



2019  
이지 케이크 세미나  
Easy cake  
2019.10





**목차** We make difference



1. 에클레어 & 쿠키슈



2. 망고 카라멜 슬라이스



3. 브리오슈 보스톡



4. 브리오슈 허니브레드



5. 플레인 스콘



6. 사바랭



7. 바나나 컵 페스츰리



8. 팬케이크 티라미수



9. 레몬 무스 타르트



10. 리얼 브라우니 케익



11. 오믈렛 샌드위치



## 에클레어

레시피 영상보기

### 에클레어 크림

재료	중량(g)
DB 쿠키 크림	240
크림파티시에	360

1. DB 쿠키 크림을 단단하게 휘핑하고 크림 파티시에와 잘 섞어준다.
2. 180°C 컨벡션 오븐에서 3 분간 구운 후 식힌 에클레어 바닥에 구멍을 뚫고 크림을 채워준다.



- 판매방법: 냉장 당일 판매  
(크림 주입 후 최소 1 시간 숙성)
- 1 개당 원가 : 1,410 원

	산딸기	커피	코코넛	아몬드
코팅 300g	프람보노사	카푸치노 프라린	코코스 잔뒤야	알모노사 구운 아몬드 분태 50g
토폽	딸기 크리스피	미니 모카빈	코코넛 칩	금박시트
공정	코팅을 28 도로 녹인 후, 크림을 채운 에클레어를 딥핑한다. (코코스 잔뒤야는 33 도로 녹인다. 알모노사는 구운 아몬드 분태와 섞어 딥핑한다.)			

## 쿠키슈



속이 빈 쿠키슈 (포장단위 : 20 개 / 박스)

- 1) 냉동 판매 시  
쿠키슈 안에 크림 40g 을 넣고 -18°C 냉동고에서 2 시간 냉동 후 냉동 보관하여 판매
  - 2) 냉장 판매 시  
쿠키슈 안에 크림 40g 을 넣고 5°C이하 냉장고에서 냉장 보관하여 판매
- 크림 배합은 상단 에클레어 크림과 동일



## 에클레어

레시피 영상보기

### ● 제품정보



#### 크림파티시에 (커스타드크림)

Cream Patisier

수제 작업 방식으로 만들어 맛이 뛰어납니다.  
선인의 최첨단 기술로 만들어 유통기한 40일 확보한  
제품입니다.

종류: 중점도, 고점도

포장단위: 1kg



#### 카푸치노 프라린

Cappuccino

코팅-머핀, 도너츠, 조각 케익 마무리  
초콜릿 센터-바로 사용 또는 생크림과 혼합



#### DB 크림(컴파운드 생크림)

Dairy Blended cream

맛과 안정성을 동시에 가지고 있는  
제품으로 타 컴파운드 크림과는 달리 향이  
들어가지 않습니다.

종류: DB 쿠키, DB 휘핑크림

포장단위: 1ℓ, 10ℓ



#### 미니 모카빈

Mini mocha bean

약 450 개/개당 0.65g

※개별포장 800g



#### 코코스 잔뒤야

Coconut

초콜릿 센터, 무스, 크림재료로 사용가능  
포장단위: 6kg, 800g



#### 망고노사(망고프라린)

Mangonosa

천연망고 분말과 패션후르츠 분말을 넣은  
프라린 페이스트

코팅용 및 가나슈로 사용가능

포장단위: 800g



#### 알모노사(아몬드)

Almonosa

카푸치노와 동일한 용도의 아몬드 프라린  
페이스트

코팅용으로 사용가능

포장단위: 5kg



#### frambonosa(산딸기 프라린)

Frambonosa

천연 산딸기 분말로 맛을 낸 프라린 페이스트  
코팅용으로 사용가능

포장단위: 800g, 6kg



#### 금박시트, 나무집게

Gold leaf

붙지 않고 사용이 용이한 금박시트  
포장단위: 100 장 (5×5cm)



#### 딸기 크리스피

Strawberry Crispi

색이 번지지 않고 흡습이 잘되지  
않으며 부스러기가 없습니다.

포장단위: 500g, 25kg



## 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



### 토픽

재료	중량(g)
당적 망고 다이스	200
카라멜 페이스트	50

- 판매방법: 실온판매 / 보관방법: 냉동 3개월
- 홀케이크 1개당 원가 : 3,300 원

### ● 제품정보



#### 카라멜페이스트

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

1. 해동한 망고의 물기를 제거한다.
2. 케이크 틀에 버터를 칠하고 설탕으로 코팅한다.
3. 망고를 케이크 틀 바닥에 깔아준다.  
(케이크 틀 가장자리에 붙이지 않는다.)
4. 카라멜 페이스트를 망고 위에 고루 짜준다.
5. 카라멜 케익믹스, 계란, 카놀라유, 물을 믹서에 넣고 비터로 2 단 30 초, 5 단 4 분 30 초 믹싱한다.
6. 반죽을 케이크 틀에 넣고 팬으로 위를 덮은 다음 175/175°C 데크 오븐에서 35 분 정도 구워준다.
7. 완전히 식은 후 케이크 틀에서 빼준다.



#### 당적 망고다이스

Semi candied mango dice  
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



## 브리오슈 보스톡

레시피 영상보기

### 아몬드 크림(3 개 분량)

재료	중량(g)
칸디아 롤버터 1kg	120
물	60
아몬드 분말	80
꿀	20
마카롱 믹스 100	200

1. 버터를 부드럽게 풀어준다.
2. 모든 재료를 잘 섞어준다.



- 판매방법: 실온 당일 판매
- 1 조각당 원가 : 2,080 원

### 코인트로 시럽 (10 개 분량, 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	1/2 개
아몬드 크림(상기배합)	150g
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: 1ℓ×6 병 / 박스  
원산지: 프랑스



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



## 브리오슈 허니브레드

### 단풍당 버터(2 개 분량)

재료	중량(g)
칸디아 롤버터 1kg	100
단풍당시럽	100

- 실온에 둔 부드러운 버터와 단풍당시럽을 잘 믹싱한다.

### 마스카포네 휘핑크림(2 개 분량)

재료	중량(g)
냉동 마스카포네	100
DB 휘핑크림	100
설탕	8

- 모든 재료를 한번에 넣고 휘핑한다.

### 브리오슈 허니브레드

재료	중량(g)
브리오슈	1/2 개
단풍당 버터	100g
마스카포네 휘핑크림	적당량

### 조립

- 해동한 브리오슈를 10~15cm 두께로 썰어준다.
- 브리오슈에 칼집을 넣어준다.
- 단풍당 버터를 녹여서 브리오슈에 충분히 적셔준다.
- 180°C 컨벡션 오븐에 색이 날 때까지 8~10 분 정도 구워준다.
- 한김 식으면 마스카포네 휘핑크림을 올려 마무리한다.



**판매 방법: 구운 직후 바로 판매**

- 1 개당 원가: 3,200 원

### 제품정보



**냉동 마스카포네(mascarpone)**  
포장단위: 500g  
제조 직후 즉시 급속 동결 시켜 본래 가지고 있는 부드러운 조직을 유지시켰습니다. 휘핑 시 부드럽게 풀립니다.



**단풍당시럽**  
Maple syrup  
포장단위 : 1kg



**DB 크림(컴파운드 생크림)**  
Dairy Blended cream  
맛과 안정성을 동시에 가지고 있는 제품으로 타 컴파운드 크림과는 달리 향이 들어가 있지 않습니다.  
종류: DB 쿠키, DB 휘핑  
포장단위: 1ℓ, 10ℓ



## 플레인 스콘

레시피 영상보기

### 스콘(14\*7cm 삼각형 6개분량)

재료	중량(g)
칸디아 롤버터 1kg	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



- 판매방법: 상온 당일 판매
- 1개당 원가 : 997 원

### ● 제품정보



**베이킹파우더 EP**  
Baking powder EP  
찐케익, 스콘 등에 사용시 색의 변화나  
냄새가 없는 고품질 베이킹파우더입니다.  
포장단위: 150g

### 토픽

재료	중량(g)
칸디아 휘핑크림	소량
굵은 설탕	소량

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



**마다가스카르 바닐라 추출물(바닐프로 200)**  
Vanilla extract  
마다가스카르빈 추출물  
원산지: 프랑스  
포장단위: 500g



**사워크림 LP**  
Long-shelf life Sour cream  
유지방 함량 22%  
포장단위: 1kg  
유통기간: 냉장 6개월



### 냉동 생지 사용방법

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



### 마스카포네 크림(7개 분량)

재료	중량(g)
냉동 마스카포네	200
칸디아 휘핑크림	200

- 모든 재료를 한번에 넣고 단단하게 휘핑크림한다.



### 조립

- 사바랭을 시럽에 2시간 담가준다.
- 사바랭을 채에 건져 1-2분간 시럽을 빼준다.  
(시럽을 뺀 후 최종 무게: 80g)
- 마스카포네 크림을 올려 마무리 한다.

**- 판매방법: 냉장 24시간 판매**

- 1개당 원가 : 1165 원

※드레인 방법: 드레인 후 **80g** 으로 맞춰준다

## 사바랭용 시럽

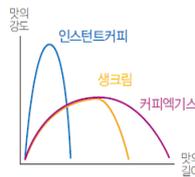
	럼 시럽	패션후르츠 시럽	커피 시럽	레드커런트 시럽
물	500	590	760	580
액상과당	470	480		500
설탕			300	
패션후르츠 퓨레		250		
커피엑기스			20	
인스턴트 커피			20	
커피 리큐르			20	
베리베리 레드 커런트 퓨레				500
몽게이럼	7			
바닐프로 200	5			

- 물, 액상과당, 설탕을 한소끔 끓여준다.
- 시럽이 식은 후, 레시피에 따른 추가 재료를 섞어준다.

### ● 제품정보



라비 패션후르츠  
Passion fruit  
포장단위: 1kg



### 커피엑기스

Coffee extract

인스턴트 커피는 강한 쓴 맛을 내는 빈으로 만들어지나 커피엑기스는 스타벅스 등 원두커피 전문점에서 쓰이는 아라비카빈으로 만들어져 커피 맛을 오랫동안 지속시켜 줍니다.  
포장단위: 1kg



베리베리 레드커런트 퓨레  
Redcurrant  
500g

# 차게 먹는 디저트 사바랭(Savarin) 완제 사바랭으로 간단하게 디저트를 만드세요.



## 사바랭의 유래

사바랭(Savarin)은 나폴리의 대표적인 디저트인 바바(baba)에서 파생된 프랑스식 생과자입니다.  
과자에 시럽을 스며들게 한 후 생크림, 과일 등을 곁들여 먹는 것이 일반적입니다.  
사바랭은 19세기 중반 파리에서 과자점을 운영하던 줄리앵 형제(Julien brothers)가 건포도를 넣지 않은 바바 반죽을 왕관 모양의 틀에 넣고 구워서 판매한 것이 시초가 되었습니다.  
이것이 프랑스 전역에 전파되며 현재 사바랭의 형태를 갖추게 되었습니다.

## 제품안내



**사바랭**  
크기 : 지름62mm, 13g  
포장단위 : 40개 x 3봉/Box

## Tip



스탠딩 지퍼백을  
이용하시면  
시럽에 편리하게  
담글 수 있습니다.



## 바나나 컵 페스츄리

### 바나나 크림(5 개 분량)

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

- 모든 재료를 잘 섞어서 준비한다.



### 휘핑 크림(5 개 분량)

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

- 크림치즈와 설탕을 믹서에 넣고 부드럽게 풀어준다.
- 크림을 조금씩 넣으며 90%까지 휘핑한다.

- 판매방법: 즉석 조립 판매

- 1 개당 원가 : 1,380 원

#### 제품정보



놀라운  
보형성!

칸디아 휘핑크림 (Candia Whipping cream)  
포장단위: 1ℓ

### 연유 소스 (10 개 분량, 냉장보관 3 일 가능)

재료	중량(g)
카라멜 페이스트	100
연유	100

- 모든 재료를 잘 섞어준다.



칸디아 프랑스 크림치즈 1kg  
French Cream cheese  
미국산과 다른 맛, 다른 물성  
포장단위 : 1kg



바나나레진(Banana resin)

포장단위: 1kg

사용방법: 식품의 3% 내외

용도: 음료, 아이스캔디, 생크림

레진이란?

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

### 조립

- 불오방을 180°C 컨벡션 오븐에 5 분간 구워준다.
- 식힌 불오방 안쪽에 연유 소스를 바르고 바나나 크림을 채운다.
- 휘핑 크림을 손가락으로 올려 모양을 만들고 카라멜 라이즈 한 바나나로 데코한다.

#### 부쉬(불오방)

Bouchee(Vol-au-vent)

새로운 개념의 쉐, 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 구아카몰 입니다.

#### 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)

- 불오방을 180°C 컨벡션 오븐에 5 분간 구워준다.
- 식힌 불오방에 구아카몰을 채워준다.



## 팬케이크 티라미수

레시피 영상보기

### 커피 시럽(2 개 분량)

재료	중량(g)
물	150
설탕	150
에스프레소	105
커피엑기스	45

1. 물과 설탕을 끓인다.
2. 차게 식은 시럽에 에스프레소와 커피 엑기스를 섞는다.

### 티라미수 무스(2 개 분량)

재료	중량(g)
냉동난황	30
설탕	50
DB 쿠키크림	60
냉동 마스카포네	223
바닐프로 200	5

1. 냉동난황과 설탕을 믹서에 넣고 휘퍼로 아이보리 색이 될 때까지 고속 휘핑한다.
2. DB 쿠키크림을 70%정도 휘핑한다.
3. 부드럽게 푼 냉동 마스카포네, DB 쿠키크림, 휘핑 한 노른자, 그리고 바닐프로 200 을 섞어준다.

### 팬케이크 티라미수

재료	중량(g)
냉동 팬케이크	2 장
티라미수 무스 (상단배합)	300g
데코 화이트	적당량
프리미엄 스프링클 코코아 파우더	적당량
랜서	적당량

### 조립

1. 따뜻하게 데운 팬케이크를 따뜻하게 데운 커피 시럽에 담가 2 시간 적셔준다.
2. 그릇에 시럽에 적신 팬케이크를 놓는다.
3. 팬케이크 위에 티라미수 무스를 채워준다.
4. 2,3 의 과정을 1 번 반복한다.
5. 데코 화이트를 윗면에 충분히 뿌린 후 코코아 파우더를 뿌려준다.
6. 랜서 초코 장식으로 데코레이션 한다.



- 판매방법: 냉장 당일 판매
- 1 개당 원가 : 3,060 원

### 제품정보



**냉동 팬케이크**  
Pancake  
사용방법  
건조를 방지하기 위해 지퍼백에 넣어 500W 전자레인지 40~50 초 가열, 서빙.  
포장단위: 240 장(6 장 X40 봉) / 박스



**살균 냉동난황(가당)**  
색, 고형분이 일정하며 미생물적으로 매우 안전한 제품  
난백 혼입 비율 1% 미만  
포장단위: 2.27kg



**프리미엄 스프링클 코코아 파우더**  
Premium Sprinkle cocoa powder  
통에 들어 있어 보관 중 눌리지 않아 덩어리가 덜지며 사용하기 편리함  
포장단위: 1kg



**데코화이트**  
Deco white  
녹지않는 데코레이션 설탕  
포장단위 : 500g , 1kg



**랜서 다크, 랜서 화이트**

초콜릿 장식물  
길이 : 20cm  
300 개/박스



## 레몬 무스 타르트

레시피 영상보기

### 레몬 무스 (6 개 분량)

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

1. 레몬 커드를 믹서에 넣고 휘퍼로 풀어준다.
2. 마스카포네를 넣고 잘 섞어준다.
3. 크림을 조금씩 넣으며 단단하게 휘핑한다.



### 판매방법: 냉장 당일 판매

- 1 개당 원가: 1,690 원(초콜릿 장식 제외)

### 레몬 무스 타르트

재료	중량(g)
레몬 무스(상기배합)	60
레몬 커드	10
타르트 셸 원형 L	1 개
레몬필 스틱	2 개
초콜릿 유니버스	1 개

### 조립

1. 타르트 셸 바닥에 레몬커드를 짜준다.
2. 레몬 무스를 넣고 돔 형태로 만든다.
3. 레몬필 스틱을 잘라 무스 위에 올려준다.
4. 초콜릿 장식을 올려 마무리한다.

### ● 제품정보



칸디아 휘핑크림 (Candia Whipping cream)  
포장단위: 1ℓ

놀라운  
보형성!



초콜릿 타르트 셸원형 L  
Φ81mm, H 19mm  
29~30g, 45 개 / 박스  
9x5 트레이



레몬필 스틱  
Lemon peel stick  
포장단위 : 1kg



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



레몬 커드 (Lemon Curd)  
정통 보스톤 레몬파이를 만들 수 있습니다.  
포장단위: 5kg, 10kg



초콜릿 유니버스

※ 오른쪽 페이지 참조



## 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 프렌치 크림치즈	320
칸디아 휘핑크림 35%	400

## 레몬커드 응용 예





## 리얼 브라우니 케이크

레시피 영상보기

### 브라우니 (1 호 케이크 \* 1 개분량)

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

1. 믹스와 카놀라유, 계란을 믹서에 넣고 비터로 저속 30 초 살짝 섞어준다.
2. 뜨거운 물을 넣고 중속 2 분간 섞어준다.
3. 175/175°C의 오븐에 넣고 45 분간 구워준다.



- 판매방법: 서늘한 실온 당일 판매
- 보관방법: 냉장보관 2 일 가능  
(프로스팅을 제외한 브라우니는 냉동보관 시 3 달)
- 홀케이크 1 개당 원가 : 4,780 원

### 잔두야 프로스팅 (1 호 케이크 \* 1 개분량)

재료	중량(g)
냉동 마스카포네	100
잔두야 다크	100
프리미엄 코코아 파우더	10

1. 마스카포네를 믹서에 넣고 살짝 풀어준다.
2. 녹인 잔두야를 넣고 잘 섞어준다.
3. 코코아 파우더를 넣고 섞어준다.

### ● 제품정보



리얼 브라우니 믹스  
포장단위: 10kg/bag  
초콜릿을 갈아 넣어 쫄득한 식감의 브라우니 믹스



### 잔두야 다크

포장단위 : 2kg\*9ea/box



### 미모사 리브(다크&화이트)

포장단위:  
- 다크&화이트 13 개  
- 다크 11 개



## 오믈렛 샌드위치

레시피 영상보기

**판매방법:** 즉석조립 및 판매

1개당 원가: 1,300 원

### 오믈렛 샌드위치



#### 조립 안내

재료	중량
크로와상	1개
샐러드 렌치 소스	20g
피클	4조각
오믈렛	1개
샐러드 렌치 소스	20g

#### 제품 안내



오믈렛

내용량 : 14x7cm(85g)  
보관방법 : 냉동보관(-18℃)  
포장단위 : 84개(7.14kg/Box)

미생물적으로 매우 안전합니다.  
이미 익혀진 오믈렛으로 간편하게  
해동하여 다양하게 활용하세요.



샐러드 렌치 소스

내용량 : 1kg  
보관방법 : 냉장보관



PPF 냉동생지

**SIB** (주)선인  
[www.ppang.biz](http://www.ppang.biz)

경기도 용인시 기흥구 탑실로 35번길 20



sib\_sunin



031)284-9500