

동남아시아에서 유행하는 초콜릿 쿠키 9종 세미나

*Seminar on 9
kinds of chocolate cookies*



- 01 검은깨 쿠키
- 02 더블 초콜릿 쿠키
- 03 알파호르 쿠키 3종
- 04 만디앙 초콜릿 비스킷
- 05 로미아스 쿠키 3종
- 06 스콘 3종 (다크초코, 아몬드, 유자)
- 07 소금카라멜 초코 타르트
- 08 대추야자 초코 타르트
- 09 모찌 플랑

검은깨 쿠키

Black Sesame Cookie

달콤한 화이트 초콜릿이 씹히는 고소한
흑임자 모찌 쿠키

쿠키반죽 (50g분할 75개)

Baker's %

강력분	1,440 g	100%
아몬드분말	160 g	11.11%
베이킹파우더300g	16 g	1.11%
베이킹소다	6 g	0.42%
설탕	300 g	20.83%
우유버터	960 g	66.67%
전란	400 g	27.78%
흑임자페이스트 800g	240 g	16.67%
바닐프روت 500ml	12 g	0.83%
화이트 컴파운드 초콜릿칩	340 g	23.61%

total 3,874g

269.03%

- 01 버터와 설탕을 비터로 믹싱한다.
- 02 흑임자페이스트를 넣고 섞는다.
- 03 전란과, 바닐라에센스를 조금씩 넣어가며 믹싱한다.
- 04 모든 분말재료들과 초콜릿을 넣고 짧게 믹싱한다.

검은깨 필링 (10g분할 75개)

흑임자페이스트 800g	300 g
리얼 화이트 초콜릿	420 g
물엿	60 g

- 01 초콜릿을 녹인다.
- 02 흑임자페이스트와 물엿을 핸드블렌더로 잘 유화한다.
- 03 동그란몰드에 10g 씩 분할한다.
- 04 냉동고에서 굳혀서 사용한다.

조립

- 01 검은깨 필링을 모찌 20g으로 싸준다.
- 02 1을 70g씩 분할한 쿠키안에 넣어준다.
- 03 185°C에서 7분 간 굽는다.

모찌 (20g씩)

대만 모찌 큐브	1,500 g
----------	---------

- 01 전자레인지를 사용하여 모찌를 데운다.
- 02 20g씩 분할한다.



더블 초콜릿 쿠키

Dubble Chocolate Cookie

다크 컴파운드 초콜릿과 다크 초콜릿 필링이 만나
더욱 진하고 깊은 초콜릿 쿠키



쿠키반죽 (65g분할 75개)

Baker's %

중력분 690 g	53.49%
박력분 600 g	46.51%
프리미엄스프링클코코아파우더(2)	35 g	16.28%
베이킹파우더300g 210 g	5.81%
베이킹소다 10 g	4.65%
설탕 80 g	37.21%
갈색설탕 80 g	37.21%
소금 2.5 g	1.16%
우유버터 115 g	53.49%
다크 컴파운드 초콜릿 225 g	104.65%
전란 300 g	23.26%
냉동난황 60 g	4.65%

total 5,010g 388.37%

- 01 버터와 설탕, 갈색설탕을 넣고 비터로 믹싱한다.
- 02 전란과 냉동난황을 넣고 믹싱하다가 가루류를 넣고 섞는다.
- 03 조각내놓은 다크초콜릿을 넣고 섞는다.
- 04 랩에 반죽을 싸서 냉장고에서 20분간 휴지한다.

모찌 필링

내열성 다크초콜릿필링 750 g

모찌 (25g씩)

대만 모찌 큐브 1,875 g

- 01 전자레인지를 사용하여 모찌를 데운다.
- 02 25g씩 분할한다.

조립

- 01 다크초콜릿필링을 25g의 모찌로 커버한다.
- 02 쿠키반죽을 70g으로 분할하고 1을 넣어준다.
- 03 185℃에서 15분 베이킹한다.



내열성 다크초콜릿필링 VS 일반초콜릿필링



베리베리 알파호르 쿠키

Berryberry Alfajores Cookies

상큼한 베리 잼이 듬뿍 들어간
새콤달콤 알파호르 쿠키



쿠키반죽 (20g분할 75개)

		Baker's %
박력분	540 g	100%
옥수수전분	120 g	22.22%
초미립분당 700g	210 g	38.89%
소금	9 g	1.67%
우유버터	510 g	94.44%
건조 딸기	48 g	8.89%
건조 라즈베리	48 g	8.89%
베리류 잎차	12 g	2.22%
total 1,497g		277.22%

- 01 버터, 밀가루, 옥수수전분, 소금, 건조 베리류, 차를 모래알 질감이 될때까지 믹싱한다.
- 02 초미립분당을 넣고 섞는다.
- 03 랩으로 반죽을 싸서 냉장고에서 휴지한다.
- 04 2개의 테프론시트 사이에서 2mm 두께로 밀어펴준다.
- 05 원하는 커터로 찍어서 2개의 실팡사이에 팬닝한다.
- 06 155°C에서 10분 간 베이킹한다.

화이트 버터 크림

우유버터	210 g
리얼 화이트 초콜릿	350 g
바닐프로T 500ml	4 g
소금	1 g

- 01 버터가 가벼워질 때까지 비터로 쳐준다.
- 02 리얼 화이트 초콜릿을 녹여 넣어준다.
- 03 바닐프로와 소금을 넣어준다.
- 04 휘퍼로 교체해서 버터크림이 가벼워질 때까지 휘핑한다.

베리 잼

라즈베리잼(3kg)	150 g
스트로베리잼(3kg)	150 g
베리류 잎차	15 g

- 01 라즈베리잼과 스트로베리잼을 핸드블렌더로 갈아준다.
- 02 베리류 잎차를 섞어준다.

핑크 초콜릿 코팅

핑크 식용색소	적당량
리얼 화이트 초콜릿	350 g

- 01 모든 재료를 섞어 템퍼링 해준다.

조립

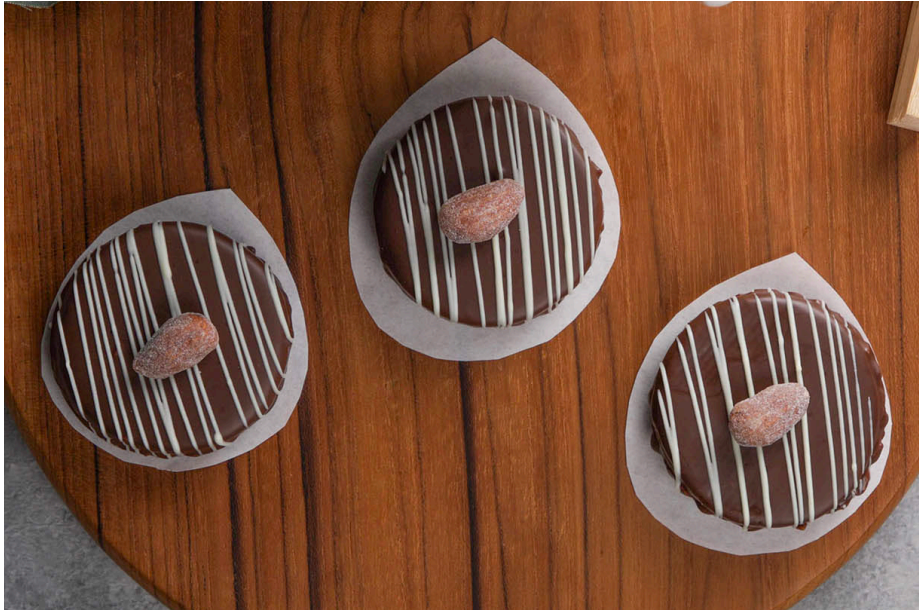
- 01 구워놓은 쿠키 위에 화이트 버터 크림을 가운데를 비워놓고 짜준다.
- 02 베리잼을 가운데 채워주고 쿠키로 덮어준다.
- 03 핑크초콜릿 코팅에 디핑하여 장식한다.



허니버터 알파호르 쿠키

Honey Butter Alfajor Cookies

허니버터 아몬드가 듬뿍 들어간
달콤고소, 알파호르 쿠키



플레인 쿠키반죽 (20g분할 75개 분량)

Baker's %

박력분 630 g	100.00%
옥수수전분 140 g	22.22%
초미립분당 700g 245 g	38.89%
소금 10 g	1.59%
우유버터 525 g	83.33%

total 1,550g 246.03%

- 01 버터, 밀가루, 옥수수전분, 소금을 모래알처럼 되도록 믹싱한다.
- 02 초미립분당을 넣고 믹싱한다.
- 03 도우를 랩에싸서 하룻동안 휴지한다.
- 04 2개의 테프론시트사이에 넣고 얇게 밀어준다.
- 05 원하는 모양의 커터로 찍어서 155℃에서 10분 간 베이킹한다.

화이트 버터 크림

우유버터 210 g
리얼 화이트 초콜릿 350 g
바닐프로T 500ml 4 g
소금 1 g

- 01 버터가 가벼워질 때까지 비터로 쳐준다.
- 02 리얼 화이트 초콜릿을 녹여 넣어준다.
- 03 바닐프로와 소금을 넣어준다.
- 04 휘퍼로 교체해서 버터크림이 가벼워질 때까지 휘핑한다.

조립

다크 컴파운드 초콜릿 적당량
허니버터 아몬드 300g

- 01 구워놓은 쿠키 위에 화이트 버터 크림을 가운데를 비워놓고 짜준다.
- 02 가운데에 허니버터 아몬드 페이스트를 짜준 후, 쿠키를 붙여준다.
- 03 허니버터아몬드 다진 것을 옆면에 붙여준다.
- 04 녹인 다크초콜릿으로 코팅하고 장식한다.

허니버터 아몬드페이스트 (4g분할)

허니버터 아몬드 360 g
해바라기유 35 g

- 01 허니버터아몬드를 푸드프로세서에서 페이스트가 될 때까지 갈아준다.
- 02 오일을 넣고 푸드프로세서에서 갈아준다.



인삼 카라멜 알파호르 쿠키

Ginger Caramel Alfajor Cookies

은은한 인삼 향과 향긋한 커피가 만나
조화로운 알파호르 쿠키



커피 쿠키반죽 (20g분할 75개)

Baker's %

박력분 630 g	100%
옥수수전분 140 g	22.22%
초미립분당 700g 245 g	38.89%
소금 10 g	1.59%
인스턴트 커피 35 g	5.56%
우유버터 525 g	83.33%
total 1,585g		251.59%

- 01 버터, 밀가루, 옥수수전분, 소금을 모래알처럼 되도록 믹싱한다.
- 02 초미립분당을 넣고 믹싱한다.
- 03 도우를 랩에싸서 하룻동안 휴지한다.
- 04 2개의 테프론시트사이에 넣고 얇게 밀어준다.
- 05 원하는 모양의 커터로 찍어서 155℃에서 10분 간 베이킹한다.

인삼 카라멜 (8개 분할 75개)

인삼분말 30 g
설탕 135 g
우유버터 120 g
휘핑크림(칸디아)1L 450 g
물엿 a 75 g
물엿 b 180 g

- 01 크림, 물엿 a, 인삼분말을 데워준다.
- 02 다른팬에서 설탕 물엿b로 카라멜을 만들고, 1의 크림으로 데글레이즈한다.
- 03 버터를 넣고 핸드블랜더로 유화한다.

조립

밀크 컴파운드 초콜릿 1,000g

- 01 구워놓은 쿠키 위에 다크 초콜릿 가나슈를 가운데를 비워놓고 짜준다.
- 02 가운데가 빈 쿠키로 윗면을 덮어 샌드한다.
- 03 녹인 밀크 컴파운드 초콜릿으로 상단부분을 제외하고 겉면만 초코코팅한다.
- 04 가운데에 인삼 카라멜을 짜준 후, 쿠키를 붙여준다.

다크 초콜릿 가나슈 (8g 분할)

초콜릿필링(무수) 600 g

- 01 전자레인지 사용하여 찰 수 있을 정도로 데워놓는다.



만디앙 초콜릿 비스킷 2종

Mendiant Sesame biscuits

부드러운 밀크 컴파운드 초콜릿,
싱그러운 유자와 달콤한 허니아몬드 비스킷



A 초코 쿠키반죽 (5g분할 80개)

Baker's %

중력분	190 g	100%
아몬드분말	25 g	13.16%
프리미엄스프링클코코아파우더(2)	10 g	5.26%
초미립분당 700g	50 g	26.32%
소금	1 g	0.53%
우유버터	120 g	63.16%
전란	45 g	23.68%

total 441g 232.11%

- 01 버터와 설탕 소금을 크림지게 믹싱한다.
- 02 전란을 천천히 넣어서 믹싱한다.
- 03 모든 분말재료를 넣고 믹싱한다.
- 04 도우를 테프론시트 사이에 넣고 3mm가 되도록 밀어편다.
- 05 쿠키커터로 찍어주고 냉장에서 10분 간 휴지한다.
- 06 실팍위에 쿠키를 올리고 160℃에서 10분 / 150℃에서 2분 베이킹한다.

B 화이트 쿠키반죽 (5g분할 80개)

Baker's %

중력분	200 g	100%
아몬드분말	25 g	12.5%
초미립분당 700g	50 g	25.00%
소금	1 g	0.50%
우유버터	120 g	60.00%
전란	45 g	22.50%

total 441g 220.05%

- 01 버터와 설탕 소금을 크림지게 믹싱한다.
- 02 계란을 조금씩 넣어가며 믹싱한다.
- 03 모든 분말재료를 넣고 믹싱한다.
- 04 도우를 테프론시트 사이에 넣고 3mm가 되도록 밀어편다.
- 05 쿠키커터로 찍어주고 냉장에서 10분 간 휴지한다.
- 06 실팍위에 쿠키를 올리고 160℃에서 10분 / 150℃에서 2분 베이킹한다.

조립

- 01 구워진 쿠키의 가운데에 화이트 초코 필링을 5g 씩 짜주고, 그위에 유자필, 허니아몬드를 올려 마무리한다.
- 02 구워진 쿠키의 가운데에 밀크 초코 필링을 5g 씩 짜주고, 그위에 생강과 호두를 올려 마무리한다.

A 밀크 초코 필링 (5g 분할)

밀크 컴파운드 초콜릿	360 g
당적생강	27 g
호두	36 g

- 01 밀크초콜릿을 녹여서 준비한다.
- 02 생강과 호두를 섞어 준비한다.

B 화이트 초코 필링 (5g 분할)

리얼 화이트 초콜릿	360 g
유자필 700g	27 g
허니아몬드	36 g

- 01 화이트초콜릿을 템퍼링한다.
- 02 유자필과 허니아몬드를 섞어준다.



로미아스 쿠키 3종 - 화이트

Mendiant Sesame biscuits

화이트, 다크, 녹차 3가지 맛의
고급스러운 로미아스 쿠키

A 화이트 로미아스 쿠키 (12g분할 100개분량)

Baker's %

박력분	500 g	100.00%
옥수수전분	100 g	20.00%
베이킹파우더 300g	15 g	3.00%
전자분유	20 g	4.00%
초미립분당 700g	150 g	30.00%
우유버터	350 g	70.00%
전란	100 g	20.00%
리얼 화이트 초콜릿	150 g	30.00%

total 1,385g 277.00%

- 01 버터, 설탕이 가볍게 살짝 날릴 때까지 비팅한다.
- 02 전란을 넣고 믹싱한다.
- 03 녹인 화이트 초콜릿을 넣고 섞는다.
- 04 저속에서 분말재료들을 넣고 가볍게 섞는다.
- 05 테프론시트에 파이핑한다.

A 플로랑틴 아몬드 & 유자 (5g분할)

우유버터	90 g
물엿	40 g
설탕	110 g
펙틴(젤리용)1kg	2 g
아몬드 슬라이스	100g
유자필 700g	40 g

- 01 버터와 물엿을 40℃로 끓여준다.
- 02 설탕에 펙틴을 분산시킨 후 1에 넣고 104℃까지 끓인다.
- 03 아몬드와 유자를 넣어준다.

A 조립

로미아스 쿠키반죽	12 g
플로랑틴	5 g

- 01 각각의 로미아스 쿠키반죽을 테프론시트 위에 짜준다.
- 02 플로랑틴을 가운데 올려준다.
- 03 170℃에서 15~20분 간 베이킹한다.



로미아스 쿠키 3종 - 다크

Mendiant Desame biscuits

화이트, 다크, 녹차 3가지 맛의
고급스러운 로미아스 쿠키



B 다크 로미아스 쿠키 (12g 분할)

Baker's %

박력분 500 g	100.00%
옥수수전분 100 g	20.00%
베이킹파우더 300g 15 g	3.00%
전지분유 20 g	4.00%
프리미엄프링클코코아파우더(2)	20 g	4.00%
초미립분당 700g 150 g	30.00%
우유버터 350 g	70.00%
전란 100 g	20.00%
다크 컴파운드 초콜릿 150 g	30.00%
total 1,385g		277.00%

- 01 버터, 설탕이 가볍게 살짝 날릴때까지 비팅한다.
- 02 전란을 넣고 믹싱한다.
- 03 녹인 다크초콜릿을 넣고 섞는다.
- 04 저속에서 분말재료들을 넣고 가볍게 섞는다.
- 05 테프론시트에 파이핑한다.

B 플로랑틴 생강 & 호두 (5g분할)

설탕 110 g
펙틴(젤리용)1kg 2 g
호두 100g
당적생강 40 g
우유버터 90 g
물엿 40 g

- 01 버터와 물엿을 섞어서 40℃로 데운다.
- 02 설탕에 펙틴을 분산시킨 후 1에 넣고 104℃ 까지 끓인다.
- 03 호두와 생강을 넣어 섞는다.

B 조립

로미아스 쿠키반죽 12 g
플로랑틴 5 g

- 01 각각의 로미아스 쿠키반죽을 테프론시트 위에 짜준다.
- 02 플로랑틴을 가운데 올려준다.
- 03 170℃에서 15~20분 간 베이킹한다.



로미아스 쿠키 3종 - 녹차

Mendiant Sesame biscuits

화이트, 다크, 녹차 3가지 맛의
고급스러운 로미아스 쿠키



C 녹차 로미아스 쿠키 (12g 분할)

Baker's %

박력분 500 g	100.00%
옥수수전분 100 g	20.00%
베이킹파우더300g 15 g	3.00%
전지분유 20 g	4.00%
프리미엄국산녹차분말 30 g	6.00%
초미립분당 700g 150 g	30.00%
우유버터 350 g	70.00%
전란 100 g	20.00%
리얼 화이트 초콜릿 150 g	30.00%

total 1,415g 283.00%

- 01 버터, 설탕이 가볍게 살짝 날릴때까지 비팅한다.
- 02 전란을 넣고 믹싱한다.
- 03 녹인 화이트초콜릿을 넣고 섞는다.
- 04 저속에서 분말재료들을 넣고 가볍게 섞는다.
- 05 테프론시트에 파이핑한다.

C 플로랑틴 피스타치오 & 크랜베리 (5g분할)

우유버터 90 g
물엿 40 g
설탕 110 g
펙틴(젤리용)1kg 2 g
생피스타치오(점보) 100 g
건조크랜베리 1kg 40 g

- 01 버터와 물엿을 섞어서 40℃로 데운다.
- 02 설탕에 펙틴을 분산시킨 후 1에 넣고 104℃까지 끓인다.
- 03 피스타치오와 크랜베리를 넣어준다.

C 조립

로미아스 쿠키반죽 12 g
플로랑틴 5 g

- 01 각각의 로미아스 쿠키반죽을 테프론시트 위에 짜준다.
- 02 플로랑틴을 가운데 올려준다.
- 03 170℃에서 15~20분 간 베이킹한다.



스콘 3종 - 다크초코

Scones 3 Types

진한 다크초콜릿과 달콤한 초코칩이
입 안에 감도는 다크초코 스콘



A 다크초코 스콘반죽 (90~100g 분할 35개)

Baker's %

박력분 985 g	100%
설탕 120 g	12.18%
베이킹파우더EP 150g	... 30 g	3.05%
락틱버터 455 g	46.19%
컴파운드 초콜릿청크 300 g	15.03%
칸디아우유 560 g	56.85%
냉동난황 80 g	8.12%
전란 80 g	8.12%
내열성 다크초콜릿필링	... 148 g	30.46%

total 2,830g 287.31%

- 01 데운 우유와 데운 다크초콜릿필링을 함께 섞어 준비한다.
- 02 분말재료를 체를 쳐서 준비한다.
- 03 차가운버터를 깍둑썰기로 준비하고, 체친 가루를 비터로 반죽하여 모래알 느낌으로 만든다.
- 04 데운 초코우유와 냉동난황, 전란을 3번에 넣고 가볍게 반죽한다.
- 05 초코청크를 마지막에 넣고 마무리한다.
- 06 2.5~3cm 두께로 밀어편다.
- 07 냉장고에서 1시간 휴지한다.
- 08 원하는 모양으로 커팅하고 계란물과 크림을 섞어 표면에 발라준다.
- 09 185℃에서 12분 간 베이킹한다.



스콘 3종 - 아몬드

Scones 3 Type - White Almond Scones

달콤한 화이트 초콜릿의 풍미와
고소한 아몬드가 만나 조화로운 스콘



B 아몬드 스콘 반죽 (90~100g분할 35개)

Baker's %

박력분 985 g	100%
베이킹파우더EP 150g 30 g	3.05%
설탕 120 g	12.18%
락티버터 455 g	46.19%
칸디아우유 480 g	48.73%
냉동난황 80 g	8.12%
전란 80 g	8.12%
아몬드 슬라이스 300 g	30.46%
화이트 컴파운드 초콜릿칩 300 g	30.46%

total 2,830g 287.31%

- 01 분말재료를 체를 쳐서 준비한다.
- 02 차가운버터를 각쪽셀기로 준비하고, 1의 재료를 비터로 반죽하여 모래알 느낌으로 만든다.
- 03 액상재료들을 넣고 가볍게 섞어 반죽한다.
- 04 아몬드 슬라이스 초코칩을 마지막에 넣고 마무리한다.
- 05 2.5~3cm 두께로 밀어편다.
- 06 냉창고에서 1시간 휴지한다.
- 07 원하는 모양으로 커팅하고 계란물과 크림을 섞어 표면에 발라준다.
- 08 185℃에서 12분 간 베이킹한다.

B 디플로마트 크림

크림파티시에H(1kg) 400 g
리얼 화이트 초콜릿 160 g
젤라틴 4 g
정제수 20 g
휘핑크림(칸디아)1L 300 g

- 01 젤라틴을 정제수에 불려 젤라틴매스를 만들어놓는다.
- 02 녹인 리얼 화이트 초콜릿과 크림파티시에H를 섞어준다.
- 03 2에 녹인 젤라틴을 섞는다.
- 04 칸디아 휘핑크림을 60% 휘핑하여 화이트 초콜릿 크림 파티시에에 섞어 사용한다.

B 화이트 아몬드 스콘 조립

스트로베리잼(3kg) 200 g
딸기(웁션) 450 g

- 01 스콘을 절반으로 자른다.
- 02 디플로마트 크림을 원하는 모양으로 짜준다.
- 03 딸기잼과 딸기를 곁들인다.



스콘 3종 - 유자

Scones 3 Types

진한 다크초콜릿의 스콘과
향긋한 유자향과 가나슈를 품은 스콘



C 유자 스콘반죽 (90~100g 분할 35개)

Baker's %

박력분 985 g	100%
설탕 120 g	12.18%
베이킹파우더EP 150g	... 30 g	3.05%
락틱버터 455 g	46.19%
칸디아우유 480 g	48.73%
냉동난황 80 g	8.12%
전란 80 g	8.12%
유자필 300 g	30.46%

total 2,530g 256.85%

C 다크초코 슬랩 (15g 분할)

초콜릿필링(무수) 525 g

- 01 초콜릿필링을 프레임에 얇게 펴고 냉동고에서 얼려준다.
- 02 원하는 모양으로 커팅하여 사용한다.

C 유자스콘 조립

유자필 700g 420 g

- 01 유자필을 갈아서 준비하고, 스콘을 절반으로 자른다.
- 02 다크초코 슬랩을 사이에 끼우고 갈아놓은 유자필을 함께 발라 서빙한다.

- 01 분말재료를 체를 쳐서 준비한다.
- 02 차가운버터를 깎둑썰기로 준비하고, 1의 재료를 비터로 반죽하여 모래알 느낌이되게 만든다.
- 03 액상재료들을 넣고 가볍게 섞어 반죽한다.
- 04 다진 유자필을 마지막에 넣고 마무리한다.
- 05 2.5~3cm 두께로 밀어편다.
- 06 냉장고에서 1시간 휴지한다.
- 07 4*4cm 으로 커팅 후 계란물, 크림을 섞어 표면에 발라준다.
- 08 185℃에서 12분 간 베이킹한다.



소금 카라멜 초코 타르트

Chocolate Sea Salt Caramel Tart

슬티한 맛이 가미된
카라멜 초콜릿 타르트



*겨울 : 상온판매 가능

*여름 : 냉장쇼케이스에서 판매

다크 가나슈

휘핑크림(칸디아)1L 265 g
밀크 컴파운드 초콜릿 80 g
다크 컴파운드 초콜릿 390 g
물엿 55 g
우유버터 80 g

- 01 크림을 데워서 초콜릿에 부어 녹여준다.
- 02 물엿과 버터를 넣고 핸드블랜더로 유화한다.

다크초코 휘핑크림

초콜릿필링(무수) 200 g
휘핑크림(칸디아)1L 400 g

- 01 크림을 40℃까지 데워준다.
- 02 초콜릿필링에 부어 유화한다.
- 03 냉장고에 하루간 보관하여 안정화한다.
- 04 부드럽게 휘핑하여 사용한다.

조립

라운드초콜릿타르트셀 - 라지 1 ea
소금카라멜 5 g
다크가나슈 15 g
다크초코 휘핑크림 10 g

- 01 초코타르트의 바닥에 소금카라멜을 짜준다.
- 02 다크가나슈를 채워준다.
- 03 휘핑한 다크초코 휘핑크림으로 장식하여 마무리한다.

소금카라멜

카라멜브릴레 150 g
훈연소금 2 g
휘핑크림(칸디아)1L 10 g

- 01 휘핑크림 10g에 훈연소금을 녹인다.
- 02 1을 카라멜브릴레에 넣고 섞는다.



대추야자 초코 타르트

Chocolate Dates Tart

고소한 대추야자와 호두가
가미된 달콤한 초콜릿 타르트



다크초코 대추야자 필링 (12g 분할)

칸디아우유 100 g
요고N요구(1L) 120 g
휘핑크림(칸디아)1L 120 g
다크 컴파운드 초콜릿 240 g
전란 125 g
옥수수전분 40 g
대추야자 200 g

- 01 우유, 요고N요구, 크림을 데운다.
- 02 초콜릿에 부어 가나슈를 만든다.
- 03 전란, 옥수수전분, 조각낸 대추야자를 넣어준다.
- 04 핸드블랜더로 잘 유화한다.

카라멜라이즈드 호두

물 150 g
설탕 300 g
호두 300 g

- 01 설탕, 물을 끓여 시럽을 만든다.
- 02 호두에 부어주고 15분간 방치한다.
- 03 160℃에 10분 간 구워준다. (매 5분 간 뒤집어준다.)

조립

라운드바닐라타르트셸 - 라지 1 ea
조각낸 대추야자 적당량
대추야자 1 ea
카라멜라이즈드 호두 1 ea

- 01 타르트에 조각낸 대추야자를 깔아준다.
- 02 12g 다크초코 대추야자 필링을 채운다.
- 03 1개의 카라멜라이즈드 호두와, 1개의 대추야자를 올린다.
- 04 165℃에서 15~18분 간 골든브라운 색이 될 때까지 굽는다.



모찌 플랑

Mozzi Flan

쫄득한 모찌와 부드러운 크림치즈,
그리고 초콜릿이 들어간 타르트



치즈 파티시에 크림

옥수수전분 125 g
이탈리안 하드치즈 188 g
크림치즈(메라)1.36kg 375 g
리얼 화이트 초콜릿 250 g
난황 250 g
칸디아우유 1,250 g

- 01 우유, 크림치즈, 하드치즈를 넣고 녹여준다.
- 02 옥수수전분, 난황, 그리고 데운 치즈우유 약간을 넣고 섞어준다.
- 03 다 섞이면 나머지 치즈 우유를 넣고 섞어준다.
- 04 섞인 재료를 다시 냄비에 부어 호화시킨다.
- 05 화이트초콜릿에 부어 녹인 후 핸드블렌더로 유화한다.

조립

라운드바닐라타르트셸 - 라지 1 ea
대만 모찌 큐브 20 g
치즈 파티시에 크림 60 g
내열성 다크초콜릿필링 적당량

- 01 지름5cm 타르트의 바닥에 프레아바디 다크 초콜릿 필링을 짜준다.
- 02 전자레인지를 사용해 모찌를 데운 다음 뭉쳐 얇게 밀어 편 후 원형커터로 찍어낸다.
- 03 치즈파티시에크림 30g을 타르트에 가득채운다.
- 04 표면에 계란물을 바른다.
- 05 185℃에서 7분 간 베이킹한다.



PRODUCTS —



다크 컴파운드 초콜릿
200g / 1kg / 15kg



밀크 컴파운드 초콜릿
200g / 1kg / 15kg



화이트 컴파운드 초콜릿 (S/M)
1kg / 10kg



리얼 화이트 초콜릿
2.5kg



내열성 다크초콜릿필링
5kg



초콜릿필링(무수)
5kg



다크 초콜릿칩
1kg / 10kg



컴파운드 초콜릿칩크
200g / 500g



라즈베리잼
3kg



스트로베리잼
3kg

베이킹파우더EP VS 베이킹파우더



베이킹파우더EP
150g / 1kg

뛰은 맛과 소다향이 나지 않으며,
베이킹 시 색이 노랗게 변하지 않습니다.



베이킹파우더
300g

안정적인 품질의 가성비가 좋은 일반 베이킹파우더 입니다.

일반 모찌 다이스가 아닙니다!

모찌 큐브



흑설탕 모찌 큐브



흑설탕 모찌 시트



응용예시



응용예시



응용예시



- ✓ 굳지 않습니다.
- ✓ 가열 시에도 모찌가 변형되지 않습니다.
- ✓ 수분이동으로 모찌가 수축되지 않습니다.

버터, 이제 용도에 맞게 사용하세요!

우유버터
5kg



풍미가 뛰어나며, 주로 버터크림 등에 사용됩니다.

락틱버터
5kg / 10kg



100% 우유로 만들어졌으며,
주로 배합용으로 사용됩니다.