

세바스티앙 파레

요리 총괄 셰프

요리 데모

La maison de la Crème[®]

Elle & Vire

2019년 7월



La maison de la Crème®

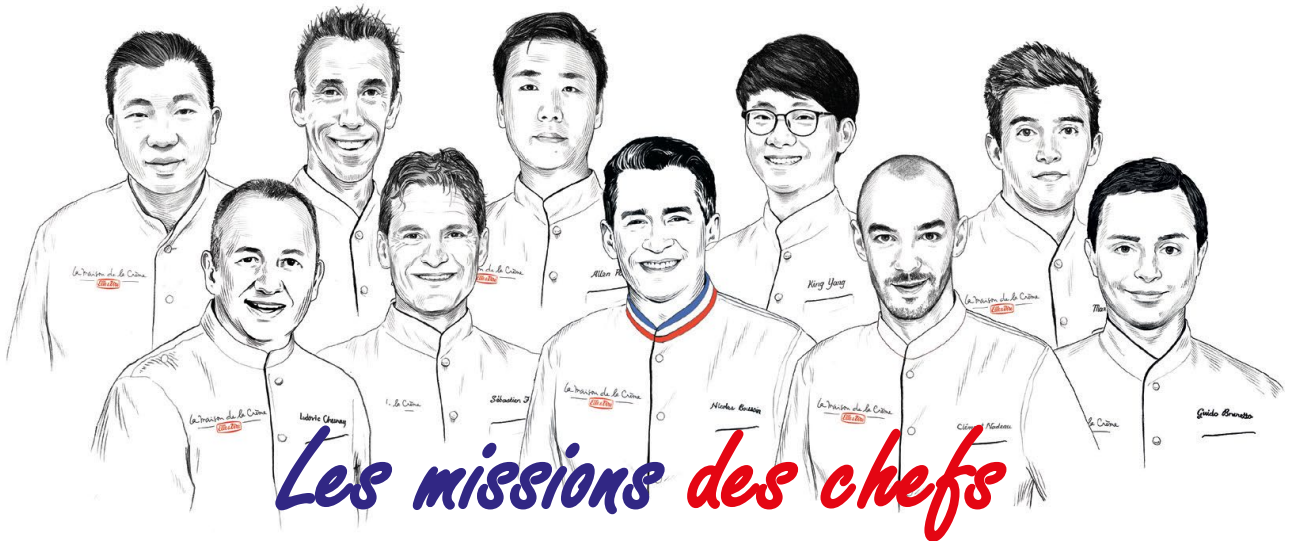
Elle & Vire®

LA MAISON DE LA CRÈME Elle & Vire® 소개

Elle&vire® 교육 트레이닝 센터 “La Maison de la Crème”은,
모든 단계의 전문가들을 위한 연구실입니다.

파리부근의 비호플레라는 지역에 위치한 Elle&vire® 교육 트레이닝 센터
“La Maison de la Crème”은 제빵사와 제과사, 레스토랑의 전문가들에게 공유와 교육 전달의 장소입니다.
그리고 마찬가지로 요리와 제과의 미래에 대해서 깊게 생각하고 연구하는 장소이기도 합니다.

Elle&vire® 교육 트레이닝 센터에서는 제과 MOF 셰프인 니콜라스 부상과 미술랭 스타 셰프인
세바스티앙 파레 셰프가 일년 내내 요리사와 제과사, 제빵사들에게 개별 교육 및 단체 교육을 진행하고
있다. 그리고 10명으로 구성된 전문 셰프팀이 전세계를 돌며, 전문가들과 함께하고 있습니다.



영감

Elle & Vire® 교육 트레이닝 센터
“La Maison de la Crème”의 전문적인 레시피

동행

전문 셰프들의 테크닉 교육과
실질적인 기술 고문

전달

셰프들의 노하우와 제품 평가

연구

여러 전문가들과 함께하는
내일의 혁신을 위한 협업

SEBASTIEN FARE, La Maison de la Crème Elle & Vire® 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

레스토랑 제과 과정을 우수한 평점으로 호텔학교에서 마친 뒤, 셰프 세바스티앙 파레는 파리의 루카스 카통(Lucas Carton à Paris)의 팀과 크레이에 랭스(Crayères de Reims)의 팀과 함께 근무 했습니다.

그는 로얄 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 때 입니다. "나는 4년 동안 일했고, 미슐랭 1스타를 획득했으며, 16점을 받았다. 아름다운 시작 아닌가!"

세바스티앙 파레가 가장 좋아했던 것은 1년에 6-7번 메뉴를 새롭게 갱신하고, 평소 3-4회 정도는 신선한 계절 제품들을 이용하는 것이었습니다. 프랑스인들은 모렐 버섯과 가리비 같은 계절 요리를 존중하기 때문입니다. 처음부터 그는 Elle&Vire 제품을 사용하여 요리했으며, 현재 12년 동안 브랜드와 공동으로 작업하고 있습니다.

어린 시절 대표적인 요리

"내 어머니의 송아지 고기 스투(La blanquette de veau)... 그리고 좋은 고기 조각, 부모님이 정육점을 했기 때문 입니다. 나는 송아지 고기로 요리하여 헤이즐넛과 같은 맛이 있었던 송아지 고기 스투를 기억합니다... 그것은 정말 최고로 맛있었습니다 !

달콤한 것으로는, 우리집 옆에 제과사가 있었는데, 그가 만드는 포레노아 케익은 정말 작!품!이었습니다.

나는 세이보리와 스위트에 대해 모두에 대해 말하고 있습니다.

두 가지를 똑같이 좋아하고, 항상 그 두 가지 분야에서 일해왔기 때문입니다. *제과 그리고 요리.*"

셰프의 귀여운 약점

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



La maison de la Crème®



바삭한 파에야와 사프란 에스푸마 p.6

- Elle & Vire Professionnel® Gourmet Butter 82% fat unsalted
- Elle & Vire Professionnel® Excellence Whipping cream 35.1%

훈제연어, 훈연한 감자 에스푸마와 커리 드레싱..... p.8

- Elle & Vire Professionnel® Excellence Whipping cream 35.1%

마스카포네와 패션후르츠 즐레&게살과 망고 아보카도 p.9

- Elle & Vire Professionnel® Sublime cream with mascarpone

감각적인 가리비 플레이터 p.10

- Elle & Vire Professionnel® Mascarpone
- Elle & Vire Professionnel® Gourmet Butter 82% fat unsalted
- Elle & Vire Professionnel® Excellence cooking cream 35%

사프란 리조또 p.12

- Elle & Vire Professionnel® Sublime cream with mascarpone
- Elle & Vire Professionnel® Gourmet Butter 82% fat unsalted

파스닙 무슬린을 곁들인 농어와 트러플 버터 p.13

- Elle & Vire Professionnel® Gourmet Butter 82% fat unsalted
- Elle & Vire Professionnel® Excellence cooking cream 35%



바삭한 파에야와 사프란 에스푸마

TAPAS PAELLA CROUSTILLANTE, ESPUMA SAFRAN



NOTES

25인분

홍합

- 2Kg 홍합
- 150g 대파
- 30g Elle & Vire Professionnel® 고메버터
- 2g 스페인산 마늘
- 300g 화이트 와인

홍합을 손질하여 씻어준다. 먼저 팬에 버터를 녹이고, 슬라이스한 대파를 볶아준다. 그리고 같은 팬에 마늘과 화이트 와인을 넣어준다. 그리고 액체가 거의 없어질 때까지 줄여준다. 손질한 홍합을 넣어준다. 뚜껑을 닫고 홍합을 열어준다. 다 익은 홍합은 건져주고, 쿠킹 리퀴드는 체에 걸러 준다.

사프란 에스푸마

- 130g 홍합 쿠킹 리퀴드
- 사프란
- 후추
- 200g Elle & Vire Professionnel® 엑설런스 휘핑크림

홍합 쿠킹 리퀴드와 사프란을 함께 가열한다. 후추를 추가로 넣어주고, 하룻밤동안 인퓨전 시켜준다. 리퀴드를 체에 걸러주고, 크림을 넣어준다. 질소 휘핑기에 넣어주고 질소 가스를 충전하여 2시간 동안 냉장고에서 휴지시켜준 뒤 사용한다.

쌀

- 40g 라이스 크리스피
- 20g 올리브 유
- 치포틀레 오일
- 소금, 후추

전 재료를 섞어주고, 실온에 보관한다.



치포틀레 오일
포장단위 : 250ml



스페인산 마늘(7g포션)
포장단위 : 1kg, 10kg

치포틀레 소세지/야채 가니쉬

- 400g 펜넬
- 120g **치포틀레 소세지**
- 40g 올리브 오일
- **치포틀레 오일**
- 150g 손질한 오징어
- 1개 통마늘
- 180g 적 파프리카
- 120g **봉듀엘 완두콩**
- 아니스 파우더
- 소금, 후추, 설탕
- 딜

마무리

유리 베린의 바닥에 익힌 홍합을 놓는다. 그 위쪽으로 치포틀레 소세지/야채 가니쉬를 올려 놓는다. 그리고 라이스 크리스피를 놓는다.
서빙 전, 사프란 에스푸마를 올려준다. 딜로 마무리한다.

La maison de la Crème®
Elle & Vire

NOTES



치포틀레 소시지
포장단위 : 340g



봉듀엘 완두콩
포장단위 : 1kg

SIB (주)선인

훈제연어, 훈연한 감자 에스푸마와 커리 드레싱

CŒUR DE SAUMON FUMÉ, ESPUMA DE POMME DE TERRE FUMÉ, VINAIGRETTE CURRY



25인분

연어

- 700g 훈제 연어(다이스)

커리 드레싱

- 20g 커리 시즈닝
- 95g 꿀
- 260g 레몬 주스
- 25g 참깨
- 25g 검은깨
- 5g 천일염
- 30g 설탕
- 130g 헤이즐넛 오일
- 10g 옥수수전분

옥수수 전분을 제외한 전재료를 함께 혼합한 뒤, 살짝 끓여준다. 소량의 물에 풀은 옥수수 전분을 넣고 끓인 뒤 마무리한다. 차갑게 보관한다.

훈연한 감자 에스푸마

- 400g 감자
- 500g Elle & Vire Professionnel® 엑셀런스 휘핑크림
- 250g 우유
- 천일염, 후추
- 밤나무 훈연 톱밥

감자를 소금간을 한 물에 삶는다. 그리고 오래된 냄비에 훈연 톱밥을 넣고, 불을 피워서 훈연 연기 만든다. 알루미늄 호일로 감싼 그릴을 올려놓고, 감자를 올리고 뚜껑을 살짝 닫는다. 이렇게 2시간 동안 진행하여 감자에 훈연향이 밸 수 있게 한다.

훈연이 끝난 감자는 따뜻할 때 껍질을 벗겨서 체에 내려준다.

믹서에 체에 내린 감자 250g과 우유, 소금, 후추를 넣고 잘 섞어준다.

그 다음 휘핑크림을 넣어 마무리하고, 질소 휘핑기에 넣어 가스를 채우고, 2시간 정도 냉장에 보관한다.

마무리

유리 베린 바닥에 먼저 훈제 연어 다이스를 놓고, 약간의 커리 드레싱을 추가한다. 서빙 직전, 감자 에스푸마를 올리고, 소렐을 올려서 마무리한다.

La maison de la Crème®
Elle & Vire



NOTES



카레씨즈닝
포장단위 : 400g

SIB (주)선인

마스카포네와 패션후르츠 즐레&게살과 망고, 아보카도

FINE GELÉE DE MASCARPONE PASSION CHAIR DE TOURTEAUX, MANGUE ET AVOCAT



NOTES

10인분

즐레

- 350 g Elle & Vire Professionnel® 서브라임
- 50 g 우유
- 60 g 패션 후르츠 퓨레
- 40 g 망고 포션 퓨레
- 2/3장 젤라틴
- 5 g 다진 생강
- 소금, 후추, 설탕

젤라틴을 찬물에 불려주고, 냄비에 우유를 가온시켜 불린 젤라틴을 녹여준다. 그리고 불린 젤라틴을 넣은 우유에 서브라임과 패션 후르츠 퓨레, 망고 퓨레, 다진 생강을 넣고 섞어준다. 간을 해주고, 접시에 부어서 1시간 동안 냉장고에서 굳혀준다.

게살과 망고, 아보카도

- 2개 아보카도
- 10g 레몬주스
- 600g 게살
- 2개 패션 후르츠
- 1개 망고
- 올리브 오일
- 소금, 후추

마무리

- 허브
- 식용꽃

즐레를 굳힌 접시에 아보카도 슬라이스를 올려주고, 아보카도의 중앙에 게살 샐러드를 올려준다. 즐레 위쪽에 패션 후르츠 씨를 올리고, 식용꽃과 허브를 올려 마무리한다.



시실리 레몬 농축 주스
포장단위 : 1kg
원산지 : 이탈리아



망고 포션 퓨레
포장단위 : 250g



패션후르츠 퓨레
포장단위 : 1kg

감각적인 가리비 플레이터

NOIX DE SAINT JACQUES COMME UN TABLEAU



NOTES

8인분

가리비와 고구마 무슬린

- 24개 가리비(큰사이즈)
- 2개 고구마 (약 800 g)
- 150g Elle & Vire Professionnel® 마스카포네
- 소금, 후추, 설탕
- 20g 올리브 오일
- 20g Elle & Vire Professionnel® 고메버터

가리비는 손질한 뒤 깨끗한 물에 잘 헹궈서 준비한다.

고구마는 알루미늄 호일에 싸서 150°C 오븐에 1h30~2h시간 동안 익혀준다. 익은 고구마는 껍질을 벗긴 뒤 체에 내려준다. 체에 내린 고구마에 마스카포네를 넣어 섞어준다.

그리고 손질한 가리비는 소금, 후추, 설탕으로 간을 한 뒤 뜨거운 팬에 익혀준다.

가리비를 한번 뒤집은 뒤 버터를 넣어 반대쪽도 익혀준다.

레몬글라스 소스

- 200g 오징어
- 10g 올리브 오일
- 20g 냉동 샐러드 슬라이스
- 1 레몬 글라스
- 200g 화이트 와인
- 400g Elle & Vire Professionnel® 엑셀런스 쿠킹 크림
- 소금, 후추, 설탕

오징어를 손질하여, 조각으로 잘라준다. 그리고 팬에 오일을 두르고 오징어 색을 내준다. 같은 팬에 샐러드와 레몬글라스 슬라이스를 넣고 살짝 볶은 뒤 화이트 와인으로 디글레이징 해준다. 20분 동안 천천히 익혀주고 체에 거른다. 체에 거른 소스를 졸여주고, 쿠킹크림을 넣어 간을 맞춰준 뒤 마무리 한다.



냉동 샐러드 슬라이스
포장단위 : 1.5kg

가니쉬와 마무리

- 100g 미니 양배추
- 레몬글라스
- 펜지꽃
- 시소
- 딜
- 완두콩 싹(순)
- 천일염
- 후추

미니 양배추 잎을 한장씩 뜯어 내고, 끓는 물에 살짝 데쳐준다.

고구마 무슬린은 원형 깎지 찢주머니에 담아 짜주고, 익힌 가리비를 놓는다.

소스와 미니 양배추를 플레이팅하고 여러가지 허브와 꽃으로 마무리 한다.

La maison de la Crème®


NOTES

사프란 리조또

RISOTTO AU SAFRAN



8인분

리조또

- 75g Elle & Vire Professionnel® 고메버터
- 500g 레토르트 아르보리오 쌀(이탈리아산)
- 1개 양파
- 350g (300g) 화이트 와인
- 500g (300g) 조개 육수 또는 생선육수
- 200g Elle & Vire Professionnel® 서브라임
- 75g 이탈리아인 하드 스틱
- 50g Elle & Vire Professionnel® 고메버터
- 사프란
- 소금, 후추

마무리

- 500g Elle & Vire Professionnel® 서브라임
- 40g 올리브 오일
- 50g 그라나 치즈 꼬포 슬라이스
- 50g 레디쉬
- 소금, 후추

냄비에 75g의 버터를 두르고 시즐레한 양파를 볶아준다. 그 다음 쌀을 넣고 천천히 볶아서 쌀알이 약간 투명해질 때까지 볶아준다. 화이트 와인을 넣어주고, 사프란을 넣는다. 소금으로 간을 해주고, 액체가 거의 없어질 때까지 천천히 익혀준다.

다시 350g(200g)의 육수를 붓고 액체가 거의 없어질 때까지 익혀준다.

리조또를 불 위에서 꺼내놓고, 마지막에 사용할 서브라임을 올리브유와 소금, 후추를 추가한 후 휘핑해준다. 레디쉬를 얇게 슬라이스 한다.

리조또를 서빙하기 전, 나머지 육수(100g)와 이탈리아인 하드 치즈, 50g의 버터를 넣어 리조또를 마무리해주고, 휘핑한 서브라임과 치즈 꼬포, 레디쉬를 올려서 마무리한다.

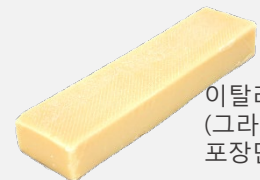
La Maison de la Crème®
Elle & Vire



NOTES



레토르트 아르보리오 쌀
(이탈리아산)
포장단위 : 200g



이탈리아인 하드 스틱
(그라나 치즈)
포장단위 : 220g

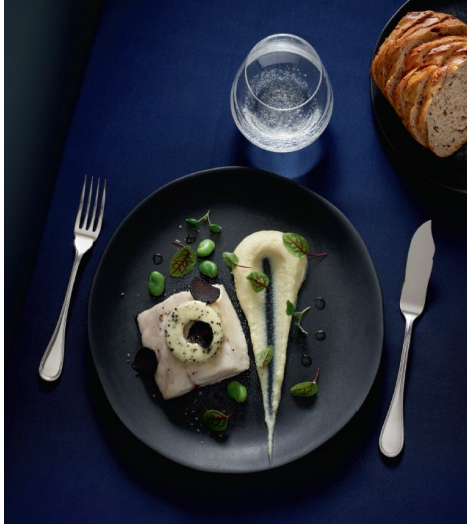


그라나 치즈 꼬포 슬라이스
포장단위 : 100g

SIB (주)선인

파스닙 무슬린을 곁들인 농어와 트러플 버터

BAR AU BEURRE DE TRUFFE ET SA MOUSSELINE DE PANAIS



12인분

트러플 버터

- 250 g Elle & Vire Professionnel® 고메버터
- 25 g 블랙 트러플
- 4 g 트러플 오일
- 2 g 천일염
- 후추

고메버터를 포마드 상태로 만들어준다. 다진 블랙 트러플을 넣고 트러플 오일과 소금, 후추를 추가한다.

준비한 트러플 버터를 유산지 2장 사이에 넣고, 1cm 정도의 두께로 밀어준다.

2개의 다른 사이즈의 원형 링커터를 이용하여, 도넛 처럼 컷팅해주고, 트러플 슬라이스를 가운데 놓아준다.

농어

- 12개 농어 필레
- 천일염
- 후추

농어 필레를 소금과, 후추로 간을 한 뒤, 85°C 오븐에서 구워준다.

파스닙 무슬린

- 1,5kg 파스닙
- 150 g Elle & Vire Professionnel® 고메버터
- 200 g 우유
- 200 g Elle & Vire Professionnel® 엑셀런스 쿠킹크림
- 천일염
- 후추

파스닙을 손질하여 큰 조각으로 잘라준다. 냄비에 우유와 쿠킹크림, 손질한 파스닙을 넣고 뚜껑을 닫은 뒤 20분간 익혀준다. 소금, 후추로 간한다.

익힌 파스닙만 로보쿵에 넣고 갈아주고, 고메 버터를 넣어준다.

필요 시, 파스닙 익힌 리퀴드를 넣어준다.

가니쉬

- 봉듀엘 깍지콩

La maison de la Crème®
Elle & Vire



NOTES



트러플오일
포장단위 : 250ml



봉듀엘 깍지콩
포장단위 : 1kg

SIB (주)선인

La Maison de la Crème®

Elle & Vire®

새로운 레시피를 찾아보세요!
아래의 태그를 검색해보세요!

  #lamaisondelacreme

  @elleetvirepro

 @elleetvireprointernational

오늘 세미나 시연은 어떠셨나요?
QR코드를 스캔해 의견을 남겨주세요!



SIB (주)선인

문의 전화 : 031.284.9500

경기도 용인시 기흥구 탑실로 35번길 20

 www.ppang.biz

 sib_sunin

 @SIBsunin

 PPANGBIZ