

GOURMET
BELGIAN
CHOCOLATE



DE- SSERT

Exhibition list

Voyage
The Sandwich
The Cubic
Molten Pop Financier
The Circle
Smooth Tartine
The Pure Square
Taco
Macaronade

EXHIBITION
SEMINAR
2023. 09

GERALD MARIDET
제랄드 마리데



W I T H - V E L I C H E - C H O C O L A T E

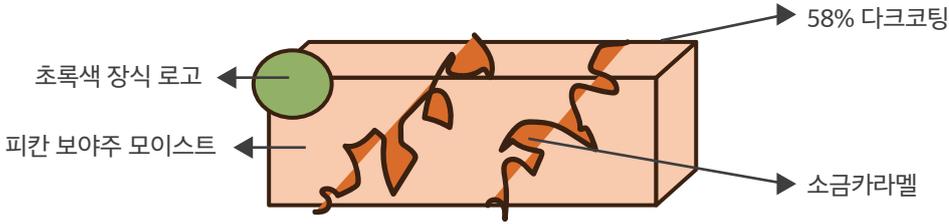
Voyage

보야주 _ 소금 카라멜 코팅 케익



Veliche™ wants to contribute to a better world for people and nature. That is why we source our cocoa responsibly by buying from Rainforest Alliance Certified farms.

GOURMET
BELGIAN
CHOCOLATE



DISCOVER
OUR DELIGHTS

피칸 보야주 모이스트

초미립분당	200g
익스트라테이스트버터	200g
이모티온58다크초콜릿	220g
냉동난황-마이클푸드	120g
아몬드분말	80g
냉동난백액	240g
소금	2g
베이킹파우더EP	5g
설탕	40g
박력분	100g
피칸	120g

- 난황, 초미립분당, 소금을 휘핑한다.
- 녹인버터와 녹인 초콜릿을 섞어 반죽한다.
- 아몬드분말, 베이킹파우더, 박력분, 피칸을 넣고 섞는다.
- 마지막에 난백과 설탕으로 프렌치 머랭을 만들어 조심스레 섞는다.
- 몰드에 유산지를 넣어 준비한다.
- 피칸 보야주 모이스트를 몰드의 3/4까지 채워준다.
- 호일로 몰드를 커버하여 170°C 컨벡션오븐에서 20분 베이킹한다.
- 냉장고에 넣어 차갑게 보관한다.

소금 카라멜

익스트라테이스트버터	80g
소금	4g
휘핑크림(칸디아)	420g
앞새젤라틴	8g
분유	40g
바닐라빈	2ea
물	90g
물엿	200g
설탕	300g
연유	90g

- 버터를 태워 베르누아제트를 만든다.
- 크림, 분유, 바닐라빈을 넣고 데워준다.
- 물과 설탕, 물엿을 185°C까지 끓여 카라멜색이 나도록 한다.
- 즉시 (02)와 연유를 넣고 휘퍼로 섞어서 카라멜화를 멈춘다.
- 헤이즐넛 버터와 불린젤라틴을 넣고 믹서의 비터를 사용해 믹싱한다.

조립

- 차갑게 보관해놓은 피칸 보야주 모이스트에 58% 다크코팅을 짜준다.
- 냉동에서 1시간 정도 보관한다.
- 소금 카라멜로 코팅한다.
- 18°C에서 서빙한다.

58% 다크코팅

코코아버터	200g
레드 식용색소	6g
이모티온58다크초콜릿	200g

- 코코아 버터와 초콜릿을 40°C로 녹인 후 식용색소를 섞는다.
- 핸드블랜더를 믹싱하고 체에 걸러준다.



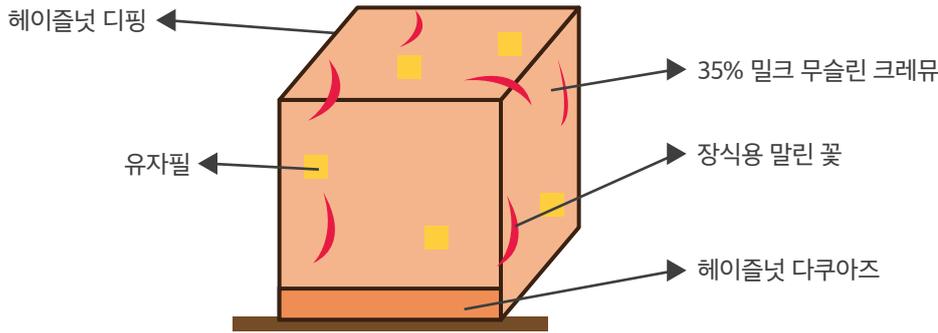
The Cubic

큐빅 _ 베르가못이 들어간 크림 케익



Veliche™ wants to contribute to a better world for people and nature. That is why we source our cocoa responsibly by buying from Rainforest Alliance Certified farms.

GOURMET
BELGIAN
CHOCOLATE



DISCOVER
OUR DELIGHTS

16개, 3*3cm (가로,세로)

헤이즐넛 다쿠아즈

냉동난백액	————	360g
설탕	————	220g
냉동난황-마이클푸드	————	200g
박력분	————	125g
옥수수전분	————	60g
헤이즐넛 분말	————	125g
익스트라에이스트버터	————	60g

01. 난백, 설탕으로 프렌치 머랭을 올린다.
02. 난황을 섞고, 체친 밀가루, 전분, 헤이즐넛 파우더를 섞은 후 녹인버터를 섞어준다.
03. 40*60cm 실리콘몰드에 1200g 팬닝한다.
04. 170°C의 컨벡션오븐에서 15~20분간 표면이 바삭해질때까지 굽는다.

35% 밀크 무슬린 크레뮈

휘핑크림(칸디아)	————	220g
칸디아우유	————	120g
인텐스35밀크초콜릿	————	620g
젤라틴매스	————	28g
얼그레이티	————	20g
휘핑크림(칸디아)	————	480g

01. 220g 휘핑크림과 우유를 끓인 후, 얼그레이티를 넣고 5분간 인퓨전한다.
02. (01)을 체에 걸러 액체류가 340g이 되도록 휘핑크림을 추가한다.
03. (02)을 다시 데우고 젤라틴매스를 녹인다.
04. 40°C가 되었을때 초콜릿에 부어 핸드블랜더로 유회한다.
05. 480g 휘핑크림과 섞어준다.
06. 큐브몰드에 넣어 -20°C 냉동고에서 굳혀준다.

젤라틴매스

01. 젤라틴 파우더와 물을 1:10 비율로 불려준다.
02. 전자레인지에 녹여 다시 굳혀 사용한다.

유자필

유자필 ————— 적당량

헤이즐넛 디핑

이모티온58다크초콜릿	————	250g
인텐스35밀크초콜릿	————	500g
코코아버터	————	450g
헤이즐넛	————	250g

01. 헤이즐넛을 로스팅한 후 잘게 부쇄 준비한다.
02. 초콜릿과 코코아버터를 녹여준다.
03. 전재료를 섞어준다.

조립

01. 정사각을 실리콘 큐브몰드 사이즈에 맞춰 다쿠아즈를 커팅(3cm)한다.
02. 밀크 무슬린 크레뮈를 몰드의 절반까지 채워준다.
03. 유자필을 넣어준다.
04. 커팅한 다쿠아즈를 올려주고, 냉동에서 굳힌다.
05. 헤이즐넛 디핑으로 커버하고 사블레 위에 올려준다.
06. 말린 꽃 등으로 장식하여 마무리한다.
07. 4°C에서 서빙한다.



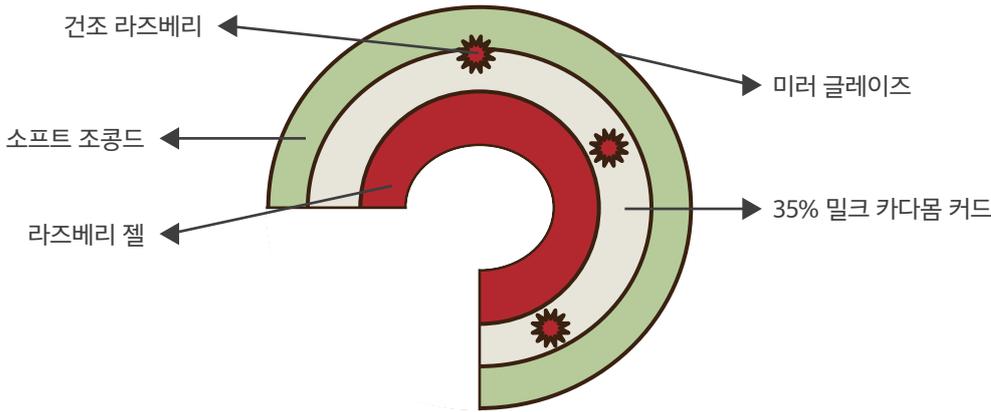
The Sandwich's

샌드위치 _ 카다몬 허브를 이용한 밀크크림



Veliche™ wants to contribute to a better world for people and nature. That is why we source our cocoa responsibly by buying from Rainforest Alliance Certified farms.

GOURMET
BELGIAN
CHOCOLATE



16개, 3*3cm (가로,세로)

소프트 조콩드

초미립분당	330g
아몬드분말	330g
박력분	90g
전란	540g
익스트라테이스트버터	75g
옥수수전분	15g
설탕	165g
냉동난백액	165g

- 전란과 초미립분당을 휘핑한다.
- 모든 가루류를 체져 (01)과 섞는다.
- 난백, 설탕으로 프랜치머랭을 올려 (02)와 섞는다.
- 40*60cm 실리콘몰드에 전량 팬닝한다.
- 180°C 오븐에서 8분간 색이 나지 않도록 굽는다.

35% 밀크 카다몽 커드

휘핑크림(칸디아)	600g
칸디아우유	110g
인텐스35밀크초콜릿	280g
젤라틴매스	32g
냉동난황-마이클푸드	60g
카다몽 씨앗	12ea

- 크림, 우유, 크러쉬한 카다몽을 끓이고 젤라틴매스를 넣어서 녹인다.
- 난황을 (01)에 섞고 체에 걸러 초콜릿에 부어 핸드 블렌더로 유회한다.(난황은 풍미를 위한것 이므로 익히지 않도록 조심한다.)
- 체에걸러 냉장고에서 24시간 동안 숙성한다.
- 휘핑하여 사용한다.

젤라틴매스

- 젤라틴 파우더와 물을 1:10 비율로 불려준다.
- 전자레인지에 녹여 다시 굳혀 사용한다.

라즈베리 젤

베리베리 라즈베리퓨레	750g
설탕	270g
물	180g
레몬농축주스	45g
앞새젤라틴	36g

- 퓨레, 설탕, 물, 레몬주스를 끓인다.
- 불린 젤라틴을 넣어 녹인다.
- 체에걸러주고 40*30cm 실리콘 플렉시판에 500g 부어 냉동에서 굳혀준다.

미러 글레이즈

물엿	200g
물	400g
설탕	300g
펙틴 NH	16g
라임농축주스-이태리	15g

- 물, 물엿, 라임주스를 80°C 이하로 데워준다.
- 설탕, 펙틴을 넣고 110°C까지 저온에서 끓인다.
- 체에걸러 냉장고에서 하루밤 숙성한다.

DISCOVER
OUR DELIGHTS

조립

- 소프트 조콩드위에 휘핑한 밀크 카다몽 커드를 올리고, 라즈베리 젤도 올려서냉장고에 넣는다.
- 조콩드를 말아서 튜브에 넣어주고 냉동한다.
- 튜브를 제거하고, 3cm 두께로 커팅한다.
- 미러글레이즈로 커버하고 장식한다.
- 4°C에서 서빙한다.



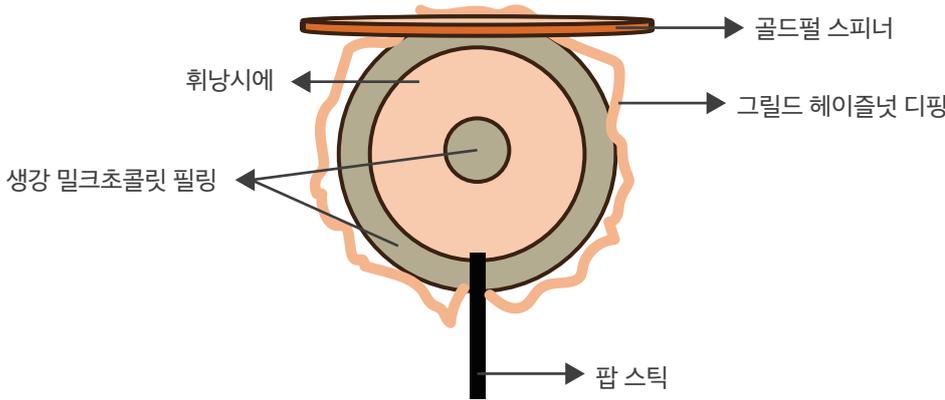
Molten Pop Financier

몰튼팝 휘낭시에 _ 생강 크림이 들어있는 몰튼 팝 휘낭시에



Veliche™ wants to contribute to a better world for people and nature. That is why we source our cocoa responsibly by buying from Rainforest Alliance Certified farms.

GOURMET
BELGIAN
CHOCOLATE



DISCOVER
OUR DELIGHTS

30개, 지름 3cm 원

휘낭시에

헤이즐넛분말	————	275g
초미립분당	————	130g
바닐라페이스트 Y0150X	————	6g
냉동난백액	————	380g
익스트라테이스트버터	————	275g
박력분	————	130g
옥수수전분	————	20g

- 버터를 끓여 베르누아제트를 만들어 식혀둔다.
- 헤이즐넛분말, 바닐라페이스트, 초미립분당, 난백을 휘퍼로 섞어준다.
- 체친 박력분과 전분을 섞어준고, 마지막에 베르누아제트를 섞어서 6시간동안 냉장고에서 숙성한다.
- 3cm 반구몰드에 짜서 굽는다.
- 160°C에서 12분간 굽는다.

생강 밀크초콜릿 필링

휘핑크림(칸디아)	————	280g
칸디아우유	————	620g
인텐스35밀크초콜릿	————	680g
젤라틴매스	————	18g
생강	————	15g
냉동난황-마이클푸드	————	12g
설탕	————	180g
	————	120g

- 난황과 설탕을 휘퍼로 섞어놓고, 크림, 우유, 간 생강을 끓여 믹싱한다.
- 크림파티시에처럼 끓여준다.
- 초콜릿과 불린 젤라틴에 부어 핸드블랜더로 유회한다.
- 2~3시간정도 냉장고에서 차갑게 식힌 후 휘낭시에에 짜서 굳힌다.

젤라틴매스

- 젤라틴 파우더와 물을 1:10 비율로 불려준다.
- 전자레인지에 녹여 다시 굳혀 사용한다.

그릴드 헤이즐넛 디핑

인텐스35밀크초콜릿	————	550g
코코아버터	————	450g
헤이즐넛	————	250g

- 로스팅한 헤이즐넛을 블랜더로 작게 부쇄준다.
- 밀크초콜릿을 녹여주고, 녹인 코코아버터, 헤이즐넛을 함께 섞어준다.
- 구운 후 냉동시킨 휘낭시에 볼을 디핑한다.

골드펠 스피너

이모티온58다크초콜릿	————	100g
코코아버터	————	10g
골드펠 더스트	————	0.1g

- 코코아버터와 초콜릿을 템퍼링한다.
- 전동롤림판을 돌리며 브러쉬로 구형의 모양으로 만든다.

조립

- 차갑게 식힌 반구모양의 휘낭시에에 생강 밀크초콜릿 필링을 짜서 원모양이되도록 2개를 붙인다.
- 스티크를 꽂아서 냉동고에서 굳힌다.
- 헤이즐넛 디핑에 코팅하고, 골드펠 스피너 장식을 바로 붙여서 마무리한다.



SIB

veliche
GOURMET
BELGIAN
CHOCOLATE

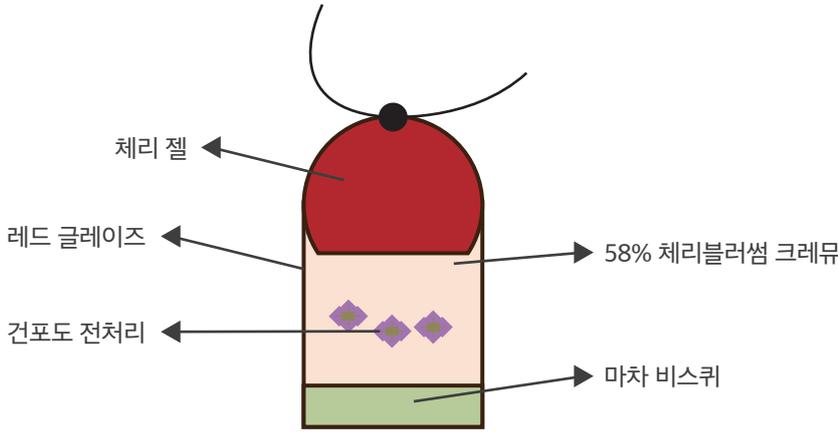
The Circle

써클 _ 마차비스퀴와 다크초콜릿을 베이스로한 체리크레뮤의 조화



Veliche™ wants to contribute to a better world for people and nature. That is why we source our cocoa responsibly by buying from Rainforest Alliance Certified farms.

GOURMET
BELGIAN
CHOCOLATE



DISCOVER
OUR DELIGHTS

40개, 지름 3.5cm/높이 5cm 무스링

마차 비스퀴

설탕	360g
아몬드분말	440g
냉동난백액	840g
꿀	160g
박력분	440g
옥수수전분	40g
베이킹파우더EP	32g
익스트라에이스트버터	560g
우지마차믹스	76g

1. 난백과 설탕을 휘핑한다.
2. 아몬드분말과 박력분, 전분, 베이킹파우더, 우지마차믹스를 체쳐 (01)과 섞는다.
3. 꿀과 녹인버터를 넣어 마무리한다.
4. 40*60cm 실리콘몰드에 전량을 팬닝한다.
5. 170°C 컨벡션 오븐에 15분 굽는다.

58% 체리블러썸 크레뮤

휘핑크림(칸디아)	620g
칸디아우유	80g
이모티온58다크초콜릿	320g
젤라틴매스	28g
모렐로체리냉동퓨레	160g
체리시럽	20g

1. 크림, 우유, 체리퓨레를 끓인다. 불린 젤라틴을 녹여준다.
2. 초콜릿과 시럽에 부어주고 핸드블랜더로 유회한다.
3. 냉장고에서 최소 8시간 숙성한다.
4. 휘핑하여 사용한다.

젤라틴매스

01. 젤라틴 파우더와 물을 1:10 비율로 불려준다.
02. 전자레인지에 녹여 다시 굳혀 사용한다.

건포도 전처리

물	220g
골든 건포도	420g
물엿	40g
시나몬 스틱	8g
일대방렴	40g

01. 큰냄비에 물, 건포도를 넣고 건포도의 크기가 2배가 될때까지 끓인다음 건져낸다.
02. 따뜻한 물엿, 럼, 불린건포도를 섞는다.
03. 시나몬 스틱을 넣고 플랑베한다.

레드 글레이즈

물엿	300g
물	125g
설탕	300g
연유	200g
앞새젤라틴	24g
물(젤라틴 물리는 용도)	125g
그라젤	280g
오브세션30화이트초콜릿	310g
레드 식용색소	18g
레드 액상 식용색소	4g

01. 물엿, 물, 설탕, 연유를 110°C까지 끓인다.
02. 불린젤라틴을 넣어 녹인다.
03. 체어걸러 화이트 초콜릿에 부어주고 식용색소와 함께 핸드블랜더로 믹싱한다.
04. 그라젤을 넣고 믹싱한후 6시간동안 냉장고에 보관후 사용한다.

체리 젤

모렐로체리냉동퓨레	380g
베리베리 레몬퓨레	30g
아가아가	6g
설탕	80g
꿀	60g
레드 식용색소(액체)	한 방울

01. 퓨레를 해동하여 꿀을 넣고 따뜻하게 데운다.
02. 설탕과, 아가아가를 잘 섞어 퓨레가 끓을때 넣어준다.
03. 체어걸러준다.
04. 색소를 바로 넣어 플렉시판 반구 지름3cm 에 파이핑하여 얼린다.

조립

01. 무스링 내부에 필름을 돌려준다.
02. 마차 비스퀴를 바닥에 깔아준다.
03. 건포도 전처리를 5개씩 올려준다.
04. 체리블러썸크레뮤를 끝까지 채워서 얼려준다.
05. 얼린 무스를 링에서 탈각하여 레드 글레이즈를 입힌다.
06. 얼린 체리젤을 위에 올려주고 장식하여 마무리한다.
07. 4°C에서 서빙한다



SIB

veliche
GOURMET
BELGIAN CHOCOLATE

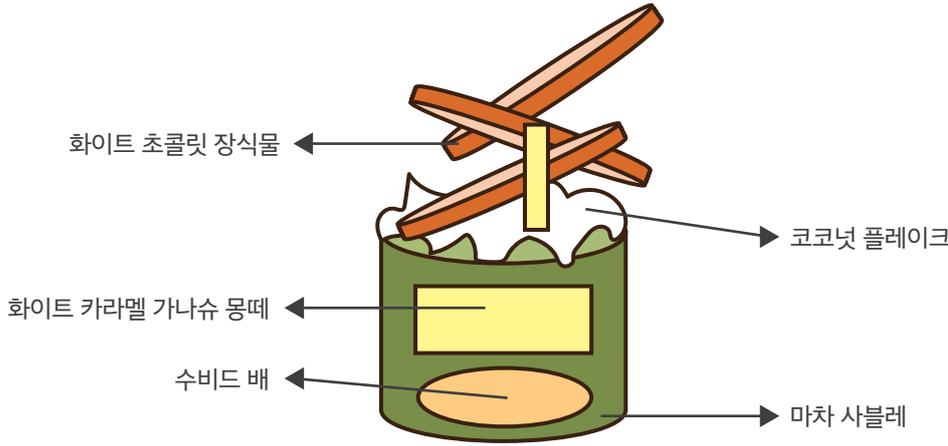
Smooth Tartine

스무스 타르틴 _ 시추안 후추를 넣은 타르트



Veliche™ wants to contribute to a better world for people and nature. That is why we source our cocoa responsibly by buying from Rainforest Alliance Certified farms.

GOURMET
BELGIAN
CHOCOLATE



DISCOVER
OUR DELIGHTS

30개, 지름5cm 타르트

마차 사블레

박력분	_____	500g
익스트라테이스트버터	_____	300g
소금	_____	2g
전란	_____	120g
아몬드분말	_____	80g
초미립분당	_____	190g
바닐라페이스트Y0150X	_____	10g
우지마차믹스	_____	30g

1. 초미립분당, 버터, 소금, 바닐라 페이스트를 비터로 반죽한다.
2. 체친 박력분, 아몬드 분말, 마차 분말을 가볍게 섞어준후 냉장에서 휴지한다.
3. 원하는 사이즈로 밀어퍼준다.
4. 160°C 컨벡션오븐에서 12~15분 굽는다.

화이트 카라멜 가나슈 몽떼

휘핑크림(칸디아)	_____	750g
젤라틴매스	_____	35g
오브세션30화이트초콜릿	_____	320g
카라멜브릴레	_____	120g
라임제스트	_____	10g
물엿	_____	60g

1. 크림, 물엿, 카라멜을 데우고, 라임제스트를 넣어준다.
2. 불린젤라틴을 넣어 녹인후 체에 걸러 초콜릿에 부어 핸드블랜더로 유화한다.
3. 랩을 씌워 냉장고에서 24시간동안 숙성한다.
4. 휘핑하여 사용한다.

젤라틴매스

1. 젤라틴 파우더와 물을 1:10 비율로 불려준다.
2. 전자레인지에 녹여 다시 굳혀 사용한다.

수비드 배

배	_____	500g
설탕	_____	240g
레몬	_____	2ea
물	_____	750g
사천후추	_____	6g
민트잎	_____	12ea
인버트슈가(전화당)	_____	60g

1. 물, 설탕, 후추, 껍질간배를 저온에서 익힌다.
2. 배를 차가운 물에서 빼주고, 시럽과 민트잎, 인버트슈가를 휘핑한다.
3. 진공팩에 담고 냉장고에서 수비드를 진행한다.

코코넛 플레이크

물엿	_____	150g
화이트훈당	_____	115g
익스트라테이스트버터	_____	10g
코코넛 분말	_____	30g

1. 코코넛을 제외한 모든재료를 115°C까지 끓인다.
2. 1과 코코넛 분말을 섞어준다.
3. 실팍위에 얇게 팬닝후, 둥근 커터로 찍어준다.
4. 150°C에서 8분간 바삭해 질때까지 구워준다.



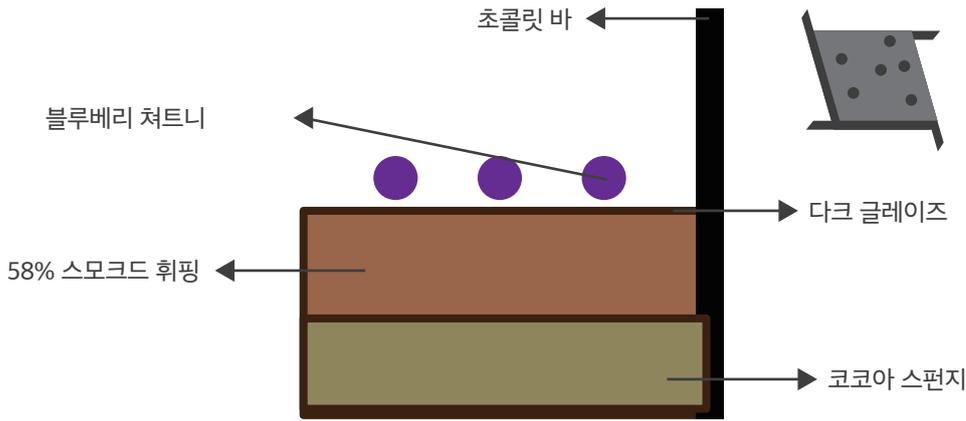
The Pure Square

퓨어스퀘어 _ 훈연향이 나는 초콜릿 크림 케이크



Veliche™ wants to contribute to a better world for people and nature. That is why we source our cocoa responsibly by buying from Rainforest Alliance Certified farms.

GOURMET
BELGIAN
CHOCOLATE



DISCOVER
OUR DELIGHTS

20개, 5*5*5cm 컷

코코아 스펀지

이모티온58다크초콜릿	450g
인텐스35밀크초콜릿	450g
사워크림LP	280g
전란	600g
프리미엄스프링클코코아파우더(2)	80g
설탕	180g

- 전란, 설탕을 아이보리색이 될 때까지 휘핑한다.
- (01)의 1/3 양의 반죽에 녹인 초콜릿을 완벽히 섞어준다.
- (02)에 사워크림을 섞어준다.
- 나머지 (01)의 2/3반죽과 사워크림까지 섞인 모든 반죽을 잘 섞는다.
- 코코아 파우더를 조금씩 채치며 (04)에 섞는다.
- 40*40cm 철판에 600g 팬닝한다.
- 160°C 데코오븐에서 표면이 덜 익은 것 처럼 촉촉한 상태로 12~15분간 굽는다.

블루베리 처트니

옥수수전분	18g
물	90g
설탕	160g
인버트슈가(전화당)	60g
레몬농축주스	20g
냉동블루베리	500g
라임 잎	6ea

- 전분과 물을 섞어둔다.
- 설탕, 인버트슈가, 레몬즙을 끓인 후 전분물을 섞는다.
- (02)가 살짝 끓어오르면 블루베리와 부순 라임 잎을 넣는다.
- 블루베리가 깨지지 않도록 저온에서 조심스럽게 끓여준다.(기포가 올라오면 끓이는 것을 멈춘다.)

조립

- 40*40cm 사각프레임에 코코아스펀지를 깔고 작은 블루베리를 올려준다.
- 스모크드휘핑 가나슈를 프레임에 500g 채워준다.
- 냉동에서 세팅한다.
- 다크 글레이즈로 커버하고, 초콜릿바를 옆면에 붙여준다.
- 블루베리 웨이퍼 처트니로 장식한다.
- 4°C에서 서빙한다.

58% 스모크드 휘핑

휘핑크림(칸디아)	350g
물엿	60g
이모티온58다크초콜릿	280g
스모키우드	2ea
정제버터	40g

- 크림, 물엿을 데워준 후 초콜릿에 부어 핸드블랜더로 유화한다.
- 정제 버터를 섞어준다.
- 스모키우드 칩을 넣어 랩으로 커버한뒤 숙성한다.

다크 글레이즈

물	150g
이모티온58다크초콜릿	60g
설탕	375g
물엿	350g
휘핑크림(칸디아)	300g
프리미엄스프링클코코아파우더(2)	120g
앞새젤라틴	28g

- 크림, 물엿, 설탕, 코코아파우더를 넣고 110°C 까지 끓인다.
- 불린 젤라틴과 초콜릿을 (01)에 넣고 핸드블랜더로 믹싱한다.
- 냉장고에 하루동안 숙성시킨후 다음날 사용한다.



SIB

veliche
GOURMET
BELGIAN CHOCOLATE

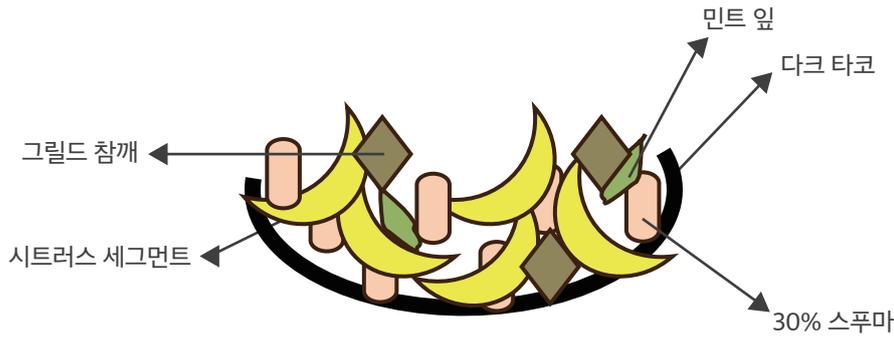
Taco

타코 _ 참깨를 뿌린 오렌지 과육 크림 케익



Veliche™ wants to contribute to a better world for people and nature. That is why we source our cocoa responsibly by buying from Rainforest Alliance Certified farms.

GOURMET
BELGIAN
CHOCOLATE



DISCOVER
OUR DELIGHTS

30개, 지름 5cm (필요도구: 지름 10cm 튜브)

다크 타코

이모티온58다크초콜릿 500g
포도씨유 15g

01. 템퍼링한 다크초콜릿을 포도씨유와 섞어 필름지위에 얇게 펴주고 7cm 동그란 모양 커터로 찍어준다.
02. 커브 모양이 되도록 튜브에 세팅한다.
03. 굳혀서 사용한다.

시트러스 세그먼트

오렌지주스 500g
패션후르프냉동퓨레 100g
단풍당시럽 120g
옥수수전분 12g
오렌지 3ea
자몽 2ea
레몬 2ea
시나몬스틱 2ea

01. 냄비에 모든 액체류와 전분, 시나몬스틱을 넣고 리덕션을 한다.
02. 오렌지, 자몽, 레몬의 과육만 잘라낸다.
03. (01)를 체에 걸러 과일 세그먼트에 부어주고 냉장고에서 보관한다.

30% 스푸마

휘핑크림(칸디아) 680g
칸디아우유 110g
오브세션30화이트초콜릿 320g
젤라틴매스 18g
오렌지제스트 5g
레몬제스트 3g

01. 크림, 우유를 데운다. 불린 젤라틴을 녹인다.
02. 초콜릿, 제스트류에 부어 핸드블랜더로 유화한다.
03. 에스푸마 기계에 넣어 냉장고에서 1시간 이상 차갑게 숙성한다.

젤라틴매스

01. 젤라틴 파우더와 물을 1:10 비율로 불려준다.
02. 전자레인지에 녹여 다시 굳혀 사용한다.

그릴드 참깨

로스팅한 참깨 150g
익스트라테이스트버터 60g
설탕 375g
물엿 350g
팩틴 NH 300g

01. 냄비에 버터와 물엿을 넣고 데워준다.
02. (01)에 설탕과 팩틴NH를 넣고 끓여준다.
03. 불에서 내리고 로스팅한 참깨를 섞어준다.
04. 실핏에 얇게 펴준다.
05. 170°C에서 카라멜색이 날때까지 구워 준 후 바삭해질때까지 식힌다.

조립

01. 다크 타코 쉘 위에 스푸마를 짜준다.
02. 시트러스 세그먼트를 올려준다.
03. 그릴드 참깨를 뿌려준다.
04. 민트잎으로 장식한다.
05. 바삭함을 위해 바로 서빙한다.



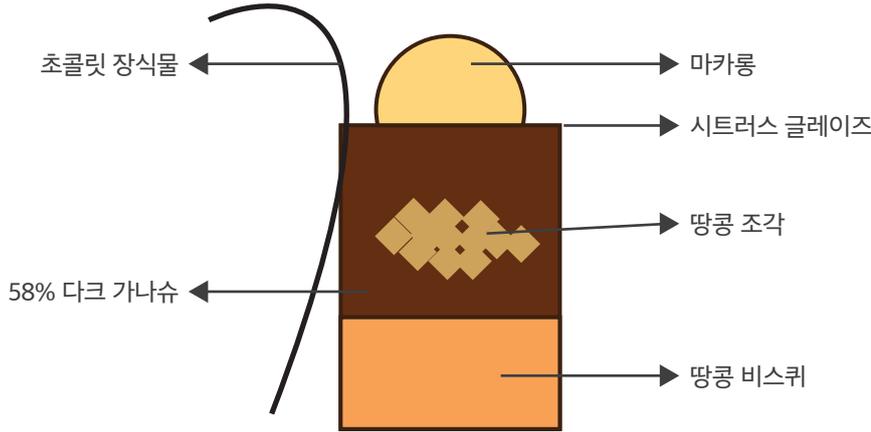
Macaronade

마카로나드 _ 고소한 땅콩비스퀴와 다크가나슈, 마카롱으로 장식한 케익



Veliche™ wants to contribute to a better world for people and nature. That is why we source our cocoa responsibly by buying from Rainforest Alliance Certified farms.

GOURMET
BELGIAN
CHOCOLATE



DISCOVER
OUR DELIGHTS

12개, 지름5.5cm 높이3cm 링

땅콩비스퀴

냉동난백액	525g
설탕	135g
아몬드분말	270g
박력분	105g
초미립분당	270g
옥수수전분	30g
로스팅한 땅콩	240g

01. 난백, 설탕으로 단단한 머랭을 올린다.
02. 모든 가루류를 체를친 후 섞는다.
03. 마지막에 로스팅한 땅콩을 넣고 조심히 섞는다.
04. 플렉시판 40*60cm 판에 전량 팬닝한다.
05. 170°C 컨벡션오븐에서 20분간 베이킹한다.

시트러스 글레이즈

이모티온58다크초콜릿	180g
오브세션30화이트초콜릿	280g
휘핑크림(칸디아)	420g
물엿	80g
익새젤라틴	12g
노랑 식용색소	적당량
연유	80g

01. 크림, 물엿, 연유를 끓인다.
02. 불린 젤라틴을 녹인다.
03. 초콜릿에 부어 핸드블렌더로 유화한다.
04. 컬러링을 넣어 마무리한다.

조립

01. 라운드 무스링에 땅콩비스퀴를 바닥에 깔아준다.
02. 땅콩 조각을 올리고, 다크가나슈를 채워서 냉동시킨다.
03. 무스링을 탈각하고 시트러스 글레이즈로 코팅한다.
04. 글레이즈가 세팅되면 마카롱을 올려준다.
05. 초콜릿 장식물로 마무리한다.

58% 다크가나슈

휘핑크림(칸디아)	500g
물엿	20g
이모티온58초콜릿	500g
꿀	150g

01. 크림, 꿀을 데워 초콜릿과 물엿에 부어준다.
02. 핸드블렌더를 사용해 유화한다.
03. 땅콩 비스퀴위에 올려 퍼준다.

마카롱

초미립분당	300g
아몬드분말	300g
냉동난백액 (A)	120g
설탕	275g
물	75g
냉동난백액 (B)	100g
설탕	25g
프리미엄스프링클코코아파우더(2)	25g

01. 초미립분당, 아몬드분말, 코코아파우더, 난백(A) 120g을 부드러운 질때까지 믹싱한다.
02. 설탕과 물을 119°C 까지 끓여준다.
03. 난백(B)100g에 끓인 설탕시럽을 부어 이탈리아안 머랭을 만든다
04. 이탈리아안머랭과 1. 반죽을 믹싱한다.
05. 철판에 파이핑한다.
06. 110°C에서 8~9분간 베이킹한 후 서늘한곳에서 건조한다.



SIB

veliche
GOURMET
BELGIAN CHOCOLATE



veliche

GOURMET
BELGIAN CHOCOLATE



Coming Soon...



We are Veliche™ Gourmet
장인을 위한 초콜렛

벨지움 초콜렛

글로벌 수준의 설비로
제조됩니다



최상의 원료

코코아빈 선택부터 가공까지
일관체계를 갖추고 있습니다.



교육 및 기술지원

각종 현지 교육 및 훈련을
지원합니다.

