정제로 얼음 입자를 잘게 만드는 역할을 합니다.
사용량 | 지방 함량 7.5% 이하 아이스크림: 4~ 5g/kg
지방 함량 10~ 12% : 2~ 3g/kg



젤리피양 Vegetal
Géifiant végétal PF
식물성 젤라틴 대체제로 산성 제품에선 젤라틴과 1:1로 대체 가능 하며 중성 제품에선 배합에 따른 중량이 필요합니다.



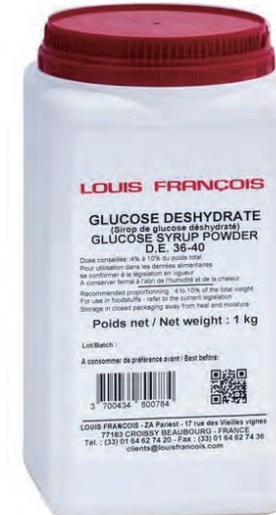
스텝퓨어
Stabpure
아마인과 차전자 섬유질로 아이스크림, 소르베의 증점제로 사용합니다. 내산성 제품으로 사용량 0.5~ 1%



슈퍼 뉴트로스
Super neutrose
아이스크림, 생크림 용 안정제. 수분을 흡수해 함유하는 성질을 가집니다.
사용량 | 일반 아이스크림: 2~3g/kg
과일 소르베: 4~ 5g/kg
생크림 : 5g/kg



글루코스 시럽
Glucose
DE 40의 포도당 시럽.



글루코스 파우더 DE40
Glucose déshydraté
DE 40의 건조 글루코스 파우더



Chef

Alves David

알베스 다비드

- 프랑스 북부 릴에서 Astral Glace shop (아이스크림 샵) 운영
- David Wesmael (파리의 MOF 아이스크림 샵의 Pasry chef으로 근무)
- Lycee Notre Dane 등 여러 페스트리 학교에서 교사로 근무
- 2023 프랑스 아이스크림 MOF

Who is he?

알베스 다비드(Alves David)는 18세 무렵부터 현장에서 직무에 대해 배웠습니다.

4년 후, 그는 일본으로 떠나 1년 동안 레스토랑과 베이커리에서 일하며 경험을 쌓았습니다. 귀국 후에는 정식 교육의 필요성을 느끼고 페이스트리 공부를 이어갔습니다.

여러 졸업장을 취득한 뒤, 릴 지역의 다양한 베이커리에서 경력을 쌓았고, 케이터링 회사에서 3년간 파티시어로 일했습니다. 이후 6년 동안 상공회의소에서 페이스트리 강사로 일하면서 아이스크림을 전문으로 다루기 시작했습니다.

2018년에는 프랑스의 명문 가스트로노미 학교를 통해 2년간 중국에서 페이스트리 강의를 할 기회를 얻었고, 귀국 후 18개월 동안 라 글래세리 파리(La Glacerie Paris)에 합류했습니다. 이후 오르치에 위치한 레시 노트르담 드 라 프로비던스(Lycée Notre Dame de la Providence)에서 페이스트리를 가르치며 자신의 지식을 전수했습니다.

현재 그는 릴에서 아스트랄 글래스(Astral Glace)의 공동 창립자로 활동 중이며, 국제적으로 인정받는 컨설턴트이자 루이 프랑수아(Louis François) 브랜드의 홍보대사로 활약하고 있습니다.

2021년과 2022년에는 프랑스 아이스크림 챔피언에 올랐고, 2023년에는 밀레르 우브리예 드 프랑스(Meilleur Ouvrier de France glacier) 아이스크림 부분의 영예를 차지했습니다.



What is VEGAN GELATIN ?

젤리피앙 (식물성 젤라틴 대체제)

필름 형성력이 뛰어난 반투명 젤을 생성하며, 동결에도 안정합니다.
산성 레시피 및/또는 알코올이 포함된 레시피에 사용 할 수 있습니다.

용량 : 1kg

주요성분 : 포도당시럽분말, 타라검, 카라기난

특징

01. 비건 식품 제조 시, 젤라틴을 대체하여 사용할 수 있습니다.
02. 찬물에서도 분산이 되기 때문에 가열이 불가능한 작업환경에서 제약이 적습니다.
03. 동물성 젤라틴 대비 20% 증량시 중성, 산성 모두 겔화되어 동물성 젤라틴과 유사한 식감을 만들 수 있습니다.

식물성 젤라틴과 동물성 젤라틴 젤리 비교

※ 식물성 젤라틴으로 무스 사용 시 동물성 젤라틴 대비 1.2~1.5배 사용
※ 배합에 따라 동물성 젤라틴을 대체하는 비율은 변경될 수 있습니다.

딸기 젤리 (산성)

	시식 1-1	시식 1-2
베리베리퓨레	92.2%	92.2%
백설탕	6%	4.8%
젤리피앙	1.8%	
동물성 젤라틴		3%
계	100%	100%

01. 백설탕, 식물성 젤라틴을 섞어줍니다.
02. 퓨레를 넣고 녹인 뒤 섞어둔 01을 넣고 65°C까지 가온합니다.
03. 준비된 용기에 옮긴 뒤 식혀줍니다.

오트밀 젤리 (중성)

	시식 2-1	시식 2-2
오트밀 오리지널	84%	84%
백설탕	14.5%	14.7%
젤리피앙	1.5%	
동물성 젤라틴		1.3%
계	100%	100%

01. 백설탕, 식물성젤라틴을 섞어줍니다.
02. 냄비에 오트밀, 섞어둔 01을 넣고 가열합니다.
03. 끓어오르면 불에서 내려 마무리합니다.
04. 준비된 용기에 옮긴 뒤 식혀줍니다.

CONTENTS

VEGAN ICE CREAM 비건 아이스크림	8p
REGULAR ICE CREAM 자몽 라임 요거트, 아이스크림 바	12p
APRICOT PASSION FRUIT VERRINE 살구 패션후르츠 베린	14p

※아이스크림을 시식하기 가장 좋은 온도 -8℃ ~ -10℃

VEGAN ICE CREAM

비건 아이스크림

memo

비건 콘 반죽		(%)
오틀리 바리스타	-----	199g 39.75
갈색설탕	-----	89g 17.78
이눌린	-----	10g 2.09
소금	-----	1g 0.21
베이킹파우더 ep	-----	1g 0.21
바닐프로 200	-----	3g 0.52
코인트로 60%	-----	4g 0.73
코코넛 오일	-----	52g 10.46
그루오 엑스트라 밀가루 T55	-----	141g 28.24

- 모든 재료를 믹서로 갈아준다.
- 220℃로 예열된 아이론팬에서 1분간 구워준다.
- 뜨거울 때 모양을 잡아준다.

※완성된 반죽은 -40℃에서 두시간 급속냉동 후 -18℃로 옮겨 1년간 보관 가능하며, 필요할 때마다 해동하여 구워서 사용

1. 비건 바닐라 아이스크림		(%)
오틀리 바리스타	-----	1456g 72.82
코코넛오일	-----	158g 7.9
스텝 2000	-----	10g 0.5
갈색 설탕	-----	66g 3.3
이눌린	-----	100g 5
글루코스 파우더 DE40	-----	120g 6
인버트슈가	-----	40g 2
덱스트로즈	-----	40g 2
바닐라빈	-----	10g 0.5

- 오틀리와 바닐라빈을 25℃까지 데운다.
- 설탕, 이눌린, 글루코스파우더, 인버트슈가, 덱스트로즈를 넣고 30℃까지 데운다.
- 녹인 코코넛 오일을 넣고 45℃까지 데운다.
- 스텝 2000과 일부의 설탕을 섞어둔 것을 넣고 85℃까지 살균한다.
- 잘 섞어 4℃ 냉장고에서 12시간 숙성한다.
- 아이스크림 기계에 넣고 아이스크림 재형으로 돌려준다.
(오버런 10%)

SIB

LOUIS FRANÇOIS
INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908



memo

2-1. 라즈베리 소르베 60%

		(%)
라즈베리냉동퓨레	1340g	67
정제수	338g	16.9
갈색설탕	114g	5.7
글루코스 파우더 DE40	120g	6
이눌린	80g	4
스텝 퓨어	8g	0.4

01. 물을 25°C까지 데운다.
02. 갈색설탕, 이눌린, 글루코스파우더를 넣고 45°C까지 데운다.
03. 스텝 퓨어와 설탕 일부를 섞어서 넣고 85°C까지 살균한다.
04. 라즈베리 퓨레에 끓인 액체를 부어 섞어준다.
05. 4°C 냉장도에서 최소 4시간 숙성한다.
06. 아이스크림 기계에 넣고 아이스크림 재형으로 돌려준다.
(오버런 10%, Brix 29)

2-2. 라즈베리 콩피

		(%)
라즈베리냉동퓨레	388g	77.65
설탕	52g	10.35
글루코스 파우더 DE40	52g	10.35
인버트슈가	3g	0.62
펙틴 325 NH 95	1g	0.25
베리베리레몬퓨레	4g	0.78

01. 레몬퓨레와 라즈베리퓨레를 25°C까지 데운다.
02. 설탕, 글루코스파우더, 인버트슈가를 넣고 45°C까지 데운다.
03. 펙틴 325 NH 95와 설탕 일부를 섞어 넣고, 55 Brix가 될 때까지 가열한다.
(끓이기 전, 후 무게 | 500g > 325g)
04. 4°C 냉장고에서 차게 식힌다.

SIB**LOUIS FRANÇOIS**
INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908

※아이스크림을 시식하기 가장 좋은 온도 -8℃ ~ -10℃

VEGAN ICE CREAM

비건 아이스크림

memo

3. 비건 마차 아이스크림

		(%)
오트리 바리스타	----- 1418g	70.9
코코넛오일	----- 158g	7.9
스텝 2000	----- 10g	0.5
갈색 설탕	----- 154g	7.7
이눌린	----- 80g	4
글루코스 파우더 DE40	----- 80g	4
텍스트로즈	----- 80g	4
우지마차믹스	----- 20g	1

- 오트리를 25℃까지 데운다.
- 갈색설탕, 이눌린, 글루코스파우더, 텍스트로즈를 넣고 30℃까지 데운다.
- 녹인 코코넛 오일을 넣고 45℃까지 데운다.
- 스텝 2000과 일부의 설탕을 섞어둔 것을 넣고 85℃까지 살균한다.
- 우지마차믹스를 넣고 잘 섞어 4℃ 냉장고에서 12시간 숙성한다.
- 아이스크림 기계에 넣고 아이스크림 재형으로 돌려준다.
(오버런 10%)

4. 비건 바나나 아이스크림

		(%)
오트리 바리스타	----- 980g	49
코코넛오일	----- 170g	8.5
스텝 2000	----- 10g	0.5
갈색 설탕	----- 20g	1
이눌린	----- 80g	4
글루코스 파우더 DE40	----- 80g	4
말토덱스트린 DE16	----- 60g	3
베리베리 바나나퓨레	----- 600g	30

- 오트리를 25℃까지 데운다.
- 갈색설탕, 이눌린, 글루코스파우더, 말토덱스트린을 넣고 30℃까지 데운다.
- 녹인 코코넛 오일을 넣고 45℃까지 데운다.
- 스텝 2000과 일부의 설탕을 섞어둔 것을 넣고 85℃까지 살균한다.
- 잘 섞어 4℃ 냉장고에서 12시간 숙성한다.
- 아이스크림 기계에 넣고 아이스크림 재형으로 돌려준다.
(오버런 10%)

SIB

LOUIS FRANÇOIS
INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908



memo

5. 비건 초콜릿 아이스크림

		(%)
오트리 바리스타	-----	1271g 63.55
스텝 2000	-----	10g 0.5
갈색 설탕	-----	16g 0.8
텍스트로즈	-----	120g 6
글루코스 파우더 DE40	-----	60g 3
마라카이보 크레시피카도 65%	-----	523g 26.15

01. 오트리를 25°C까지 데운다.
02. 갈색설탕, 인버트슈가를 넣고 30°C까지 데운다.
03. 녹인 코코넛 오일을 넣고 45°C까지 데운다.
04. 스텝 2000과 일부의 설탕을 섞어둔 것을 넣고 85°C까지 살균한다.
05. 초콜릿에 데운 액체를 부어 잘 섞어 4°C 냉장고에서 12시간 숙성한다.
06. 아이스크림 기계에 넣고 아이스크림 재형으로 돌려준다.
(오버런 10%)

6. 비건 코코넛 아이스크림

		(%)
오트리 바리스타	-----	834g 41.7
코코넛오일	-----	174g 8.7
갈색 설탕	-----	62g 3.1
이눌린	-----	80g 4
글루코스 파우더 DE40	-----	80g 4
코코넛 냉동퓨레	-----	700g 35
스텝 2000	-----	10g 0.5
코코넛 분말	-----	60g 3

01. 오트리를 25°C까지 데운다.
02. 갈색설탕, 글루코스파우더, 이눌린을 넣고 30°C까지 데운다.
03. 녹인 코코넛 오일을 넣고 45°C까지 데운다.
04. 스텝 2000과 일부의 설탕을 섞어둔 것을 넣고 85°C까지 살균한다.
05. 코코넛퓨레와 로스팅한 로스팅한 코코넛 분말을 잘 섞어 4°C 냉장고에서 12시간 숙성한다.
06. 아이스크림 기계에 넣고 아이스크림 재형으로 돌려준다.
(오버런 10%)

SIB

LOUIS FRANÇOIS
INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908

※아이스크림을 시식하기 가장 좋은 온도 -8℃ ~ -10℃

REGULAR ICE CREAM

자몽라임 요거트. 아이스크림 바

memo

요거트 아이스크림		(%)
우유	416g	20.8
탈지분유 (0%지방)	150g	7.5
설탕	170g	8.5
이눌린	80g	4
글루코스 파우더 DE40	120g	6
휘핑크림	54g	2.7
요고N요구	1000g	50
스텝 퓨어	10g	0.5

01. 우유를 25℃까지 데운다.
02. 설탕, 이눌린, 글루코스파우더, 탈지분유를 넣고 30℃까지 데운다.
03. 크림을 넣고 45℃까지 데운다.
04. 스텝 퓨어와 일부의 설탕을 섞어둔 것을 넣고 85℃까지 살균한다.
05. 요고N요구와 데운 액체를 잘 섞어서 4℃ 냉장고에서 12시간 숙성한다.
06. 아이스크림 기계에 넣고 아이스크림 재형으로 돌려준다.
(오버런 10%)

자몽 라임 소르베		(%)
홍자몽 냉동퓨레	1199g	59.97
라임제스트	1ea	0.05
정제수	356g	17.79
설탕	198g	9.9
글루코스 파우더 DE40	120g	6
말토덱스트린	80g	4
이눌린	40g	2
슈퍼 뉴트로스	6g	0.3

01. 물과 라임제스트를 25℃까지 데운다.
02. 설탕, 글루코스파우더, 이눌린, 말토덱스트린을 넣고 45℃까지 데운다.
03. 슈퍼 뉴트로스와 설탕 일부를 섞어서 넣고 85℃까지 살균한다.
04. 홍자몽 퓨레에 끓인 액체를 부어 섞어준다.
05. 4℃ 냉장고에서 최소 4시간 숙성한다.
06. 아이스크림 기계에 넣고 아이스크림 재형으로 돌려준다.
(오버런 10%, brix 29)

SIB

LOUIS FRANÇOIS
INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908



memo

레몬 콩피

		(%)
베리베리 레몬퓨레	-----	250g 39.28
베리베리 배퓨레	-----	110g 17.28
설탕	-----	66g 10.37
인버트슈가	-----	110g 17.28
글루코스 파우더 DE40	-----	96g 15.08
펙틴 325 NH 95	-----	4.4g 0.69

01. 레몬퓨레, 배퓨레를 25°C까지 데운다.
 02. 설탕, 글루코스 파우더, 인버트슈가를 넣고 45°C까지 데운다.
 03. 펙틴 325 NH 95와 설탕 일부를 섞어서 넣고 80 brix가 될 때까지 가열한다.
 04. 4°C 냉장고에서 차게 식힌다.

SIB
LOUIS FRANÇOIS
 INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908

※아이스크림을 시식하기 가장 좋은 온도 -8℃ ~ -10℃

APRICOT PASSION FRUIT VERRINE

살구 패션후르츠 베린

memo

살구 소르베		(%)
설탕	44g	4.4
이눌린	30g	3
인버트슈가(전화당)	10g	1
글루코스 파우더 DE40	60g	6
살구 냉동퓨레	700g	70
정제수	153g	15.3
슈퍼뉴트로스	3g	0.3

01. 물을 25℃까지 데운다.
02. 갈색설탕, 이눌린, 글루코스파우더를 넣고 45℃까지 데운다.
03. 슈퍼뉴트로스와 일부의 설탕을 섞어 넣고 85℃까지 살균한다.
04. 살구 퓨레에 퓨레에 끓인 액체를 부어 섞어준다.
05. 4℃ 냉장도에서 최소 4시간 숙성한다.
06. 아이스크림 기계에 넣고 아이스크림 재형으로 돌려준다.
(오버런 10%, Brix 29)

스푼		(%)
패션후르츠 소르베	180g	20.69
냉동난백액	250g	28.74
설탕	350g	40.23
정제수	90g	10.34

01. 이탈리아 머랭을 만든다. (설탕, 정제수 : 118℃ / 머랭최종온도 : 20~25℃)
02. 패션후르츠 소르베와 섞어서 곧바로 사용한다.

패션후르츠 소르베		(%)
설탕	68g	6.8
이눌린	30g	3
글루코스파우더 DE40	60g	6
패션후르츠냉동퓨레	560g	56
정제수	279g	27.9
슈퍼 뉴트로스	3g	0.3

01. 물을 25℃까지 데운다.
02. 갈색설탕, 이눌린, 글루코스파우더를 넣고 45℃까지 데운다.
03. 슈퍼뉴트로스와 설탕 일부를 섞어 넣고 85℃까지 살균한다.
04. 패션후르츠 퓨레에 퓨레에 끓인 액체를 부어 섞어준다.
05. 4℃ 냉장도에서 최소 4시간 숙성한다.
06. 아이스크림 기계에 넣고 아이스크림 재형으로 돌려준다.
(오버런 10%, Brix 29)

SIB

LOUIS FRANÇOIS
INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908



memo

크럼블

		(%)
버터	-----	60g 24.9
소금	-----	1g 0.41
아몬드분말	-----	60g 24.9
갈색 설탕	-----	60g 24.9
그루오 엑스트라 밀가루 T55	-----	60g 24.9

- 모든 재료를 한 덩이가 될 때까지 섞어준다.
- 1cm 채에 내려준다.
- 140°C에서 30분간 베이킹한다.

패션후르츠 젤리

		(%)
60보메 시럽	-----	180g 17.86
글루코스 시럽 DE40	-----	360g 35.71
미로젤	-----	300g 29.76
패션후르츠 냉동퓨레	-----	168g 16.67

- 모든 재료를 섞어준다.
- 베린에 짜준다.

60보메 시럽

		(%)
설탕	-----	1350g 57.45
정제수	-----	1000g 42.55

- 전재료를 끓여준다.

시가렛

		(%)
휘핑크림	-----	50g 21.74
초미립분당	-----	70g 30.43
그루오 엑스트라 밀가루 T55	-----	60g 26.09
냉동난백액	-----	30g 13.04
정제수	-----	20g 8.7

- 모든 재료를 섞어준다.
- 실리콘패드 위에 얇게 펴준 후 170°C에서 8분간 굽는다.
- 모양을 잡아준다.

SIB
LOUIS FRANÇOIS
 INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908