

SIB

이지케이크

정별님 셰프

인스타 sunin_sunin / 유튜브 선인 SIB sunin



목차

- 브리오슈 보스톡
- 바나나 컵 페스츄리
- 쿠키슈
- 플레인 스콘
- 레몬 무스 타르트
- 체리 아몬드 클라푸티
- 망고 카라멜 슬라이스
- 리얼 브라우니 케익
- 크로와플
- 팔미에 & 팔미까레
- 퐁당쇼콜라

경기도 용인시 기흥구 탑실로 35 번길 20
031.284.9500

www.sib.kr

브리오슈 보스톡

아몬드 크림 (브리오슈 2 개)

재료	중량(g)
칸디아 롤버터 1kg	240
물	120
아몬드 분말	160
꿀	40
마카롱 믹스 100	400

1. 버터를 부드럽게 풀어준다.
2. 모든 재료를 잘 섞어준다.



판매방법: 실온 당일 판매
1 조각당 원가 : 2,080 원

코인트로 시럽 (냉장, 1 주 보관가능)

재료	중량(g)
물	80
설탕	200
물엿	42
코인트로 60%	15

1. 물과 설탕, 물엿을 끓여준다.
2. 시럽이 차게 식으면 코인트로를 넣고 잘 섞어준다.

브리오슈 보스톡

재료	중량(g)
브리오슈	2 개
아몬드 크림(상기배합)	적당량
토픽용 슬라이스 아몬드	조금

조립

1. 살짝 해동한 브리오슈를 2cm 두께로 썰어준다.
2. 브리오슈 한쪽 면에 코인트로 시럽을 발라준다.
3. 반대쪽 면에 아몬드 크림을 두껍게 짜준 후 슬라이스 아몬드를 뿌려준다.
4. 170°C 컨벡션 오븐에 색이 날 때까지 13 분 정도 구워준다.

● 제품정보



칸디아 롤버터 1kg (Candia Extra Butter 1kg)
 정통 프렌치 버터 (고용점)
 포장단위: 1kg



마카롱 믹스 100
 Macaron mix
 마카롱을 간단히 만들 수 있는 믹스
 보관방법: 냉장보관
 포장단위: 1kg, 10kg
 배합방법
 믹스 200, 물 40(45°C)
 *믹싱 후 반죽온도 25°C



코인트로 60%
 Cointreau
 트리플섹보다 5 배 강합니다.
 포장단위: 1ℓx6 병 / 박스
 원산지: 프랑스W



브리오슈 430g (버터 14%)
 형태: 폴베이킹
 포장단위: 20 개 / 박스
사용 방법
 상온 3 시간 해동 또는
 전자레인지 1 분 30 초

바나나 컵 페스츄리

바나나 크림 (5 개분량)

재료	중량(g)
크림 파티시에 H	160
바나나 레진	2
다진 바나나	120

1. 모든 재료를 잘 섞어서 준비한다.

크림치즈 크림 (5 개분량)

재료	중량(g)
칸디아 크림치즈	100
칸디아 휘핑크림	200
설탕	20

1. 모든 재료를 섞어 90%까지 휘핑한다.

연유 소스 (10 개분량, 냉장보관 3 일 가능)

재료	중량(g)
카라멜페이스트	100
연유	100

1. 모든 재료를 잘 섞어준다.

조립

2. 볼오방을 180°C 컨벡션 오븐에 5 분간 구워준다.
3. 식힌 볼오방 안쪽에 연유 소스를 바르고 바나나 크림을 채운다.
4. 휘핑 크림을 손가락으로 올려 모양을 만들고 카라멜 라이즈 한 바나나로 데코한다.



판매방법: 즉석 조립 판매

1 개당 원가 : 1,380 원

● 제품정보



크림파티시에 H (커스타드크림)
수제 작업 방식으로 만들어 맛이 뛰어납니다.
선인의 최첨단 기술로 만들어 유통기한 60 일
확보한 제품입니다.
종류: 중점도, **고점도(H)**
포장단위: 1kg



바나나레진
포장단위: 1kg
사용방법: 식품의 3% 내외
용도: 음료, 아이스캔디, 생크림
레진이란?

기존 농축 페이스트와는 달리 생크림의 품질 변화 없이 과일의 맛과 색상, 향을 부여합니다.



부쉬(볼오방)
새로운 개념의 쉘, 세이보리 및 스위트 모두
응용 가능합니다.
종류 : 미니부쉬 29mm, 미니부쉬 36mm,
부쉬 70mm,

구아카몰 컵 페스츄리 원가 : 1,470 원



냉동청키 구아카몰

아보카도 입자가 살아 있는 후레쉬한 냉동 청키 구아카몰입니다.

해동방법

상온 : 2 시간 해동 후 냉장보관시 약 2-3 시간 사용 가능(갈변이 빠름)

냉장 : 냉장고에서 6 시간 해동 후 냉장 보관시 6~24 시간 사용 가능(가장 맛있는 해동방법)

전자레인지 : 700w 전자레인지에 1~1 분 30 초 해동 후 사용 가능(전자레인지마다 상이함)

1. 볼오방을 180°C 컨벡션 오븐에 5 분간 구워준다.
2. 식힌 볼오방에 구아카몰을 채워준다.



쿠키슈

쿠키 슈크림 (15 개 분량)

재료	중량(g)
DB 쿠키 크림	240
크림파티시에	360

1. DB 쿠키 크림을 단단하게 휘핑하고 크림 파티시에와 잘섞어준다.
2. 180°C 컨벡션 오븐에서 5 분간 구운 후 식힌 쿠키슈 바닥에 구멍을 뚫고 크림을 채워준다.



판매방법: 냉장 당일 판매
(크림 주입 후 최소 1 시간 숙성)
1 개당 :877 원

● 제품정보

속이 빈 쿠키슈 (포장단위 : 20 개 / 박스)



냉동판매 시
 쿠키슈안에 크림 40g 을 넣고 -18 도 냉동고에서 2 시간 냉동 후 냉동보관하여 판매
냉장판매 시
 쿠키슈 안에 크림 40g 을 넣고 5 도이하 냉장고에서 냉장 보관하여 판매



크림파티시에 (커스타드크림)
 수제 작업 방식으로 만들어 맛이 뛰어납니다.
 선인의 최첨단 기술로 만들어 유통기한 60 일 확보한 제품입니다.
 종류: 중점도, 고점도(H)
 포장단위: 1kg



DB 쿠키
 포장단위 : 1 L
 국내생산, 유크림
 30%함량의 컴파운드 크림,
 향무첨가, 무설탕

플레인 스콘

스콘 (14*7cm 삼각형 6 개분량, 개당 120~130g)

재료	증량(g)
캘리포니아 버터 25kg	180
칸디아 휘핑크림	90
사워크림 LP	30
강력분	495
설탕	120
소금	3
베이킹 파우더 E.P	12
계란	150
카놀라유	45
크림파티시에	30
바닐 프로 200	12

1. 잘게 자른 버터를 냉동실에 30 분 동안 보관한다.
2. 30 분이 지난 후, 크림과 사워크림을 섞어 된 물성을 만든다.
3. 가루 재료 고루 섞은 후 로보컵에 넣고 다른 재료와 함께 중속에서 고루 섞일 때까지 믹싱한다.
4. 냉장에서 30 분 휴지 후, 두께 2 cm 로 밀어 펴 원하는 크기로 자른다.
5. 붓으로 크림을 바른 후, 굵은 설탕을 뿌리고 178°C 컨벡션 오븐에 18 분 간 굽는다.

냉동 생지 사용방법

1. 냉동 생지를 하루 동안 냉장 해동한다.
2. 반죽을 손으로 한번 섞어준다.
3. 두께 2 cm 로 밀어 펴 원하는 크기로 자른다.
4. 붓으로 크림을 바른 후, 굵은 설탕을 뿌리고 178°C 컨벡션 오븐에 18 분 간 굽는다.



: 스콘 냉동 생지

포장단위 : 2.5kg
5,400 원/ kg



판매방법: 상온 당일 판매

1 개당 원가 : 650 원

● 제품정보



베이킹파우더 EP

찐케익, 스콘 등에 사용시 색의 변화나 냄새가 없는 고품질 베이킹파우더입니다.
포장단위: 150g



마다가스카르 바닐라 추출물(바닐프로 200)

마다가스카르빈 추출물
원산지: 프랑스
포장단위: 500g



사워크림 LP

유지방 함량 22%
포장단위: 1kg
유통기간: 냉장 6 개월



캘리포니아 버터 25kg

포장단위 : 25kg

스위트 버터, 풍미가 좋고 버터 크림 등 다양한 용도로 사용이 가능함
가격 경쟁력 우수

레몬 마스크포네 무스

이지 스펀지 케이크 (1 개 분량)

재료	중량(g)
이지 스펀지 케이크 믹스	100
전란	60
물(40℃)	18

- 저속 30 초, 고속 8~9 분간 휘핑 후 팬닝한다.
- 데크 180/160 에서 약 25 분간 베이킹한다(1 호기준)

시럽

재료	중량(g)
물	300
설탕	150

- 물과 설탕을 끓인다
- 시럽을 랩핑 후 차게 식힌다,

레몬 무스 (5 개 분량)

재료	중량(g)
레몬 커드	90
냉동 마스크포네	84
칸디아 휘핑크림	225

- 레몬커드를 믹서에 넣고 비터로 풀어준다.
- 마스크포네를 넣고 잘 섞어준다.
- 크림을 조금씩 넣으며 70%까지 휘핑한다.

조립

- 그릇에 1cm 로 슬라이스한 냉동스펀지를 넣는다
- 스펀지에 시럽을 바른다
- 스펀지 위에 짤 주머니로 레몬 무스를 채운다.
- 냉장에서 하루 숙성한다.
(장기 보관 시 바로 냉동에 보관한다.)



이지스펀지 케이크
만드는 영상



판매방법: 냉장 당일 판매

보관방법: 냉동보관 1 주 가능, 냉장해동
개당 445 원

제품정보



놀라운
보형성!

칸디아 휘핑크림

포장단위: 1ℓ



냉동 마스크포네

포장단위: 500g
제조 직후 즉시 급속 동결 시켜
본래 가지고 있는 부드러운
조직을 유지시켰습니다.
휘핑 시 부드럽게 풀립니다



레몬커드

정통 보스톤 파이를 만들 수
있습니다. 냉장 후 잘라도
물어나지 않고 깔끔하게
잘립니다
포장단위: 5kg



냉동스펀지 2 호
포장단위 : 340g * 5 들이(박스)
가격 : 3,800 원(개당)



보스톤 레몬파이

Why Curd?

커드란?

점도가 높고 단단한 페이스트를 칭하는 단어입니다.

레몬커드

전분 베이스 필링과는 다르게
냉장 후 칼로 커팅을 하여도 커팅이 가능합니다
단단해 보이지만, 입에서는 부드럽게 풀어 집니다



더블 레이어 타르트



재료	중량
꿀	75
젤라틴 매스(1;5)	50
칸디아 크림치즈	320
칸디아 휘핑 크림 35%	400

체리 아몬드 클라푸티

다크체리 케이크 반죽 (1호 케이크 * 1개분량)

재료	중량(g)
익스트라테이스트 1kg	50
빠뜨다망드	120
아마레토	15
계란	105
박력분	40
베이킹파우더 EP	3

1. 케이크 반죽용 버터를 녹인 후 모든 재료를 핸드블랜더로 갈아서 섞어준다.

토픽 및 데코레이션

재료	중량(g)
다크체리	200
토픽용 아몬드 슬라이스	적당량
데코화이트	적당량

1. 종이를 바닥에 깔고, 실리콘 띠지를 칸 틀에 다크체리를 고루 깔아준다.
2. 완성된 반죽을 붓고, 토픽용 아몬드 슬라이스를 뿌려준다.
3. 180/175 도 데코오븐에 30분정도 구워준다.
4. 식은 후 데코화이트를 뿌리고 기호에 따라 캔디아 휘핑크림을 휘핑하여 함께 서빙한다

판매방법: 서늘한 실온 당일 판매

보관방법: 냉장 2일 가능

홀케이크 : 4,184 원



● 제품정보



빠뜨다망드

포장단위 : 1kg
경쟁력있는 가격에
공급되는 국산제품입니다



아마레토 리쿼 60%

포장단위 : 1 L
이탈리아에서 유래되어, 쓴
아몬드와 견과류의 향기가
특징



베이킹파우더 EP

포장단위 : 800g
고품질의 프리미엄 베이킹
파우더, 찹쌀, 스콘 및
케익 제조시 고질적인
베이킹파우더 냄새가 나지
않고, 색도 안 변합니다



다크체리

포장단위 : 850g
색소와 향이 첨가되지 않은
무첨가물 체리로 색은
색소를 첨가한 제품에
비하여 약함

망고 카라멜 슬라이스

카라멜 케이크 (17*17cm 사각형 팬 *1 개 분량)

재료	중량(g)
리얼 아메리칸 카라멜 케익믹스	250
계란	60
카놀라유	50
물	50

1. 카라멜 케익믹스, 계란, 카놀라유, 물을 믹서에 넣고 비터로 2 단 30 초, 5 단 4 분 30 초 믹싱한다.
2. 반죽을 케이크 틀에 넣고 팬으로 위를 덮은 다음 175/175°C 데크 오븐에서 35 분 정도 구워준다.



판매방법: 실온판매 보관방법: 냉동 3 개월
홀케이크 1 개당 원가 : 3300 원

토픽

재료	중량(g)
당적 망고 다이스	200
카라멜 페이스트	50

조립

1. 해동한 망고의 물기를 제거한다.
2. 케이크 틀에 버터를 칠하고 설탕으로 코팅한다.
3. 망고를 케이크 틀 바닥에 깔아준다.
4. (케이크 틀 가장자리에 붙이지 않는다.)
5. 카라멜 페이스트를 망고 위에 고루 짜준다.
6. 완전히 식은 후 케이크 틀에서 빼준다.

● 제품정보



카라멜페이스트
깊은 카라멜 맛의 필링으로 수분 함량 20% 미만의 저수분 필링입니다.
장기 보존이 가능하며 생지로의 수분 이동이 적습니다.
포장단위: 1kg



당적 망고다이스
크기 : 10mm
보관조건 : 냉동
포장단위 : 500g

리얼 아메리칸 카라멜 케익믹스 Caramel cake mix



포장단위: 10kg

카라멜 너겟이 들어있어 쫄쫄한 식감과
독특한 내상을 가지고 있는 카라멜
케이크 믹스

리얼 브라우니 케이크

무거운 브라우니 (1호 케이크 * 1개분량)

재료	중량(g)
리얼 브라우니 믹스	320
카놀라유	45
계란	55
뜨거운 물(80°C)	100

1. 믹스와 카놀라유, 계란을 믹서에 넣고 비터로 살짝 섞어준다.
2. 뜨거운 물을 넣고 섞어준다.
3. 175/175°C의 오븐에 넣고 30분간 구워준다.



판매방법: 서늘한 실온 당일 판매

보관방법: 냉장보관 2일 가능

(프로스팅을 제외한 브라우니는 냉동보관 시 3달)

홀케이크 1개당 원가 : 4780원

가벼운 브라우니 (1호 케이크 * 1개분량)

재료	중량(g)
리얼 브라우니 믹스	320
카놀라유	55
계란	70
뜨거운 물(80°C)	100

1. 믹스와 카놀라유, 뜨거운 물을 믹서에 넣고 비터로 살짝 섞어준다.
2. 계란을 다른 믹서에 넣고 충분히 휘핑한다.
3. 1번과 2번 반죽을 조심히 섞어준다.
4. 175/175°C의 오븐에 넣고 30분간 구워준다.

● 제품정보



리얼 브라우니 믹스

포장단위 : 10kg/bag

초콜릿을 갈아 넣어 쫄쫄한
식감의 브라우니 믹스

잔두야 프로스팅

재료	중량(g)
잔두야 인텐소 다크	100

1. 잔두야를 약간 되직한 느낌이 되도록 녹여준다.
2. 케익위에 장식한다.



잔두야 인텐소 다크

포장단위 : 2kg

달지 않은 잔두야로 기존
잔두야에 비해 기소성이
뛰어납니다

크로와플

크로와플

재료	중량(g)
냉동크루아상 생지	30ea
물	적당량
시나몬 설탕	적당량

1. 크로와상을 전날 냉장에 보관하여 해동한다.
2. 해동된 크로와상에 물을 분무한다.
3. 시나몬 설탕에 크로와상을 굴러 설탕을 고루 입혀준다.
4. 하기와 같은 방법으로 구워준다.
 - 파니니프레스 : 160 도 4 분
 - 와플머신 : 160 도 8 분
5. 취향에 따라 크림, 아이스크림, 과일등과 함께 서빙한다.

시나몬 설탕

재료	중량(g)
백설탕	400
시나몬 파우더	20

1. 모든 재료를 고루 섞어준다.



판매방법: 상온 당일 판매

개당 :356 원

● 제품정보



냉동크루아상 생지

포장단위 : 30g*150ea/박스

2 차 발효 생지

베이킹 전후 중량 : 30->25g

크로와플만들기 영상



팥미에

팥미에(5cm, 24 개)

재료	중량(g)
플레이크 페이스트리도우	1 sheet
물	적당량
백설탕	100
크리스탈 슈가	적당량

1. 시트 가로를 51cm 로 재단한다.
2. 시트에 물을 소량 분무한다.
3. 설탕을 도포한다.
4. 양끝에서 5cm 씩 5 칸, 중앙에 1cm 간격을 표시한다.
5. 양끝에서 중앙방향으로 간격을 따라 접는다.
6. 랩핑 후, 20 분 냉동 한다.
7. 반죽을 꺼내 사면을 두드려 모양을 잡는다
8. 1~1.5cm 간격으로 균일하게 자른다
(1.3cm 기준, 반죽중량 24g)
9. 크리스탈 슈가를 묻힌 후, 팬닝한다.
10. 180 도에 20~25 분 구워준다
(중간에 한 두 번 뒤집어주며 고루 색을 낸다)



판매방법: 상온 보관 판매

개당 원가 185 원

● **제품정보**



플레이크 페이스트리도우
포장단위 : 700g*14 개
570*370mm



크리스탈 슈가
제품 출시 준비 중!
포장단위 : 1kg

팥미에 만들기 영상



팜이까레

팜이까레 반죽(10cm*1.5cm, 중량 30g)

재료	중량(g)
플레이크 페이스트리도우	1 sheet
물	적당량
설탕	100

1. 길이를 100*370mm 로 5 장 자른다
2. 물을 소량 분무한다.
3. 반죽 5 겹을 켜켜이 겹친다
4. 30 분간 냉동한다
5. 가로 1.5cm, 세로 10cm 로 재단한다.
6. 설탕을 묻힌다,
7. 부푸는 정도를 고려하여, 간격을 충분히 두고 팬닝한다.
8. 180℃에 20 여분 구워준다
(10 분 이후, 1~2 회 양면이 고루 발색되게 한다)



판매방법: 상온 보관 판매

1 개당 원가 : 235 원 (코팅시 : 470 원)

코팅 초콜렛

재료	중량(g)
카푸치노사	500
퍼르마	5
해바라기유	20
맥심커피	5

1. 카푸치노사를 30℃로 녹인다
2. 퍼르마와 해바라기유를 함께 36℃ 이상으로 녹인다
3. 1 과 2 를 혼합 후, 바믹서로 약 1-2 분 유화시킨다
4. 맥심커피를 혼합한다
5. 30~33℃ 에서 덩핑한다.
6. 유산지에 올려 굳힌다

● 제품정보



카푸치노

포장단위 : 800g

프라린으로 머핀, 도너츠,
조각 케익 코팅



퍼르마

포장단위 : 1kg

손에서는 녹지 않고, 입에서
녹습니다. 30℃ 부근까지는
녹지 않고 34℃부터 급격하게
녹는 식물성 유지

팜이까레 만들기 영상



SIB

풍당쇼콜라



종류

초코 / 화이트초코 / 녹차 / 커피 / 코코넛 / 레드벨벳

사용방법

1. 냉동라바케익을 200°C의 오븐에서 13~15 분 정도 구워준다.
2. 취향에 따라 데코화이트, 휘핑크림등을 곁들인다.



판매방법

1. 베이킹 후 즉시 서빙

풍당쇼콜라 만들기 영상

