



| 실론티 화이트 쇼콜라케익

| 벨리체 초콜릿 세미나 by chef. 이창민

실론티 화이트 쇼콜라		
크림치즈(칸디아)	180 g	1. 칸디아 크림치즈를 부드럽게 풀어준다.
익스트라테이스트(1kg)	100 g	2. 칸디아 버터, 휘핑크림, 우유, 실론티잎을 80도 까지 끓여준다.
휘핑크림(칸디아)1L	150 g	3. 상온의 난황을 2번 크림에 나누어 섞는다.
칸디아 우유	200 g	4. 체친 박력분과 전분을 넣고 섞는다.
실론티 잎	5 g	5. 체에 걸러준다.
오브세션30화이트초콜릿	150 g	6. 40도로 녹인 초콜릿을 넣고 섞는다.
냉동난황-마이클푸드	170 g	7. 크림치즈를 넣고 섞는다. (반죽온도 30도)
박력분	150 g	8. 냉동난백과 설탕으로 90%까지 올린 프렌치 머랭을 만들어 섞어준다.
옥수수전분	20 g	9. 나무틀에 유산지를 깔고 200g 분할한다. (틀높이의 1.5~2cm 아래)
냉동난백액 9kg	270 g	10. 중탕으로 170/130 데크오븐에서 1시간 구워준다.
설탕	150 g	





쇼콜라 포요틴

벨리체 초콜릿 세미나 by chef. 이창민

다크 쇼콜라 포요틴		<ol style="list-style-type: none"> 1. 템퍼링한 이모티온58%다크초콜릿에 파에테포요틴을 넣고 가볍게 섞는다. 2. 아크릴 틀에 넣고 떨어뜨린다. 3. 4도에서 굳혀준다.
이모티온58다크초콜릿	400 g	
파에테포요틴 2kg	200 g	

밀크 쇼콜라 포요틴		<ol style="list-style-type: none"> 1. 템퍼링한 인텐스35%밀크초콜릿에 파에테포요틴을 넣고 가볍게 섞는다. 2. 아크릴 틀에 넣고 떨어뜨린다. 3. 4도에서 굳혀준다.
인텐스35밀크초콜릿	400 g	
파에테포요틴 2kg	200 g	

화이트 쇼콜라 포요틴		<ol style="list-style-type: none"> 1. 템퍼링한 오브세션30%화이트초콜릿에 그릭요거트분말을 넣고 섞는다. 2. 파에테 포요틴을 가볍게 섞어준다. 3. 아크릴 틀에 넣고 떨어뜨린다. 4. 4도에서 굳혀준다.
오브세션30화이트초콜릿	400 g	
파에테포요틴 2kg	200 g	
그릭요거트분말	4 g	





쇼콜라 바니유

벨리체 초콜릿 세미나 by chef. 이창민

쇼콜라 바니유		<ol style="list-style-type: none"> 1. 캔디아휘핑크림과 트리몰린, 바닐라씨드페이스트를 끓인다. 2. 이모티온58% 다크초콜릿과 인텐스35%밀크초콜릿에 1을 부어 유화시킨다. 3. 40도에 버터를 넣고 섞는다. 4. 냉장에서 하루 숙성한다. 5. 키친에이드에 비터를 이용하여 기포를 올린다 (비중0.78) 6. 원형 깍지로 짜준다. 7. 상온에서 하루 말린다.
휘핑크림(칸디아)1L	250 g	
트리몰린	20 g	
이모티온58다크초콜릿	290 g	
인텐스35밀크초콜릿	150 g	
익스트라테이스트(1kg)	50 g	
바닐라페이스트Y0150X(1kg)	5 g	

코팅		<ol style="list-style-type: none"> 1. 템퍼링한 이모티온58% 다크초콜릿을 이용하여 쇼콜라 바니유를 코팅한다. 2. 프리미엄 스프링클 코코아파우더에 굴러준다.
이모티온58다크초콜릿	500 g	
프리미엄스프링클코코아파우더(1kg)		

					
프리미엄스프링클코코아 파우더(1kg)	익스트라테이스트(1kg)	휘핑크림(칸디아)1L	이모티온58다크초콜릿	인텐스35밀크초콜릿	바닐라페이스트 Y0150X(1kg)



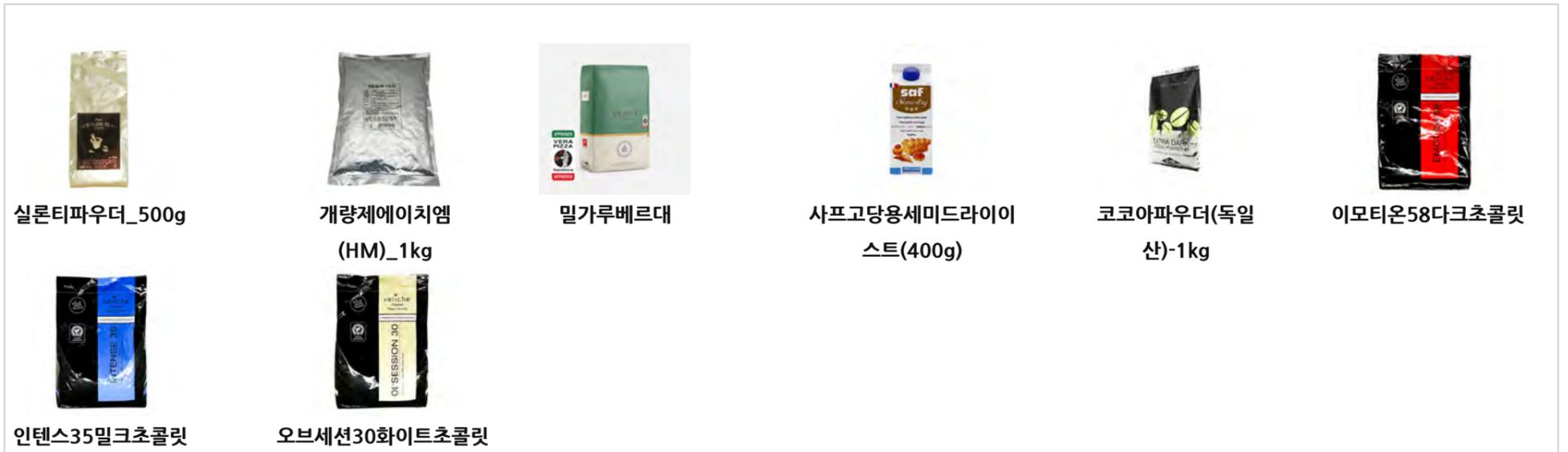
초코빵 / 실론티 화이트빵

벨리체 초콜릿 세미나 by chef. 이창민



초코빵		
밀가루베르데	500 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. 물에 이스트를 넣고 섞어준다. 2. 나머지 전재료를 넣고 섞어준다. 3. 28도 30분 건발효 후 펀치 4. 28도 30분 건발효 후 펀치 5. 28도 30분 건발효 후 펀치 6. 28도 30분 건발효 후 천위에서 사각형으로 모양을 잡아준다. 7. 벤치 10분 후 천위에 12등분으로 분할한다. 8. 28도 75% 2차 발효 50분 9. 실팍으로 옮긴다. 10. 250/220 데크오븐 스팀넣고 7분 굽는다.
코코아파우더(독일산)-1kg	30 g	
설탕	90 g	
소금	10 g	
사프고당용세미드라이이스트(400g)	5 g	
물	530 g	
이모티온58다크초콜릿	50 g	
인텐스35밀크초콜릿	50 g	
개량제에이치엠(HM)_1kg	9 g	

실론티 화이트빵		
밀가루베르데	500 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. 물에 이스트를 넣고 섞어준다. 2. 나머지 전재료를 넣고 섞어준다. 3. 28도 30분 건발효 후 펀치 4. 28도 30분 건발효 후 펀치 5. 28도 30분 건발효 후 펀치 6. 28도 30분 건발효 후 천위에 100g씩 분할 및 성형 7. 28도 건발효 50분 8. 실팍으로 옮긴다. 9. 250/220 데크오븐 스팀넣고 7분 굽는다.
설탕	90 g	
소금	10 g	
사프고당용세미드라이이스트(400g)	5 g	
물	500 g	
오브세션30화이트초콜릿	100 g	
실론티파우더_500g	10 g	
개량제에이치엠(HM)_1kg	9 g	



쇼콜라 파운드

벨리체 초콜릿 세미나 by chef. 이창민



쇼콜라 파운드		
익스트라테이스트(1kg)	270 g	<ol style="list-style-type: none"> 20 x 5cm 파운드 틀에 버터칠을 하고 카카오닙스 크로칸트로 코팅하여준다. 익스트라테이스트버터, 설탕, 꿀을 비터를 이용하여 가볍게 풀어준다. 냉동전란을 살짝데운후 여러번에 나누어 넣어주며 기포를 올린다. 녹인 이모티온58% 다크초콜릿과 인텐스 35% 밀크초콜릿을 넣고 섞어준다. 체친 가루류를 넣고 섞는다. 찬기가 없는 칸디아 휘핑크림을 넣고 섞어준다. 파운드 틀에 반죽을 200g 씩 팬닝한다. 170/170 데크오븐에서 30분 베이킹한다.
설탕	390 g	
꿀	57 g	
휘핑크림(칸디아)1L	222 g	
냉동전란-마이클푸드	561 g	
이모티온58다크초콜릿	135 g	
인텐스35밀크초콜릿	135 g	
박력분	112 g	
코코아파우더(독일산)-지대	180 g	
베이킹파우더EP 150g	6 g	
카카오닙스크로칸트	적당량	

마무리		
이모티온58다크초콜릿	500 g	<ol style="list-style-type: none"> 템퍼링한 이모티온58% 다크초콜릿를 이용하여 쇼콜라 파운드를 코팅한다. 당적밤조각과 견과류를 이용하여 장식한다.
당적밤조각	적당량	
호두	적당량	
아몬드	적당량	
헤이즐넛	적당량	



베이킹파우더EP 150g



익스트라테이스트(1kg)



휘핑크림(칸디아)1L



카카오닙스크로칸트



코코아파우더(독일산)-지대



냉동전란-마이클푸드



이모티온58다크초콜릿



인텐스35밀크초콜릿



당적밤조각





생초콜릿

벨리체 초콜릿 세미나 by chef. 이창민

생초콜릿		
휘핑크림(칸디아)1L	234 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. 칸디아 휘핑크림, 칸디아 우유, 트리몰린, 78g 칸디아 롤버터를 끓인다. 2. 이모티온58다크초콜릿과 인텐스 35밀크 초콜릿에 1을 부어 유화시킨다. 3. 39도가 되면 118g의 차가운버터를 넣고 섞는다. 4. 30도 미만에서 코인트로를 넣고 섞는다. 5. 프레임에 부어서 하루 굳혀준다. 6. 기타커터로 자른다. 7. 프리미엄 스프링클 코코아 파우더를 뿌려준다.
칸디아 우유	150 g	
트리몰린	104 g	
익스트라테이스트(1kg)	78 g	
이모티온58다크초콜릿	461 g	
인텐스35밀크초콜릿	234 g	
익스트라테이스트(1kg)	118 g	
코인트로 60%	13 g	
프리미엄스프링클코코아파우더(1kg)	적당량	

