



## 마차 토르테

벨리체 초콜릿 세미나 by chef. 김호겸

시트		
냉동난황-마이클푸드	200 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 난황, 설탕, 소금을 휘핑한다.</li> <li>2. 꿀과 바닐프로T를 넣는다.</li> <li>3. 난백, 설탕, 레몬즙을 이용하여 프렌치 머랭을 만든다.</li> <li>4. 난황반죽과 머랭을 섞는다.</li> <li>5. 체친 가루류를 넣고 섞는다.</li> <li>6. 캔디아휘핑크림과 녹인버터를 섞는다.</li> <li>7. 평철판에 팬닝한다.</li> <li>8. 200/180 데코오븐에서 12분 굽는다.</li> </ol>
설탕	60 g	
소금	1 g	
꿀	64 g	
바닐프로 T 500ml	3 g	
냉동난백액 1kg	240 g	
설탕	102 g	
레몬농축주스 1L	9 g	
박력분	110 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 휘핑크림과 물엿을 끓여, 화이트 초콜릿에 섞어 가나슈를 만든다.</li> <li>2. 마차를 넣고 핸드블랜더로 유화한다.</li> </ol>
우지마차믹스(100g)	30 g	
휘핑크림(칸디아)1L	130 g	
익스트라테이스트(1kg)	30 g	

마차가나슈		
휘핑크림(칸디아)1L	100 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 휘핑크림과 물엿을 끓여, 화이트 초콜릿에 섞어 가나슈를 만든다.</li> <li>2. 마차를 넣고 핸드블랜더로 유화한다.</li> </ol>
오브세션30화이트초콜릿	200 g	
우지마차믹스(100g)	7 g	
물엿	5 g	

팔크림		
휘핑크림(칸디아)1L	250 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 휘핑크림, 서브라임, 설탕을 섞어 숙성시킨 후 휘핑한다.</li> <li>2. 코인트로를 섞는다.</li> <li>3. 팔앙금을 섞는다.</li> </ol>
서브라임	250 g	
설탕	40 g	
코인트로40%-1L	5 g	
팔앙금	500 g	

몽게이럼 시럽		
물	150 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 물과 설탕을 끓인다.</li> <li>2. 식힌 후 몽게이럼을 넣고 섞는다.</li> </ol>
설탕	75 g	
몽게이럼	20 g	

마무리		
서브라임	200 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 시트에 시럽을 바른다.</li> <li>2. 마차가나슈를 샌드한다.</li> <li>3. 냉장고에서 살짝 굳혀준다.</li> <li>4. 5cm 두께로 3줄 재단하여 빼둔다.</li> <li>5. 나머지 부분에 팔 크림을 샌드한다.</li> <li>6. 5cm 두께로 재단한다.</li> </ol>
피스타치오커널 100g	적당량	
우지마차믹스(100g)	적당량	

7. 3층으로 쌓고, 7 \* 7cm로 재단한다.  
 8. 서브라임을 올려 스푼으로 떠 장식후, 마차를 뿌리고 다진 피스타치오로 장식한다.

- \* 단면
- 시트
- 마차가나슈
- 팔크림
- 마차가나슈
- 시트
- 팔크림
- 마차가나슈
- 시트



바닐프로 T 500ml



몽게이럼



익스트라테이스트(1kg)



휘핑크림(칸디아)1L



피스타치오커널 100g



냉동난황-마이클푸드



서브라임



레몬농축즙스 1L



코인트로40%-1L



냉동난백액 1kg



우지마차믹스(100g)



우지마차믹스(100g)



오브세션30화이트초콜릿





## 마차 초코 테린스

### 벨리체 초콜릿 세미나 by chef. 김호겸

마차테린스		
오브세션30화이트초콜릿	77 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 화이트초콜릿과 버터를 녹인다.</li> <li>2. 40도 휘핑크림을 섞는다.</li> <li>3. 전란과 설탕을 조금씩 넣어 섞는다.</li> <li>4. 마차분말과 전분을 넣고 핸드블랜더로 유화시킨다.</li> <li>5. 15.5 * 7.5 * 6.5(h) 파운드틀에 200g 채워 160 데코오븐에서 중탕으로 15분 굽는다.</li> </ol>
휘핑크림(칸디아)1L	46 g	
우지마차믹스(100g)	10 g	
옥수수전분	3 g	
냉동전란-마이클푸드	60 g	
설탕	21 g	
익스트라테이스트(1kg)	28 g	

초코테린스		
이모티온58다크초콜릿	104 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 다크초콜릿, 밀크초콜릿, 버터를 녹인다.</li> <li>2. 40도 생크림과 섞는다.</li> <li>3. 전란, 설탕, 전분을 넣어 핸드블랜더로 섞는다.</li> <li>4. 중탕한 마차테린스 위에 채우고 160도 데코오븐에서 중탕으로 50~60분 굽는다.</li> <li>5. 틀 그대로 냉장에서 하루 숙성한다. (냉동에 보관하며 팔수있다)</li> </ol>
인텐스35밀크초콜릿	24	
휘핑크림(칸디아)1L	76 g	
냉동전란-마이클푸드	60 g	
설탕	20 g	
옥수수전분	3 g	
익스트라테이스트(1kg)	40 g	

마차쿠키		
익스트라테이스트(1kg)	130 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 버터를 가볍게 풀어준뒤 초미립분당과 소금을 섞는다.</li> <li>2. 전란과 바닐프로T를 섞는다.</li> <li>3. 마차, 박력분, 베이킹파우더를 체쳐서 섞은뒤 3mm로 밀어편뒤, 냉장에서 30분 휴지 한다.</li> <li>4. 4 * 7.5cm 재단한다.</li> <li>5. 타공실팻을 양면에 덮고 160도에서 10분 굽는다.</li> </ol>
초미립분당 700g	90 g	
냉동전란-마이클푸드	60 g	
바닐프로 T 500ml	4 g	
소금	2 g	
우지마차믹스(100g)	8 g	
박력분	180 g	
베이킹파우더EP 150g	1 g	

초코쿠키		
익스트라테이스트(1kg)	130 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 버터를 가볍게 풀어준뒤 초미립분당과 소금을 섞는다.</li> <li>2. 전란을 섞는다.</li> <li>3. 코코아파우더, 박력분, 베이킹파우더를 체쳐서 섞은뒤 3mm로 밀어편, 냉장에서 30분 휴지 한다.</li> <li>4. 4 * 7.5cm로 재단한다.</li> <li>5. 타공실팻을 양면에 덮고 160도에서 10분 굽는다.</li> </ol>
초미립분당 700g	90 g	
냉동전란-마이클푸드	60 g	
소금	2 g	
코코아파우더(독일산)-1kg	10 g	
박력분	180 g	
베이킹파우더EP 150g	1 g	

1. 테린스를 2cm 두께로 재단하고 양옆에 초코쿠키와 마차쿠키를 붙여준다.



초미립분당 700g



베이킹파우더EP 150g



바닐프로 T 500ml



익스트라테이스트(1kg)



휘핑크림(칸디아)1L



코코아파우더(독일산)-1kg



냉동전란-마이클푸드



우지마차믹스(100g)



이모티온58다크초콜릿



인텐스35밀크초콜릿



오브세션30화이트초콜릿



## 누텔라 바나나 몽실케이크

벨리체 초콜릿 세미나 by chef. 김호겸



시트		
냉동전란-마이클푸드	350 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 냉동전란과 냉동난황을 풀어준후, 초미립분당, 꿀을 넣고 중탕하여 휘핑한다.</li> <li>2. 체친박력분, 전분, 코코아파우더, 전분을 넣고 섞는다.</li> <li>3. 녹인버터와 우유를 넣고 섞는다.</li> <li>4. 40*60 평철판에 팬닝한다.</li> <li>5. 190도 데크오븐에서 12분 굽는다.</li> <li>6. 20 * 15cm 로 재단한다 (8등분)</li> </ol>
냉동난황-마이클푸드	100 g	
초미립분당 700g	232 g	
꿀	50 g	
박력분	140 g	
옥수수전분	26 g	
코코아파우더(독일산)-1kg	20 g	
익스트라테이스트(1kg)	27 g	
우유	47 g	

바나나소테		
바나나	156 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 설탕과 물을 카라멜화 시킨 뒤 바나나를 넣고 졸인다.</li> <li>2. 수분을 날린 뒤 버터를 넣어 섞는다.</li> <li>3. 식힌 후에 럼을 넣는다.</li> </ol>
설탕	45 g	
물	18 g	
익스트라테이스트(1kg)	6 g	
몽게이럼	5 g	

누텔라 크림		
누텔라 가나슈	290 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 서브라임과, 생크림, 크림믹스골드를 섞어, 휘핑한다.</li> <li>2. 누텔라 가나슈와 섞는다.</li> </ol>
휘핑크림(칸디아)1L	240 g	
서브라임	76 g	
크림믹스골드(1kg)	36 g	

누텔라 가나슈		
휘핑크림(칸디아)1L	135 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 밀크와 다크 초콜릿, 누텔라를 녹인다.</li> <li>2. 생크림을 부어 유화시켜 가나슈를 만든다.</li> </ol>
인텐스35밀크초콜릿	24 g	
이모티온58다크초콜릿	39 g	
누텔라	100 g	

마무리		
바나나	적당량	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 재단한 시트에 누텔라 크림 80g, 바나나소테 20g을 넣어 말아준다.</li> <li>2. 코코아파우더와 누텔라를 짜준후 카라멜시킨 바나나를 올려 장식한다.</li> </ol>
초미립분당 700g	적당량	
프리미엄스프링클코코아파우더(1kg)	적당량	
누텔라	적당량	



크림믹스골드(1kg)



초미립분당 700g



초미립분당 700g



프리미엄프링클코코아  
파우더(1kg)



몽게이럼



익스트라테이스트(1kg)



휘핑크림(칸디아)1L



냉동난황-마이클푸드



코코아파우더(독일  
산)-1kg



서브라임



냉동전란-마이클푸드



이모티온58다크초콜릿



인텐스35밀크초콜릿





## 체리 쇼콜라

### 벨리체 초콜릿 세미나 by chef. 김호겸

벨리체, 초콜릿, 기능장, 김호겸, 체리케익, 디저트, 케익, 다크, 헤이즐넛코팅, 과일초코무스, 체리초코무스, 초코무스, 무스케익

시트		
냉동난황-마이클푸드	200 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 난황, 설탕, 소금을 넣고 휘핑한다.</li> <li>2. 꿀과 바닐프로T를 넣어 섞어준다.</li> <li>3. 난백과 설탕으로 머랭을 만든뒤 섞는다.</li> <li>4. 체친 박력분과 코코아파우더를 섞는다.</li> <li>5. 녹인버터를 섞는다.</li> <li>6. 40 * 60 평철판에 팬닝한다.</li> <li>7. 200/180 데크오븐에서 12분 굽는다.</li> <li>8. 12* 5cm 타원형 커터로 찍어서 재단한다.</li> </ol>
설탕	60 g	
소금	2 g	
꿀	64 g	
바닐프로 T 500ml	3 g	
냉동난백액 1kg	240 g	
설탕	100 g	
박력분	110 g	
코코아파우더(독일산)-1kg	20 g	
익스트라테이스트(1kg)	40 g	

체리크림		
체리가나슈	350 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 서브라임, 휘핑크림, 크림믹스골드, 체리가나슈를 한번에 휘핑한다.</li> </ol>
휘핑크림(칸디아)1L	300 g	
서브라임	100 g	
크림믹스골드(1kg)	30 g	

체리가나슈		
이모티온58다크초콜릿	135 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 휘핑크림과 퓨레를 끓여 초콜릿에 부어 유화한다.</li> <li>2. 가나슈와 미리 만들어둔 체리꿀리를 섞어준다.</li> </ol>
휘핑크림(칸디아)1L	200 g	
모렐로체리냉동퓨레	66 g	
체리꿀리	135 g	

체리꿀리		
모렐로체리냉동퓨레	462 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 퓨레가 끓어오르면 설탕과 펙틴을 넣어서 점성을 잡아준다.</li> <li>2. 물에 불린 젤라틴을 넣어 섞는다.</li> <li>3. 1/4조각낸 반당적체리를 넣고 살짝 끓인다.</li> <li>4. 키르쉬와 레몬퓨레를 섞는다.</li> <li>5. 체리과육과 꿀리를 3. 3cm 반구틀에 넣어 얼린다.</li> <li>6. 나머지 꿀리는 가나슈와 섞어준다.</li> </ol>
설탕	84 g	
펙틴안정제(잼용)-1kg	6 g	
앞새젤라틴(20g)	4 g	
물(1:5)	20 g	
당적다크체리_2.5kg	150 g	
키르쉬45%	15 g	
베리베리레몬퓨레(500g)	12 g	

코팅초콜릿		
인텐스35밀크초콜릿	500 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 40도로 밀크초콜릿을 녹여 헤이즐넛오일과 섞는다.</li> <li>2. 견과류를 섞는다.</li> <li>3. 35도에서 사용한다.</li> </ol>
헤이즐넛오일	100 g	
견과류	120 g	

마무리		
다크체리	적당량	1. 재단한 시트위에 얼린 반구의 체리꿀리를 3개 올린다.
타임	적당량	2. 원형깍지로 체리크림을 짜준다.
서브라임	적당량	3. 비닐을 덮어 살짝 눌러서 얼려준다.
		4. 코팅초콜릿을 코팅 후 올려둔 서브라임을 짜준다.
		5.체리와 타임으로 장식한다.

					
크림믹스골드(1kg)	당적다크체리_2.5kg	바닐프로 T 500ml	베리베리레몬퓨레(500g)	펙틴안정제(잼용)-1kg	익스트라테이스트(1kg)
					
휘핑크림(칸디아)1L	냉동난황-마이클푸드	코코아파우더(독일산)-1kg	서브라임	서브라임	앞새젤라틴(20g)
					
냉동난백액 1kg	이모티온58다크초콜릿	인텐스35밀크초콜릿	모렐로체리냉동퓨레		

**SIB**