



트랑슈 쇼콜라 타르트

벨리체 초콜릿 세미나 by chef. 김영민

파트 사블레 쇼콜라	
박력분	170 g
코코아파우더(독일산)-1kg	9 g
아몬드파우더	17 g
초미립분당 700g	51 g
익스트라테이스트(1kg)	81 g
소금	1.5 g
냉동전란-마이클푸드	40 g

1. 박력분, 코코아파우더, 아몬드파우더, 초미립분당을 핸드블렌더로 섞어준다.
2. 버터를 넣고 보슬보슬 할때까지 섞는다.
3. 소금, 전란을 반죽에 넣고 뭉쳐질 때까지 섞는다.
4. 작업대위에서 스크레퍼로 세밀하게 섞어준 후 최소 4~6시간 냉장휴지 한다.
5. 타르트틀에 팬닝후 데크 180도에서 14~15분 굽는다.

가나슈 쇼콜라	
휘핑크림(칸디아)1L	270 g
이모티온58다크초콜릿	270 g
익스트라테이스트(1kg)	70 g

1. 휘핑크림을 중탕으로 데운 후 초콜릿과 버터를 섞어 유화한다.

트랑슈 크림	
이모티온58다크초콜릿	150 g
설탕	67 g
휘핑크림(칸디아)1L	100 g
코코아파우더(독일산)-1kg	25 g
젤라틴(판)	4 g
물	20 g
크렘상티	375 g

1. 설탕과 코코아파우더를 섞어서 휘핑크림에 넣고 중탕으로 데운다.
2. 초콜릿을 섞는다.
3. 물에 불린 젤라틴을 섞는다.
4. 체에 거른 후 크렘상티를 섞는다.

크렘상티	
휘핑크림(칸디아)1L	335 g
설탕	40 g

1. 전재료를 휘핑한다.

마무리	
프리미엄프링클코코아파우더(1kg)	적당량
구운 통 헤이즐넛	적당량

1. 구운 타르트틀에 가나슈 쇼콜라를 채운다.
2. 통 헤이즐넛을 넣어준다.
3. 냉장에서 굳혀준다.
4. 트랑슈크림을 짜준다.
5. 코코아파우더를 뿌려준다.
6. 장식용 초콜릿으로 마무리한다.



초미립분당 700g



익스트라테이스트(1kg)



휘핑크림(칸디아)1L



젤라틴(판)





냉동전란-마이클푸드

프리미엄프링클코코아
파우더(1kg)



이모티온58다크초콜릿

코코아파우더(독일
산)-1kg



쇼콜라 잔두야

벨리체 초콜릿 세미나 by chef. 김영민



헤이즐넛 크루스티앙		
프라리노사W 800g	172 g	<ol style="list-style-type: none"> 헤이즐넛을 망치로 부순다. 초콜릿과 버터를 47도로 녹인다. 나머지 재료를 차례로 섞어준다. 54*38cm 사이즈 팬에 골고루 퍼준 후 냉장고에서 굳힌다.
무가당헤이즐넛페이스트(800g)	172 g	
구운 헤이즐넛 다진것	390 g	
익스트라테이스트(1kg)	98 g	
인텐스35밀크초콜릿	172 g	

샌드용 가나슈		
이모티온58다크초콜릿	200 g	<ol style="list-style-type: none"> 초콜릿을 45도로 녹인다. 차가운 생크림을 3번에 나누어 섞어 가나슈를 만든다. 코인트로를 섞는다.
휘핑크림(칸디아)1L	200 g	
코인트로40%-500ml	20 g	

다쿠아즈 쇼콜라		
냉동난백액 1kg	325 g	<ol style="list-style-type: none"> 단단한 프렌치 머랭을 만든다. 머랭 2/3에 체친 가루를 섞는다. 나머지 머랭을 섞고 초콜릿을 가볍게 섞어준다. 54*38cm 철판에 팬닝 한 후 200/180도 오븐에 12분 굽는다.
설탕	105 g	
아몬드파우더	130 g	
초미립분당 700g	195 g	
코코아파우더(독일산)-1kg	48 g	
이모티온58다크초콜릿	98 g	

크림 잔두야		
휘핑크림(칸디아)1L	380 g	<ol style="list-style-type: none"> 다크 초콜릿을 45도로 녹인 후 프라리노사W를 섞는다. 30도 생크림과 45도의 밀크초콜릿으로 가나슈를 만들고 물에 불린 젤라틴을 녹여서 섞어준다. 휘핑크림에 코인트로를 넣고 휘핑한다. 1과 2를 섞어준 다음 3을 2번에 나누어 섞는다.
인텐스35밀크초콜릿	285 g	
젤라틴(판)	8 g	
물	40 g	
이모티온58다크초콜릿	260 g	
프라리노사W 800g	260 g	
휘핑크림(칸디아)1L	355 g	
코인트로40%-500ml	32 g	

제누아즈 쇼콜라		
냉동전란-마이클푸드	293 g	<ol style="list-style-type: none"> 전란, 우유, 아몬드파우더, 초미립분당을 볼에 넣고 충분히 믹싱한다. 프렌치머랭을 단단하게 올린 후 1에 2/3 정도 섞는다. 체친 가루를 섞고 나머지 머랭을 가볍게 섞는다. 60*40 철판에 팬닝하고 200/180도에 10분 굽는다. 7 * 28cm 로 재단한다.
아몬드 파우더	156 g	
초미립분당 700g	105 g	
냉동난백액 1kg	152 g	
설탕	75 g	
박력분	44 g	

코코아파우더(독일산)-1kg	44 g
우유	15 g

글라스주 쇼콜라	
생수	465 g
설탕	576 g
코코아파우더(독일산)-1kg	190 g
휘핑크림(칸디아)1L	385 g
젤라틴(판)	40 g
물	200 g

1. 설탕과 코코아파우더를 섞어준 다음, 생수와 휘핑크림을 넣고 데워준다.
2. 물에 불린 젤라틴을 넣고 115도까지 끓인 후 체에 거른다.
4. 핸드블렌더로 유화시키면서 기포제거한다.

마무리	
카라멜라이즈드 아몬드	적당량

1. 다쿠아즈 쇼콜라 위에 샌드용 가나슈를 바르고 헤이즐넛 크루스티앙을 올려서 굳혀준다.
2. 굳은 후 4.5*28cm로 재단한다.
3. 긴반구몰드 비닐을 깔고, 크림잔두자를 짠다.
3. 재단한 2를 중간에 넣어준다.
4. 크림잔두야를 채워서 평탄화한다.
5. 재단한 제누아즈 쇼콜라를 올려준다.
6. 냉동실에서 굳혀준다.
6. 탈각한뒤 35도의 글라스주 쇼콜라를 입혀준다.
7. 3.5cm 두께로 재단하여 옆면에 카라멜라이즈드 아몬드를 붙이고 금박으로 데코레이션하여 마무리한다.

					
초미립분당 700g	무가당헤이즐넛페이스트 (800g)	익스트라테이스트(1kg)	휘핑크림(칸디아)1L	프라리노사W 800g	젤라틴(판)
					
코코아파우더(독일산)-1kg	냉동전란-마이클푸드	코인트로40%-500ml	냉동난백액 1kg	이모티온58다크초콜릿	인텐스35밀크초콜릿



쇼콜라 오랑주 브라우니

벨리체 초콜릿 세미나 by chef. 김영민



브라우니 반죽		
냉동전란-마이클푸드	230 g	1. 버터와 초콜릿을 녹인다.
냉동난황-마이클푸드	30 g	2. 전란, 난황, 설탕을 섞은 후 1에 두번에 나누어 섞는다.
설탕	198 g	2. 체친 가루를 섞고 오렌지 필 페이스트를 섞는다.
익스트라테이스트(1kg)	300 g	3. 중파운드틀에 380g 분할한 후 150도 오븐에 50분 중탕으로 굽는다.
이모티온58다크초콜릿	336 g	4. 랩핑하여 6시간이상 냉장휴지 한 후 원하는 크기로 재단한다.
박력분	28 g	5. 당절임한 오렌지 슬라이스를 올린다.
사바통_오렌지필페이스트(제조)	114 g	
당절임 슬라이스 오렌지	적당량	



사바통_오렌지필페이스트(제조)



익스트라테이스트(1kg)



냉동난황-마이클푸드



냉동전란-마이클푸드



이모티온58다크초콜릿



| 화이트 쇼콜라 파인애플 그라탕

| 벨리체 초콜릿 세미나 by chef. 김영민



비스퀴 쿼이에르		
냉동난황-마이클푸드	150 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. 난백, 난백분말, 설탕으로 프렌치머랭을 단단하게 올린다. 2. 머랭 2/3에 풀어놓은 난황을 섞는다. 3. 체 친 가루를 섞는다. 4. 식용유와 나머지 머랭을 가볍게 섞는다. 5. 54*38cm 철판에 팬닝하고 초미립분당을 뿌린다. 6. 220/190도 오븐에 10~12분 굽는다.
냉동난백액 1kg	235 g	
난백분말	2 g	
설탕	166 g	
박력분	133 g	
옥수수전분	17 g	
베이킹파우더EP 150g	5 g	
식용유	33 g	
초미립분당 700g	적당량	

화이트쇼콜라 가나슈		
오브세션30화이트초콜릿	300 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. 데운 휘핑크림에 물에 불린 젤라틴을 넣고 녹인다. 2. 녹여놓은 화이트초콜릿을 1에 넣고 가나슈를 만든다. 3. 전날 만들어 놓은 파인애플 콤포테를 체에 걸러주고 300g 을 섞는다.
휘핑크림(칸디아)1L	150 g	
젤라틴(판)	4 g	
물 (젤라틴 불리기용 1:5)	20 g	
파인애플 콤포테	300 g	

파인애플 콤포테		
파인애플	1 ea	<ol style="list-style-type: none"> 1. 파인애플을 작게 깎둑썰기 한다. 2. 설탕과 생수를 넣고 끓인다. 3. 파인애플이 반투명해지면 불에서 내린 다음 식힌다. 4. 코인트로40%를 넣고 랩핑해서 하루 냉장숙성 한다.
생수	30 g	
설탕	180 g	
코인트로40%-500ml	30 g	














크렘 그라탕		
크림파티시에(1kg)	1000 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. 크림 파티시에를 30도 정도로 데우고, 물에 불린 젤라틴을 녹여서 섞는다. 2. 전날 만들어둔 화이트 쇼콜라 크렘 상티를 휘핑크림에 휘핑한다. 3. 1과 2을 두번 나누어 섞는다.
젤라틴(판)	16 g	
물 (젤라틴 불리기용 1:5)	80 g	
화이트쇼콜라 크렘 상티	1280 g	

화이트쇼콜라 크렘 상티		
오브세션30화이트초콜릿	480 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. 480g 칸디아 휘핑크림을 30도로 데우고, 40도의 화이트 초콜릿으로 가나슈를 만든다. 2. 가나슈에 차가운 320g의 휘핑크림을 섞는다. 3. 12시간 냉장숙성한다.
휘핑크림(칸디아)1L	480 g	
휘핑크림(칸디아)1L	320 g	

이탈리안 머랭		
냉동난백액 1kg	150 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. 설탕과 물을 115도까지 끓인다. 2. 흰자에 거품이 생기면 시럽을 천천히 부어주며, 단단한 머랭을 만든다.
물	75 g	
설탕	300 g	

코코넛 머랭 장식		<ol style="list-style-type: none"> 1. 코코넛파인과 슈가파우더를 섞어 실리콘패드위에 뿌려준다. 2. 난백과 설탕, 난백분말로 프렌치머랭을 만든다. 3. 5mm의 두께로 팬닝하고 150도 온도로 연한갈색이 되도록 굽는다.
냉동난백액 1kg	270 g	
설탕	270 g	
난백분말	12 g	
코코넛 파인	135 g	
초미립분당 700g	248 g	

마무리		<ol style="list-style-type: none"> 1. 사각 무스틀에 절단한 비스퀴 쿼이에르를 넣는다. 2. 크림그라탕을 절반 짜준다. 3. 충전물(화이트 쇼콜라 가나슈 + 파인애플 그라탕 혼합물) 을 채운다. 4. 남은 크림 그라탕으로 마감한 후 냉동 시킨다. 5. 탈각후 이탈리아머랭을 짜준 후, 토치로 색을 낸다. 6. 3.5cm 두께로 커팅 후, 과일 장식을 한다. <p>* 본품은 복잡해 보이나 한번에 많은 양을 만들어 냉동(2개월 보관가능) 시켜 필요시 절단 사용함으로 편의성이 있습니다.</p>
딸기	적당량	
블루베리	적당량	
청포도	적당량	
애플민트	적당량	
냉동레드커런트송이	적당량	
그라젤 1kg	적당량	

					
초미립분당 700g	초미립분당 700g	베이킹파우더EP 150g	크림파티시에(1kg)	난백분말	그라젤 1kg
					
휘핑크림(칸디아)1L	젤라틴(판)	냉동난황-마이클푸드	코인트로40%-500ml	냉동레드커런트송이	냉동난백액 1kg
					
오브세션30화이트초콜릿					

