

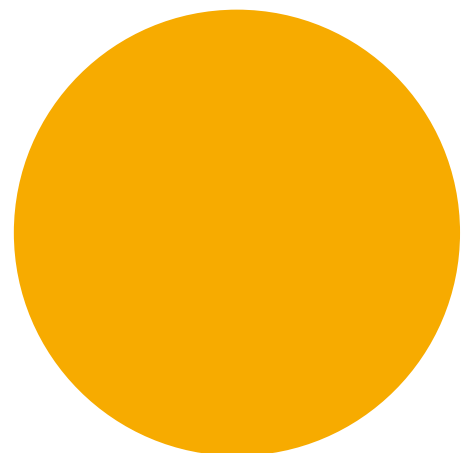
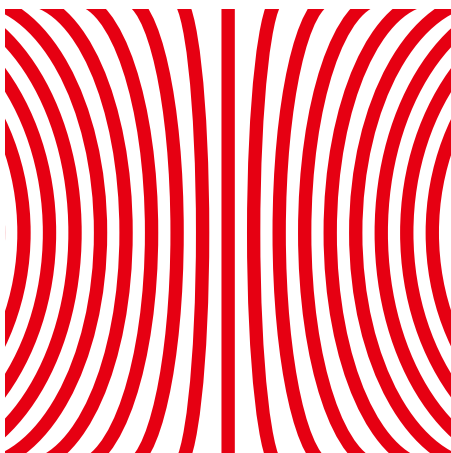
# ASIAN

## DESSERT SEMINAR

### Seminar Contents

Sweet Potato Paste  
Spiced Crepe  
Coconut & Meringue  
Delicatessen Hallabong  
Lapis Spiced  
Mango Sticky

**GOURMET  
BELGIAN  
CHOCOLATE**



**2024. 05**  
**GERALD MARIDET**  
제럴드 마리데

**SIB**



## *Chef* **GERALD MARIDET** 제럴드 마리데

- 두바이 Salam Hospitality Group Deli Shop 컨셉 책임자
- 미슐랭 스타 라페루스 페이스트리 셰프
- 2014 인도네시아 자카르타 Pullman Hotel & Resort 수석 페이스트리 셰프

### *Asia Taste*

GERALD MARIDET는 여행을 많이 하는 페이스트리 셰프입니다.

리옹에서 학업을 마친 후, 그는 빠르게 해외로 나가 경력을 쌓기 시작했습니다.

그는 인도네시아, 과테말라, 말레이시아, 싱가포르, 중국, 모리셔스 등지에서 대규모 호텔 그룹에서 일했습니다.

이후 두바이로 이주하여 Salam Hospitality Group의 식음료 책임자로 임명되었으며, 현지 시장에 맞춘 페이스트리 라인을 선보이는 Deli Shops 컨셉을 도입했습니다.

그 후에는 상그릴라, 쿠알라룸푸르, 오만의 알 부스탄 팰리스(리츠칼튼 그룹) 등에서 18~35명의 팀을 이끌었습니다.

Gerald Maridet는 2014년부터 인도네시아 자카르타에 위치한 Pullman Hotel & Resort의 수석 페이스트리 셰프로 재직 중입니다.



Veliche™ wants to contribute to a better world for people and nature. That is why we source our cocoa responsibly by buying from Rainforest Alliance Certified farms.

## DISCOVER OUR DELIGHTS





## CONTENTS

 Malaysia

Spiced Crepe 스파이스 크레페

..... 4p

 Indonesia

Lapis Spiced 라피스 스파이스

..... 5p

 Singapore

Sweet Potato paste 고구마 페이스트 가또

..... 6p

 Korea

Delicatessen Hallabong 한라봉 무스

..... 7p

 Vietnam

Coconut & Meringue 코코넛 & 머랭

..... 8p

 Thailand

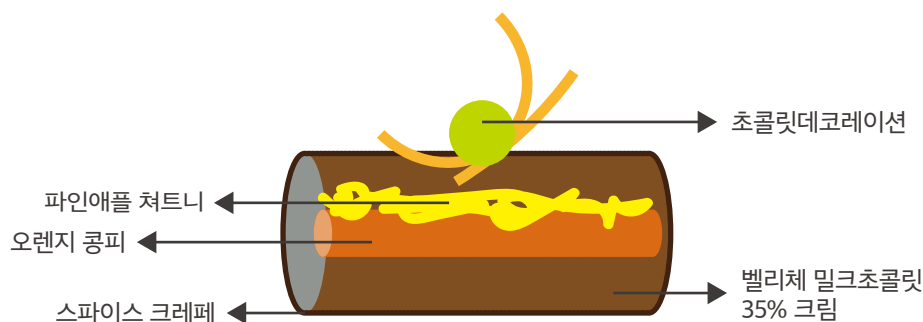
Mango Sticky 망고스티키

..... 9p



# Spiced Crepe

말레이시아 - 스파이스 크레페



크레페, 15개 | 보관온도 : 4℃ | 형태 : 실린더형

## 스파이스 크레페

박력분	160g
스파이스파우더	8g
칸디아우유	150g
물	150g
소금	1g
백설탕	60g
버터	120g
냉동전란	180g
스위트 버전 바질페스토	옵션

1. 볼에 전란, 설탕, 소금, 스파이스(향신료), 따뜻하게 데운 우유, 물을 넣고 휘퍼로 섞는다.
2. 체 친 밀가루를 01에 넣고 섞는다.
3. 녹인 버터를 넣고 섞는다.
4. 반죽을 체에 한번 내린 뒤 충분히 냉장휴지시킨다.
5. 프라이팬에서 얇게 부쳐준다.

## 파인애플 처트니

생 파인애플	500g
갈색설탕	120g
아니스	5ea
시나몬스틱	2ea
레몬농축주스	20g
물	60g
카다몸씨앗	3ea

1. 잘게 자른 파인애플을 모든 재료와 함께 팬에 올려 저온에서 졸여준다.
2. 향신료(시나몬스틱, 카다몸, 아니스)를 제거한 뒤 찐에 넣어 냉각해 사용한다.

## 벨리체 밀크초콜릿 35% 크림

칸디아우유	150g
40%고메크림	250g
백설탕	120g
냉동난황	180g
100%쌀가루	12g
인텐스35%밀크초콜릿	650g
얼그레이티	8g

1. 냄비에 우유, 고메크림을 끓인다.
2. 얼그레이티를 넣고 2~3분간 끓여준다.
3. 쌀가루를 넣고 섞어준다.
4. 볼에 난황, 설탕을 넣어 가볍게 섞는다.
5. 03과 04를 섞어 65℃ 까지 올려 앙글레이즈를 만든다.
6. 밀크초콜릿이 담긴 볼에 체를 이용해 앙글레이즈를 내려준다.
7. 핸드블렌더로 부드럽게 유화시킨 뒤 하룻밤 냉장휴지해 사용한다.

## 오렌지 콩피

오렌지 생과	600g
물	200g
백설탕	300g
물엿	100g
아미드펙틴(점용)	6g

1. 냄비에 물, 설탕, 물엿, 아미드펙틴(점용)을 넣고 끓이면서 오렌지 조각을 넣어준다.
2. 이 과정을 두번 반복 한 뒤 콩피를 밧드에 넣어 냉각화 시킨 뒤 사용한다.

## 스위트 버전 바질페스토

바질	50g
민트	80g
물	1000g
소금	0.1g

카페시럽	60g
올리브오일	40g
바닐라페이스트	0.5g

1. 소금과 물을 끓인 후 바질과 민트를 넣고 2분간 끓여준다.
2. 체에 걸러 물을 짜준 후 믹서에 넣어준다.
3. 카페시럽, 올리브오일, 바닐라페이스트 약간의 소금을 넣고 갈아준다.
4. 체에 걸러 사용한다.

## 몽타주

스파이스 크레페	55g
파인애플 처트니	47g
벨리체 밀크초콜릿 35% 크림	93g
오렌지 콩피	80g

1. 인퓨징된 벨리체 밀크초콜릿 35% 크림과 파인애플 처트니를 핸드블렌더로 믹싱한다.
2. 향신료를 넣어 얇게 구운 크레페 위에 01을 짜준다.
3. 플라스틱랩을 사용하여 크레페를 적절하게 말아 형태를 만든다.
4. 냉장고에 넣어서 조금 굳을 때까지 보관한다.
5. 크레페를 잘라 오렌지콩피를 더하고 초콜릿데코레이션으로 마무리한다.



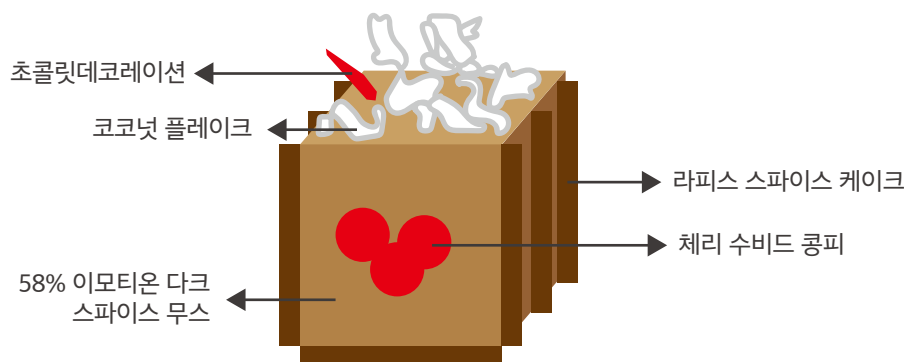
인텐스35%밀크초콜릿





# Lapis Spiced

인도네시아 - 라피스 스파이스



20\*20cm 스퀘어 몰드, 1개 | 보관온도 : 4℃ | 형태 : 사각형

## 라피스 스파이스 케이크

버터	320g
냉동난황	1200g
초미립분당	400g
가당연유	160g
박력분	180g
탈지분유	60g
버터(오키드버터)	680g
익스트라 다크 코코아 파우더	120g
차이니스 파우더(후추, 정향, 시나몬, 팔각)	4g
진저 파우더	12g

1. 버터를 녹여준다.
2. 녹인 버터와 초미립분당을 섞어준다.
3. 난황과 연유, 박력분을 1에 넣어 부드럽게 젓는다.
4. 버터(오키드버터)를 넣어 저어준다.
5. 반죽을 절반으로 나누어 반은 차이니스, 반은 진저파우더를 섞어준다.
6. 사각형 몰드에 차이니스 반죽을 120g 팬닝해준다.
7. 예열된 컨벡션오븐 160℃에서 약 3-5분간 구워준다.
8. 오븐에서 나온 시트를 가볍게 누른 후 구워진 반죽 위에 진저반죽 120g을 부어 다시 굽는다.
9. 06~08 과정을 반복해 레이어된 시트를 만들어 준다.

## 58% 이모티온 다크 스파이스 무스

휘핑크림	720g
칸다우유	160g
이모티온58다크초콜릿	440g
젤라틴매스	24g
시나몬스틱(스리랑카)	4ea
카다몸씨앗	12ea
생강	12g

## 옥수수전분

옥수수전분	12g
-------	-----

01. 데운 우유에 전분, 스파이스(향신료)를 넣고 인류정해준다.
02. 커버춰, 젤라틴이 담긴 볼에 체를 얹고 01을 부어 준다.
03. 40℃미만에서 핸드블랜더를 이용해 유화시킨다.
04. 부드럽게 올린 휘핑크림을 가볍게 섞어 무스를 마무리한다.

## 체리 수비드 콩피

급속냉동체리	500g
백설탕	120g
옥수수전분	15g
물	15g
레몬농축주스	10g
아마레나체리	500g

01. 냄비에 냉동체리, 설탕, 물, 전분, 레몬주스를 넣고 끓인다.
02. 끓은 이후 잘게 썬 아마레나 체리를 섞어주고 한 번 더 끓인다.
03. 맛드에 담아 냉각화 시킨 뒤 사용한다.

## 코코넛 플레이크

코코넛롱	240g
아몬드슬라이스	160g
백설탕	400g
냉동난황액	120g
치아씨드	4g

01. 볼에 난백과 모든재료를 넣고 잘섞는다. (설탕이 잘 녹았는지 확인한다.)
02. 베이킹용 유산지에 평평하게 펴준다.
03. 예열된 컨벡션 오븐 160℃에서 가장자리가 바삭할 정도로 약 8분 구워준다.

## 몽타주

라피스 스파이스 케이크	250g
58% 이모티온 다크 스파이스 무스	112g
체리 수비드 콩피	152g
코코넛 플레이크	76g

01. 스테인레스 스틸 사각 링 안에 컷팅한 스파이스 스펀지를 아랫면과 벽면에 위치 시킨 뒤 냉동한다.
02. 58% 이모티온 다크 무스를 절반 정도 파이핑한 후 수비드 체리를 조금 넣어 준다.
03. 다시 그 위에 58%스파이스 무스를 틀 맨위까지 채워 마무리하고 냉동실에서 단단하게 굳혀준다.
04. 냉동실에서 꺼내어 냉장고에서 1시간 동안 천천히 해동한다.
05. 만들어 둔 코코넛 플레이크와 초콜릿데코레이션장식으로 마무리해준다.



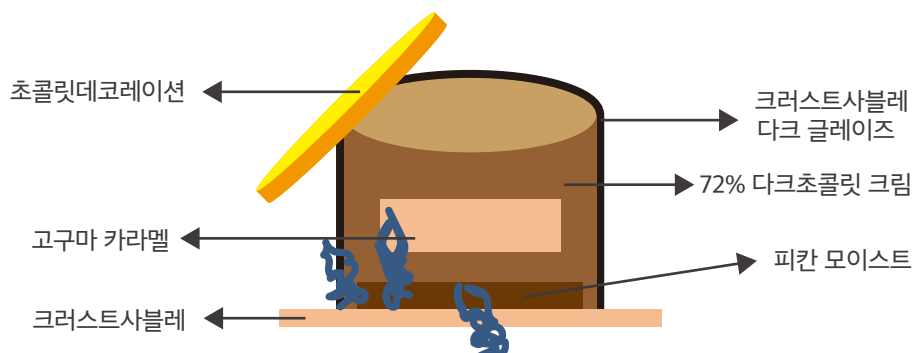
이모티온58다크초콜릿





# Sweet Potato Paste

싱가폴 - 고구마 뿌디 가또



파보니 PX3219 몰드 | 보관온도 : 4°C | 형태 : 실린더형

## 크러스트 사블레

박력분	500g
버터	300g
소금	2g
냉동전란	120g
아몬드분말	80g
초미립분당	190g
시나몬분말(스리랑카)	2g

01. 볼에 상온의 버터를 주걱을 이용해 초미립분당, 소금을 넣고 부드럽게 풀어준다.
02. 체친 박력분, 시나몬분말, 아몬드분말을 넣고 섞는다.
03. 냉각 시킨 반죽을 얇게 민 뒤 링 몰드로 찍어 팬닝한다.
04. 예열된 컨벡션 오븐 160°C에서 약 12~15분간 굽는다.

## 고구마 카라멜

백설탕	160g
물	60g
물엿	140g
40%고메크림	180g
냉동고구마페이스트	110g
소금	3g
탈지분유	30g
앞새젤라틴	6g
바닐라빈	2ea

01. 냄비에 물, 설탕, 물엿을 저지 않고 180°C까지 줄여서 카라멜을 만들어 준다.
02. 고메크림, 탈지분유 데워 01에 넣어준다.
03. 고구마페이스트, 소금, 바닐라빈을 넣고 섞는다.
04. 젤라틴을 넣어준 뒤 체에 내린다.
05. 몰드에 넣은 뒤 얼려준다.

물엿	350g
40%고메크림	300g
익스트라다크코코아파우더	120g
앞새젤라틴	28g

01. 냄비에 물, 물엿, 설탕, 코코아파우더를 넣고 110°C까지 끓여준다.
02. 고메크림과 다크커버춰를 넣고 다시 110°C까지 끓인다.
03. 젤라틴을 넣고 체에 거른 후 핸드블렌더를 이용해 유화시킨다.
04. 사용 전 12~16시간 냉장 휴지 후 사용하는것이 좋다.

## 몽타주

크러스트 사블레	74g
피칸 초코시트	41g
고구마 카라멜	42g
72% 다크초콜릿 크림	27g
다크 글레이즈	86g

01. 플렉시판 몰드에 72% 벨리체크림을 절반 정도 충전한다.
02. 얼려둔 고구마 카라멜을 넣어준다.
03. 여백에 72% 벨리체 크림을 채워 준 뒤 피칸초코시트를 덮어 다시 냉동에서 단단하게 얼려준다.
04. 몰드에서 제거 한 뒤 글레이즈해준다.
05. 파랑계열의 식용꽃과 초콜릿데코레이션을 이용해 장식 한 뒤 마무리한다.

## 피칸 초코시트

백설탕	360g
냉동전란	360g
버터	240g
다크 커버춰 72%	360g
소금	12g
박력분	240g
익스트라다크코코아파우더	60g
요고N요구	120g
피칸	240g

01. 볼에 전란, 설탕, 소금을 넣고 가볍게 풀어주듯 휘핑하고, 요고N요구를 넣고 섞는다.
02. 녹인 버터와 초콜릿을 넣고 섞어준다.
03. 체 친가루를 섞어준다.
04. 자른 피칸을 넣고 가볍게 섞는다.
05. 40\*60 플렉시 판에 1950g 팬닝한다.
06. 예열된 컨벡션오븐 160°C에서 15~20분간 굽는다.

## 72% 다크초콜릿 크림

칸디아 휘핑크림	750g
젤라틴매스	28g
다크 커버춰 72%	350g
라임제스트	6g
물엿	60g

01. 냄비에 크림, 물엿을 넣고 따뜻하게 데운다.
02. 다크 커버춰, 젤라틴이 담긴 볼에 체를 받쳐 01을 부어준다.
03. 핸드 블렌더를 사용해 유화시킨다.
04. 라임제스트를 더해준다.
05. 휘핑 전 12~16시간 냉장 휴지시켜준다.

## 다크 글레이즈

물	150g
다크 커버춰 72%	60g
백설탕	375g



다크 커버춰72%



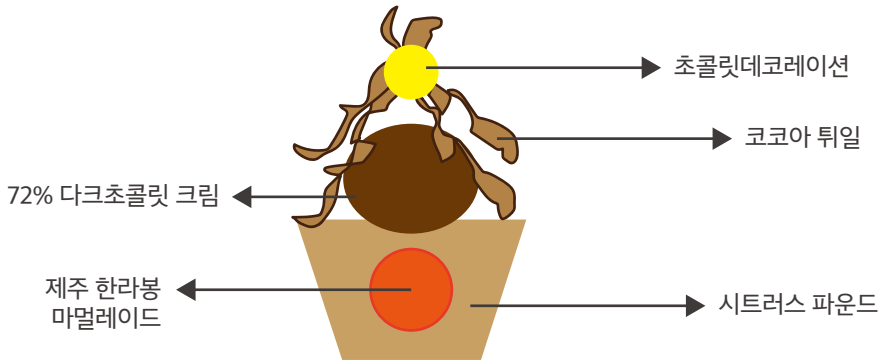
이모티온58다크초콜릿





# Delicatessen Hallabong

대한민국 - 한라봉 무스



미니 브리오슈 몰드, 28개 | 보관온도 : 4℃ | 형태 : 라운드 타르트형

## 시트러스 파운드

버터	240g
백설탕	200g
소금	3g
한라봉제스트	12g
박력분	200g
베이킹파우더EP	3g
냉동전란	200g
<b>다크커버춰 72%</b>	80g
카카오닙스	60g

- 상온에 둔 버터에 설탕, 소금을 넣고 부드럽게 풀어 준다.
- 전란을 나눠 넣어 섞은 뒤 제스트와 녹인 초콜릿을 넣어 부드럽게 믹싱한다.
- 미니 브리오슈 몰드에 35g씩 팬닝해준다.
- 예열된 컨베이션 오븐 160℃에서 약 12~15분간 굽는다.
- 반죽을 굽고 충분히 식혀 준 뒤 카카오닙스를 가장자리에 뿌려 마무리 해준다.

## 제주 한라봉 마멀레이드

절단제주한라봉필	280g
오렌지주스	120g
백설탕	180g
아미드펙틴(잼용)	12g
흑후추	2g

- 냄비에 다이스된 한라봉, 설탕, 아미드펙틴(잼용), 오렌지주스를 넣고 불에 올려 천천히 끓여준다.
- 불에서 내린 뒤 후추를 넣고 팬에 부어 냉각시켜준다.

## 72% 다크초콜릿 크림

40%고메 크림	1300g
칸디아우유	80g
젤라틴매스	24g
<b>다크커버춰 72%</b>	480g
무가당아몬드페이스트	280g

- 냄비에 우유, 크림을 넣어 데워준다. (약 65~70℃사이)
- 커버춰 초콜릿, 프랄린(아몬드페이스트), 젤라틴이 담긴 볼 위에 체를 받치고 액체를 부어준다.
- 주걱으로 가볍게 섞어 낸 뒤 핸드블렌더로 유화시킨다.
- 휘핑 전 하루정도 냉장휴지시킨다.

## 코코아 튀일

<b>다크커버춰 72%</b>	60g
버터	125g
물엿	75g
백설탕	150g
아미드펙틴(잼용)	4g
골드더스트	1g
코코아닙스	적당량

- 냄비에 버터, 물엿을 함께 넣어 끓인다.
- 설탕, 아미드펙틴(잼용)을 가볍게 섞어 01에 넣어주고 불에서 내린 후 커버춰에 부어 섞어준다.
- 실리콘패드에서 펼쳐 코코아닙스 적당량을 올려준다.
- 160℃로 예열된 오븐에 15분 베이킹한다.
- 냉각한 후 건조하여 부서어 사용한다.

## 몽타주

시트러스 파운드	84g
제주 한라봉 마멀레이드	49.5g
<b>72% 다크초콜릿 크림</b>	180g
코코아 튀일	34g

- 테프론 코팅이 된 타르트 모양의 틀에 시트러스 모이스트 반죽을 넣어 부드럽게 구워준다.
- 한김 식힌 후 제주 마멀레이드를 중앙에 홈을 만들어 넣어 다음 냉장고에 보관한다.
- 중앙에 72% 벨리체 다크 크림을 파이핑하고 냉각시킨다.
- 코코아 튀일을 부쉬 제품위에 올리고, 광택제를 이용해 마무리 해준다.



다크 커버춰 72%



이모티온 58 다크 초콜릿

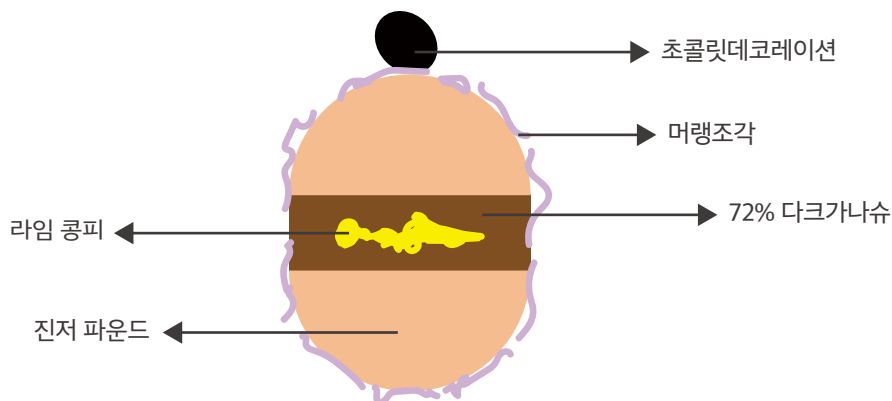






# Coconut & Meringue

베트남 - 코코넛 & 머랭



4cm 반구형 몰드(SF005), 15개 | 보관온도 : 4°C | 형태 : 실린더형

## 진저 파운드

백설탕	90g
아몬드파우더	110g
꿀	40g
박력분	110g
옥수수 전분	10g
베이킹파우더EP	6g
당적생강	83g
냉동난백액	210g
버터	120g

1. 설탕, 꿀, 아몬드파우더, 체친 가루류, 당적생강을 넣고 섞는다.
2. 난백과 녹인 버터를 차갑게 식혀 섞어준다.
3. 냉장에서 2시간 휴지를 시킨다.
4. 4cm 반구형 플렉시판 몰드에 22g씩 팬닝한다. (몰드 : SF005)
5. 160°C로 예열된 컨벡션오븐에 12~15분간 굽는다.

## 라임 콩피

베리베리레몬퓨레	120g
백설탕	120g
아미드펙틴(점용)	8g
물엿	60g
라임세그먼트	80g
벌집꿀	20g

1. 냄비에 냉동레몬퓨레와 물엿 벌집꿀을 넣고 가열한다.
2. 설탕과 아미드펙틴(점용)을 가볍게 섞어 가열된 퓨레에 넣는다.
3. 불에서 내려 라임세그먼트를 넣고 팬에 부어 냉각시킨다.
4. 믹서로 갈아서 사용한다.

## 72% 다크가나슈

당적생강	4g
40%고메크림	300g
물엿	30g
다크 커버춰 72%	280g

01. 냄비에 고메크림, 물엿을 넣고 끓인다.
02. 초콜릿 볼위에 체를 받쳐 크림을 부은 뒤 당적생강을 넣고 섞는다.
03. 핸드 블랜더를 이용해 가나슈를 부드럽게 유화시킨다.
04. 차갑게 냉각화 시켜 사용한다.

## 머랭조각

냉동난백액	120g
초미립분당	225g
백설탕	20g
옥수수전분	20g
통카빈	2g
코코넛콩	75g

01. 볼에 통카빈을 제외한 모든 재료를 넣고 형태가 생기기 시작할 때까지 저속으로 몇분간 휘핑한다.
02. 형태가 생기면 갈아낸 통카빈을 넣어 가볍게 섞어준다.
03. 예열된 컨벡션 오븐 100°C에서 약 60~80분간 가볍게 말리듯 굽는다.

## 몽타주

진저 파운드	46g
라임 콩피	27g
72% 다크가나슈	295g
머랭조각	25g

01. 반구 모양으로 구워진 시트 중앙에 라임 콩피를 짜준다.
02. 반대쪽 반구시트로 똑같이 작업하여 두 개를 붙인 후 냉동에서 굳힌다.
03. 녹인 가나슈로 코팅해주고 머랭조각과 초콜릿데코레이션으로 마무리한다



다크 커버춰72%



이모티온58다크초콜릿

**SIB**

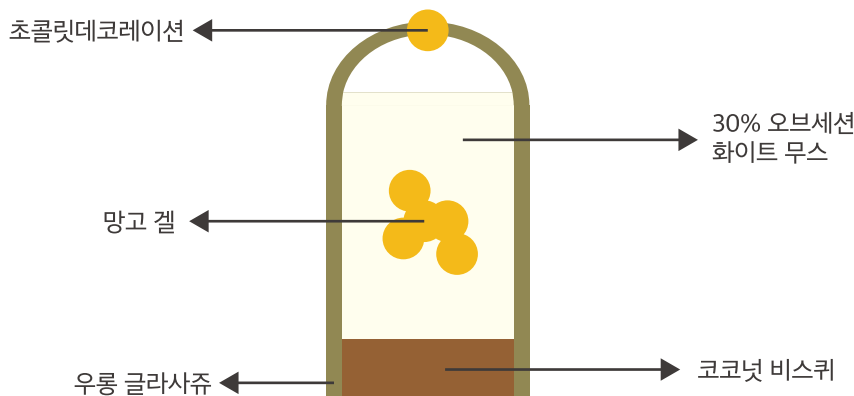
**veliche**  
GOURMET  
BELGIAN CHOCOLATE





# Mango Sticky

태국 - 망고 스티키



지름3cm 높이4cm 실린더 몰드, 80개 | 보관온도 : 4℃ | 형태 : 튜브형

## 코코넛 비스퀴

냉동난백액	500g
백설탕A	250g
코코넛분말	500g
백설탕B	250g
박력분	100g
아몬드에센스	4g

1. 난백에 설탕을 넣어 프렌치머랭을 올려준다
2. 코코넛 분말과 설탕을 섞은 후 프렌치머랭과 조심스럽게 섞는다.
3. 박력분을 넣고 섞어준다.
4. 40\*60cm 플렉시판에 2300g 팬닝한다.
5. 예열된 컨벡션오븐 170℃에서 21분간 굽는다.

## 우롱 글라사쥬

40%고메 크림	960g
칸디아우유	160g
우롱티	36g
젤라틴매스	56g
오브세션30화이트초콜릿	400g

1. 우유에 우롱티를 넣어 12~16시간 침지시킨다.
2. 우롱밀크티와 크림을 함께 냄비에 넣어 끓여준다.
3. 커버춰 초콜릿과 젤라틴이 담긴 볼에 02를 부어준다.
4. 핸드블랜더를 이용해 유화시킨다.
5. 12~16시간 이상 냉각하여 안정화 한 뒤 사용한다.

## 몽타주

코코넛 비스퀴	132g
망고 겔	80g
우롱 글라사쥬	136g
30% 오브세션 화이트 무스	286g

1. 실린더 모양의 틀 하단에 구워 둔 코코넛 비스퀴를 놓은 뒤 30% 오브세션 화이트 무스를 파이핑한다.
2. 실린더 중앙에 망고 겔을 파이핑 하고, 나머지 반죽을 짜준 뒤 냉동에서 얼린다.
3. 실린더틀에서 꺼내 우롱 글라사쥬를 코팅해준다.
4. 미량의 코코아 파우더를 뿌려준다.
5. 망고겔을 작게 조각내어, 초콜릿 데코레이션과 함께 위에 올려 마무리한다

## 망고 겔

베리베리망고퓨레	300g
백설탕	160g
라임제스트	24g
한천분말	16g
생망고	300g
물	160g

1. 냄비에 퓨레, 물, 설탕, 한천을 넣고 끓으면 불에서 내려준다.
2. 다이스한 망고와 라임제스트를 넣어 준다.
3. 밥드에 부어 냉각화 시킨 뒤 사용한다.

## 30% 오브세션 화이트 무스

칸디아우유	250g
40%고메 크림 A	250g
오브세션30화이트초콜릿	110g
백설탕	110g
냉동난황	180g
젤라틴매스	60g
40%고메 크림 B	750g
라임제스트	6g

1. 볼에 난황과 설탕을 넣고 가볍게 풀어준다.
2. 우유와 크림을 냄비에 넣고 끓인 뒤 01에 천천히 저으면서 부어준다.
3. 볼에 올려 한 번 끓여준다.
4. 볼에 커버춰 초콜릿을 담고 체를 받쳐 액체를 부어서 주걱으로 잘 섞는다.
5. 젤라틴을 넣은 뒤 라임제스트와 휘핑크림(크림B)을 넣어 마무리한다.



오브세션30화이트초콜릿