



# 2022 여름 디저트

판나코타 / 요거트 스무디 / 모찌리도후 아몬드타르트 / 모나카 with 기계없이 만드는 아이스크림 /

자몽젤리 / 민트초코 젤리 / 떠먹는 커피젤리 / 모스카토 와인 과일젤리

문의사항 : 031.284.9500

문의메일 : sales@ppang.biz

선인 카카오 플친 : 카카오톡 검색창에 선인 검색 해주세요!

(선인과 플친이 되시면 신제품정보, 세미나정보, 시식회 정보 등 받으실 수 있습니다)



**(주)선인 카카오톡 채널 안내! 선인과 플친하고 다양한 소식 받아 보세요**

선인과 카카오톡 친구 맺고, 다양한 소식을 받아 보세요!



카카오톡 채널 추가하는 방법

1. 배너 클릭! 채널 추가하기!

2. 카톡 상단 검색창 클릭 → QR코드 스캔 → 채널 추가

- ① 시식회 신청
- ② 연수 기회 제공
- ③ 온,오프라인 세미나 초청
- ④ 1:1 트레이닝(당사 교육장)
- ⑤ 신제품 샘플 우선 제공



www.sib.kr



## 판나코타

### 2022 여름세미나

판나코타		<div>1. 휘핑크림, 우유, 판나코타 안정제를 모두 넣고 80도까지 가열한다.</div> <div>2. 알맞은 용기에 붓고 반나절이상 단단하게 굳혀준다.</div> <div>3. 다양한 소스를 곁들여 서빙한다.</div>
휘핑크림(칸디아)1L	650 g	
칸디아우유	650 g	
판나코타 안정제	65 g	
카라멜브쥬레(800G)	적당량	
통딸기프리저브(1kg)	적당량	
통체리프리저브(1kg)	적당량	
통블루베리프리저브(1kg)	적당량	

				
통블루베리프리저브 (1kg)	통딸기프리저브(1kg)	휘핑크림(칸디아)1L	칸디아우유	카라멜브쥬레(800G)





## | 요거트 스무디

## | 2022 여름세미나

그릭요거트파우더와 프리저브 필링을 사용한 요거트 스무디

딸기 요거트 스무디		1. 모든 재료를 음료 믹서기에 넣고 갈아줍니다.
통딸기프리저브(3kg)	60 g	
그릭요거트혼합분말(지대)	35 g	
우유	60 ml	
얼음	120 g	

블루베리 요거트 스무디		1. 모든 재료를 음료 믹서기에 넣고 갈아줍니다.
통블루베리프리저브(1kg)	60 g	
그릭요거트혼합분말(지대)	35 g	
우유	60 ml	
얼음	120 g	

체리 요거트 스무디		1. 모든 재료를 음료 믹서기에 넣고 갈아줍니다.
통체리프리저브(1kg)	60 g	
그릭요거트혼합분말(지대)	35 g	
우유	60 ml	
얼음	120 g	

망고 요거트 스무디		1. 모든 재료를 음료 믹서기에 넣고 갈아줍니다.
망고파이필링	60 g	
그릭요거트혼합분말(지대)	35 g	
우유	60 ml	
얼음	120 g	

			
그릭요거트혼합분말(지대)	망고파이필링	통블루베리프리저브(1kg)	통딸기프리저브(3kg)





## 모찌리도후 아몬드타르트

### 2022 여름세미나

조립		
아몬드타르트	3 ea	1. 냉동아몬드타르트를 165도에서 18분간 구워준다. (에어프라이어 160도 15분) 2. 아몬드타르트를 충분히 식혀준다. 3. 모찌리도후(소)를 얹고 마스카포네 소스를 부어 마무리한다.
모찌리도후 70g	3 ea	
마스카포네 소스	적당량	

마스카포네 소스		1. 전재료를 부드럽게 혼합한다.
마스카포네500g(냉동)	100 g	
휘핑크림(칸디아)1L	50 g	
연유	15 g	
소금	2 g	

휘핑크림(칸디아)1L	마스카포네500g(냉동)





## 모나카 with 기계없이 만드는 아이스크림

### 2022 여름세미나

모나카와 기계없이 만드는 올리브, 마론아이스크림

올리브아이스크림	
휘핑크림(칸디아)1L	310 ml
갈색설탕	47
꿀	15 g
소금	1.5 g
올리베이라 다 세하 고메 올리브유	63 ml

1. 칸디아휘핑크림, 갈색설탕, 소금, 꿀을 믹싱볼에 계량 후 중저속으로 2분 믹싱해줍니다.
2. 설탕이 잘 녹은 것을 확인 했다면, 저속에서 계량한 올리브유를 천천히 투입합니다. 비중은 0.5~ 0.6 입니다.
3. 잘 섞인 아이스크림을 통에 담아 하루 냉동실에서 안정화 시킵니다.

마론아이스크림	
휘핑크림(칸디아)1L	250 ml
탈지분유	63 g
연유	125 ml
마론레진 600g	10 ml

1. 칸디아휘핑크림, 탈지분유를 믹싱 볼에 넣고 섞어줍니다.
2. 가루가 사라지면 저속으로 3분동안 믹싱해줍니다.
3. 연유와 마론레진 투입 후 중속으로 2~3분 믹싱합니다.
4. 통에 담아 냉동실에서 하루동안 안정화 시킵니다.

올리브 모나카	
모나카셸	2 ea
올리브아이스크	30 g
바질오일_250ml	4 ml

1. 모나카 셸에 올리브 아이스크림을 계량합니다.
2. 바질 오일을 위에 살짝 뿌려줍니다.
3. 모나카 셸을 덮어줍니다.

마론 모나카	
모나카셸	2 ea
마론 아이스크림	30 g
체스트넛스프레드	10 g

1. 모나카 셸에 체스트넛스프레드를 계량하여 퍼줍니다.
2. 마론 아이스크림을 1번 위에 놓아줍니다
3. 모나카 셸을 위에 덮어줍니다.



바질오일\_250ml



모나카셸



마론레진 600g



휘핑크림(칸디아)1L



체스트넛스프레드









자몽젤리

2022 여름세미나

자몽젤리		<div>1. 설탕, 펄아가를 냄비에 먼저 계량하여 섞어주고 물을 부어 85도까지 끓여준다.</div> <div>2. 자몽농축베이스과 레몬농축주스를 섞어준다.</div> <div>3. 베린컵에 담아서 차갑게 굳혀준다.</div> <div>4. 자몽을 알맹이만 잘라 준비한 후 컵위에 장식한다.</div>
물	609 g	
설탕	95 g	
펄아가NO.9	21 g	
자몽농축베이스	210 g	
레몬농축주스 1L	21 g	
자몽	적당량	



펄아가NO.9



레몬농축주스 1L





## 민트초코 젤리

### 2022 여름세미나

민트초코젤리		<div>1. 냄비에 설탕, 펄아가를 넣고 살짝 섞어준 후 나머지 재료를 전부 넣고 85도까지 가열한다.</div> <div>2. 분량의 용기에 넣고 냉장고에서 세팅한다.</div> <div>3. 서빙전 시판용 초코소스를 뿌려 마무리한다.</div>
물	500 g	
설탕	200 g	
펄아가NO.11	14 g	
민트레진(600g)	3 g	
레몬농축주스 1L	35 g	
냉동스페아민트 200g	적당량	
초코소스	적당량	

			
펄아가NO.11	민트레진(600g)	냉동스페아민트 200g	레몬농축주스 1L





|
떠먹는 커피젤리

|
2022 여름세미나

커피 젤리		<div> 1. 설탕과 펄아가를 먼저 냄비에 계량한 후 가볍게 섞어주고, 나머지 재료 전부를 넣고 85도까지 끓여준다. </div> <div> 2. 컵에 부어 냉장에서 굳혀준다. </div> <div> 3. 만들어놓은 우유소스를 소량 위에 부어 서빙한다. </div>
물	700 g	
설탕	140 g	
바닐플라워 프레스티지 익스트랙트 디 카페	56 g	
펄아가NO.11	17 g	
바닐프로 T 500ml	3 g	

우유 소스		<div> 1. 전재료를 잘 섞어준다. </div>
DB쿠킹 1kg	75 g	
칸디아우유	150 g	
연유	45 g	

DB쿠키 1kg	펄아가NO.11	칸디아우유	바닐플라워 프레스티지 익스트랙트 디 카페







## 모스카토 와인 과일젤리

### 2022 여름세미나

모스카토 과일젤리		
펼아가NO.9	30 g	1. 설탕, 펄아가를 냄비에 먼저 계량하여 섞어준 후 물을 부어 85도까지 데워준다.
물	675 g	2. 모스카토, 레몬즙을 넣고 잘 섞어준다.
설탕	375 g	3. 컵에 끓인 젤리를 준다.
레몬농축주스 1L	38 g	4. 냉장고에서 30분간 살짝 굳힌다.
모스카토 와인	375 g	5. 각종 당적과일 과 냉동과일, 생과일들을 적절히 배치해준다.
아마레나체리	적당량	6. 냉장고에서 차갑게 세팅한다.
냉동라즈베리ME(칠레)L 500g	적당량	
당적망고다이스 500g	적당량	
블루베리	적당량	
청포도	적당량	
딸기	적당량	

				
당적망고다이스 500g	펼아가NO.9	아마레나체리	냉동라즈베리ME(칠레)L 500g	레몬농축주스 1L

