

케이크 오 쇼콜라 프랑

벨리체 초콜릿 세미나 by chef. 이경무

초콜릿만을 사용한 시트에 산딸기 잼과 진한 가나슈를 샌드하여 초콜릿의 진함이 강조된 케이크



비스퀴 쇼콜라		
냉동난백액 9kg	375 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. 박력분, 아몬드 분말, 베이킹파우더EP를 같이 체 쳐준다 2. 노른자는 살짝 따뜻하게 준비한다. 3. 버터는 태운버터를 준비한다. 4. 흰자와 설탕으로 단단한 머랭 을 만들고, 난황를 넣고 잘섞는다. 5. 준비한 1번 가루를 넣고 섞고, 녹인 초콜릿과 가볍게 섞는다. 6. 마지막에 태운버터를 섞어준다 7. 4*12*4.5cm 미니파운드 틀에 130g 팬닝한다. 8. 데크오븐 180-160 18~20분 구워준다.
설탕	120 g	
박력분	100 g	
아몬드분말	200 g	
베이킹파우더EP 150g	2 g	
냉동난황-마이클푸드	60 g	
이모티온58다크초콜릿	500 g	
익스트라테이스트(1kg)	75 g	

가나슈		
이모티온58다크초콜릿	240 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. 생크림과 우유를 60~70도로 데워 50도로 녹인 초콜릿과 함께 유화한다.
휘핑크림(칸디아)1L	150 g	
우유	15 g	

프랑보아즈 쥬레		
라즈베리잼	130 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. 라즈베리잼과 30보메시럽을 섞는다.
30보메시럽	10 g	

마무리		
냉동라즈베리ME大 500g	적당량	<ol style="list-style-type: none"> 1. 비스퀴 쇼콜라를 3단으로 자르고 단면1에 가나슈, 단면2에 프랑보아즈 쥬레를 샌드하여 합쳐준다. 2. 화이트혼당을 전자렌지에 데워가며 시럽과 레몬농축주스를 넣어가며 농도를 맞춘다. 2. 윗면에 반당적체리, 냉동산딸기, 반당적블루베리를 올리고 2번의 화이트혼당을 코팅하고 160도에서 살짝 말려준다.
당적다크체리_2.5kg	적당량	
당적블루베리F(750g)	적당량	
화이트혼당(말레이시아)	200 g	
보메시럽	20 g	
레몬농축주스 1L	10 g	

당적블루베리F(750g)	당적다크체리_2.5kg	베이킹파우더EP 150g	라즈베리잼	익스트라테이스트(1kg)	휘핑크림(칸디아)1L
화이트혼당(말레이시아)	냉동라즈베리ME大 500g	냉동난황-마이클푸드	냉동난백액 9kg	레몬농축주스 1L	이모티온58다크초콜릿





초코

벨리체 초콜릿 세미나 by chef. 이경무

코코아파우더 대신 초콜릿을 사용한 간단하고 진한 브라우니

초코		
이모티온58다크초콜릿	665 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. 초콜릿과 버터를 같이 녹인다. 2. 냉동전란, 설탕, 소금을 중탕으로 섞는다. 3. 1과 2를 한반죽이 될때까지 잘 섞어준다. 4. 3에 박력분을 넣어 잘 섞는다. 5. 45*39*8cm 카스테라틀에 종이를 깔고 팬닝한다. 6. 호두와 잣을 위에 뿌려준다. 7. 데코오븐 170/150에서 30분 굽는다. 8. 알맞은 사이즈로 재단하여 데코화이트를 뿌려 서빙한다.
익스트라테이스트(1kg)	450 g	
설탕	500 g	
소금	2 g	
박력분	135 g	
로스팅한 호두	120 g	
로스팅한 잣	120 g	
냉동전란-마이클푸드	880 g	
데코화이트 1kg	적당량	





세씨르

벨리체 초콜릿 세미나 by chef. 이경무

벨리체, 초콜릿, 기능장, 이경무, 디저트, 무스, 케익, 다크,빠다봄브,초코 조공드,초코무스,초코무쓰,초코무스,무스케익

비스킷 쇼콜라		
아몬드분말	140 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. 아몬드분말과 초미립분당을 체를 치고 냉동전란을 섞는다. 2. 냉동난백과 설탕으로 머랭을 만든다. 3. 머랭에 1번을 섞고 체친 박력분과 코코아파우더를 섞는다. 4. 녹인 버터를 넣어 마무리한다. 4. 철판에 팬닝 후 표면에 다진 피스타치오와 아몬드 다이스를 뿌린다. 5. 데크오븐 210/190도 7~8분 굽는다. 5. 구워진 시트를 4x16, 그리고 원형으로 찍어서 재단 후 필름을 두른 원형무스틀에 넣어준다.
초미립분당 700g	140 g	
냉동전란-마이클푸드	200 g	
냉동난백액 9kg	260 g	
설탕	90 g	
박력분	110 g	
코코아파우더(독일산)-1kg	40 g	
익스트라테이스트(1kg)	50 g	
생피스타치오(점보)	10 g	
아몬드	45 g	

초코시럽		
설탕	60 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. 전재료를 끓인다.
코코아파우더(독일산)-1kg	20 g	
물	120 g	

무스 쇼콜라 세씨르		
휘핑크림(칸디아)1L	200 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. 생크림을 80% 올려 냉장보관한다 2. 설탕과 코코아파우더를 잘섞고 우유에 바닐라를 넣은 후 같이 끓이고, 초코릿을 넣은 후 한번 더 끓여준다. 3. 냉동난황에 2번을 넣어 크림앙글레즈를 만든다. 4. 물에 불린 젤라틴을 넣어 녹인다. 5. 80g의 이탈리아 머랭과 올린 생크림을 잘 섞는다.
이모티온58다크초콜릿	25 g	
코코아파우더(독일산)-1kg	40 g	
설탕	50 g	
우유	160 g	
바닐라빈(250g)	0.5 g	
냉동난황-마이클푸드	60 g	
익새젤라틴(20g)	6 g	
물	30 g	
이탈리안 머랭	80 g	

이탈리안머랭		
냉동난백액 1kg	30 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. 설탕과 물을 끓여 시럽을 만든다. 2. 냉동난백액에 천천히 부어가며 휘핑한다.
설탕	60 g	
물	150 g	

무스 쇼콜라		
휘핑크림(칸디아)1L	200 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. 생크림을 80%올려 냉장보관한다 2. 끓인 30보메시럽과 냉동난황으로 앙글레즈를 만들고 다크초콜릿과 섞는다 3. 올린 생크림과 섞고 원형 각지 지름 5cm를 이용해 산모양으로 짜서 냉동한다. 4. 글라스쥬 코팅한다.
이모티온58다크초콜릿	105 g	
냉동난황-마이클푸드	30 g	

30보메시럽	50 g
--------	------

30보메 시럽	
물	1000 g
설탕	1300 g

1. 전재료를 냄비에서 한번 끓이고, 식혀서 보관한다.

초코 글라스주	
물	150 g
설탕	250 g
코코아파우더(독일산)-1kg	100 g
휘핑크림(칸디아)1L	150 g
앞새젤라틴(20g)	15 g
물 (1:5)	75 g

1. 150g 물, 설탕을 끓인다.
2. 익스트라다크코코아파우더와 생크림을 넣고 다시 끓인다.
3. 75g 물에 불린 젤라틴을 넣고 섞는다.
4. 30~34도로 녹여서 사용한다.

마무리	
	1. 원형무스틀을 준비한다. 2. 재단한 비스킷 쇼콜라를 깔아준다. 3. 초코시럽을 적신다. 4. 무스 쇼콜라 세서르를 채워준다. 5. 글라스주한 무스쇼콜라를 올려준다.

					
초미립분당 700g	익스트라테이스트(1kg)	휘핑크림(칸디아)1L	생피스타치오(점보)	냉동난황-마이클푸드	코코아파우더(독일산)-1kg
					
냉동난백액 9kg	냉동전란-마이클푸드	앞새젤라틴(20g)	냉동난백액 1kg	이모티온58다크초콜릿	바닐라빈(250g)





| 노엘

| 벨리체 초콜릿 세미나 by chef. 이경무

상큼한 생크림과 잘 어울리는 가벼운 초코디저트

비스퀴 쇼콜라		<ol style="list-style-type: none"> 1. 냉동난백과 설탕을 단단하게 올려준다 2. 냉동난황을 섞은후 코코아파우더를 섞는다. 3. 40 x 60cm 철판에 팬닝한다. 3. 데크오븐 210/190도에서 8분 굽는다. 4. 18cm 짜리 정사각형 틀로 재단한다.
냉동난백액 1kg	144 g	
설탕	144 g	
냉동난황-마이클푸드	96 g	
코코아파우더(독일산)-1kg	48 g	
무스 쇼콜라		<ol style="list-style-type: none"> 1. 크림파티시에와 녹인 다크초콜릿을 잘섞는다. 2. 80%로 휘핑한 칸디아 휘핑크림을 잘 섞어준다.
크림파티시에(1kg)	150 g	
이모티온58다크초콜릿	200 g	
휘핑크림(칸디아)1L	150 g	
크림 상태		<ol style="list-style-type: none"> 1. 칸디아휘핑크림, 설탕, 바닐프로T를 함께 휘핑한다.
휘핑크림(칸디아)1L	400 g	
설탕	48 g	
바닐프로 T 500ml	2 g	
마무리		<ol style="list-style-type: none"> 1. 비스퀴쇼콜라, 무스쇼콜라, 비스퀴쇼콜라, 크림 상태, 비스퀴쇼콜라 순으로 샌드한다. 2. 냉동후 3 x 6cm 로 재단한다. 3. 옆면에 비스퀴쇼콜라 크림을 묻히고 윗면에는 크림상태로 장식한다.



바닐프로 T 500ml



크림파티시에(1kg)



휘핑크림(칸디아)1L



냉동난황-마이클푸드



코코아파우더(독일산)-1kg



냉동난백액 1kg



이모티온58다크초콜릿





타르트 쇼콜라

벨리체 초콜릿 세미나 by chef. 이경무

진한 헤이즐넛과 카라멜, 가나슈, 크림, 글라사주에 초콜릿을 이용하여 밸런스를 잡은 디저트

파트 슈크레		
익스트라테이스트(1kg)	300 g	<ol style="list-style-type: none"> 버터를 가볍게 풀어주며 초미립분당을 섞는다. 전란에 바닐라빈과 소금을 풀어서 1에 섞어준다. 체친 아몬드 분말과 박력분을 넣고 섞는다. (거품이 생기지 않게 가볍게 반죽한다) 냉장휴지한다. 2~3mm로 밀어편뒤, 틀로 찍어 돌려준다. 160도 15분 굽는다.
초미립분당 700g	180 g	
소금	3 g	
냉동전란-마이클푸드	105 g	
바닐라빈(250g)	1/4 ea	
아몬드분말	60 g	
박력분	500 g	

헤이즐넛 카라멜		
설탕	260 g	<ol style="list-style-type: none"> 설탕을 175~180도까지 끓여 카라멜 제조후 로스팅한 헤이즐넛에 섞어준다. (견과류 카라멜리제의 경우는 조금더 진한 카라멜 만든다) 실리콘 시트에 올려 한개씩 분리시킨다.
로스팅 헤이즐넛	130 g	

가나슈		
이모티온58다크초콜릿	320 g	<ol style="list-style-type: none"> 생크림과 우유를 60~70도로 끓인다. 50도로 녹인 다크, 밀크 초콜릿에 부어 유화시킨다. 몽게이럼을 넣고 섞어준다.
인텐스35밀크초콜릿	250 g	
우유	225 g	
휘핑크림(칸디아)1L	225 g	
몽게이럼	30 g	

쇼콜라 헤이즐넛 무스		
휘핑크림(칸디아)1L	140 g	<ol style="list-style-type: none"> 140g 휘핑크림과 우유, 냉동난황, 설탕으로 앙글레이즈를 끓여준다. 다크, 밀크 초콜릿, 무가당 아몬드페이스를 잘 섞어 유화한다. 518g의 칸디아 휘핑크림을 휘핑하여 섞어준다.
우유	140 g	
냉동난황-마이클푸드	56 g	
설탕	28 g	
이모티온58다크초콜릿	266 g	
인텐스35밀크초콜릿	266 g	
무가당아몬드페이스트(800g)	126 g	
휘핑크림(칸디아)1L	518 g	

글라사주		
빠떼아글라세엑스트라-다크컨택션널스코팅	300 g	<ol style="list-style-type: none"> 전재료를 녹여 섞어준다.
식용유	25 g	
헤이즐넛	적당량	

1. 구운 파트 슈크레안에 가나슈를 짜준다.
2. 헤이즐넛 카라멜을 4~5개씩 넣어준다.
3. 쇼콜라 헤이즐넛 무스를 올려준다.
4. 냉동에서 얼려준다.
4. 글라사쥬 코팅하여 마무리한다.



초미립분당 700g



무가당아몬드페이스트
(800g)



몽게이럼



익스트라테이스트(1kg)



휘핑크림(칸디아)1L



빠떼아글라세엑스트라-다
크컨팩션널스코팅



냉동난황-마이클푸드



냉동전란-마이클푸드



이모티온58다크초콜릿



인텐스35밀크초콜릿



바닐라빈(250g)

