



**TOMINO &
STRACCHINO**

CHEESE DEMO

2023. 07

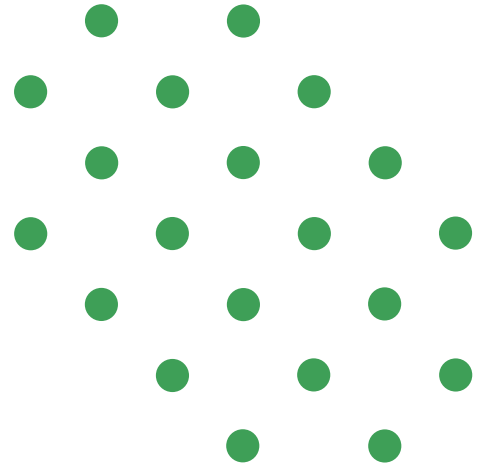
DEMONSTRATOR

GIANLUCA SERAFIN

잔루카 세라핀

SIB





TOMINO

토미노 치즈

토미노(Tomino)치즈는 이탈리아에서 생산되는 우유치즈입니다.

*블루미 라인드(bloomy-rind) 형태의 치즈로, 브리(Brie)나 까망베르(Camembert)와 유사합니다.

피에몬테 지방에서 전통적으로 제조되는 이 세미 숙성 치즈는 주로 그릴에 구워 야채와 함께 즐겨먹습니다.

속 안의 치즈는 노란색을 띄며 밀도 높고 부드러운 텍스처가 특징입니다.

또한, 토미노 치즈는 다양한 요리와 잘 어울립니다. 토미노 치즈는 작고 둥근 모양을 가지며, 숙성되기 이전의 맛은 섬세하고 달콤한 우유의 특징을 가짐과 동시에 약간의 쓴 맛도 남아있습니다. 이 특징은 숙성이 되면 더욱 강해집니다.

*블루미 라인드: 쫄깃한 식감의 껍질에 약간의 털곰팡이가 있으며, 속 안은 부드럽고 담백한 맛이다.

STRACCHINO

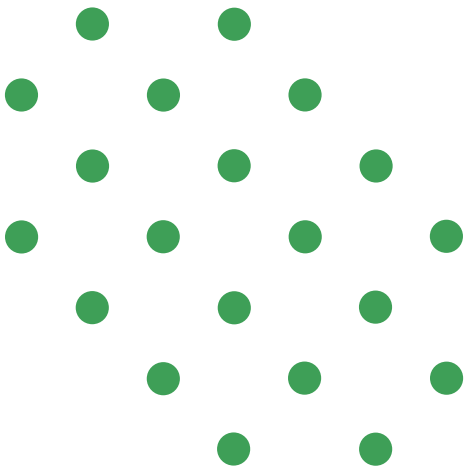
스트라키노 치즈

스트라키노는 이탈리아 소의 우유로
만들며 숙성 기간이 매우 짧은 부드러운
천연치즈로, 100% 피에몬테에서
생산됩니다.

크리미하고 퍼지기 쉬운 스트라키노는
재고실에서 4~5일 동안 숙성되며
신선하고 산뜻한 산미를 발현합니다.

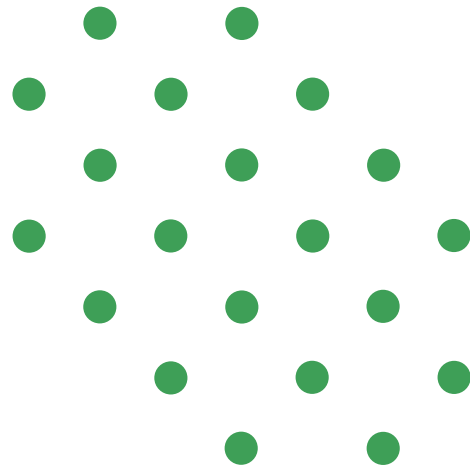
스트라키노 치즈는 타르트나 치즈케이크의
토픽·필링으로도 사용할 수 있으며
부드럽고 풍부한 맛을 더해줍니다.

또한, 샐러리와 뿌리채소 같은 야채와 함께
핑거푸드로도 훌륭합니다. 스트라키노
치즈와 싱싱한 야채의 조합은 맛있는
간식이나 전채로 활용될 수 있는
다재다능한 재료입니다.





DEMONSTRATOR



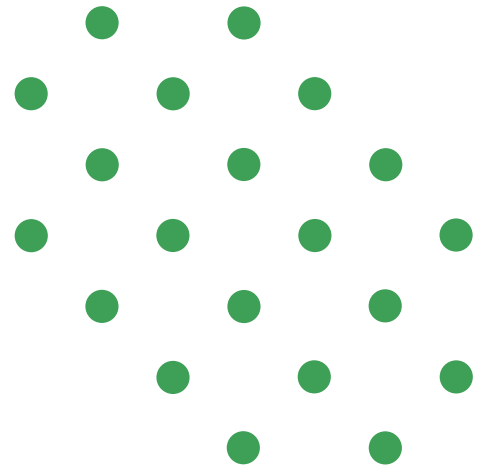
Chef

GIANLUCA SERAFIN 잔루카 세라핀

- 1998 C.I T (Culinary Institute of Torino) 졸업
- 2001~2005 : 스위스, 런던 특급 호텔, 이탈리아 레스토랑 근무
- 2006 Officina Di Enrico 도쿄 근무
- 2008 만다린 오리엔탈 호텔 마카오 근무
- 2009 리츠 칼튼 호텔 상해 근무
- 2014 Yum brand Inc 근무
- 2014 중국 상해 Atto Primo On the bund 오픈
- 2018 미슐린 Plate 지정



RECIPES



Antipasto_안티파스토

**GRILLED TOMINO, BURNT PEACHES,
MINT DRIZZLING**

그릴드 토미노와 복숭아

..... P. 6

Antipasto_안티파스토

**FRIED TOMINO, ASPARAGUS, EGG 64,
SHERRY VINEGAR TRUFFLE DRESSING**

토미노 치즈 튀김과 수란

..... P. 8

Primo Piatto_프리오 피아토

**RISOTTO, PEARS, TOMINO, HAZELNUTS,
SAFFRON INFUSED HONEY**

토미노 리조또

..... P. 10

Primo Piatto_프리오 피아토

KOREAN MAC & CHEESE

맥&치즈 for Korean

..... P. 12

Primo Piatto_프리오 피아토

**TOMINO & BEEF GENOVESE PUFFED PIE,
BALSAMIC CARAMELIZED ONIONS, SALSA VERDE**

토미노 비프 펄파이

..... P. 14

Primo Piatto_프리오 피아토

FOCACCIA DI RECCO

포카치아 디 레코 with 스트라키노 치즈

..... P. 16

Primo Piatto_프리오 피아토

**STRACCHINO LABNEH, ROASTED ZACUSCA,
GARLIC NAAN**

갈릭난과 스트라키노 라브네소스

..... P. 18

Primo Piatto_프리오 피아토

**POTATO GNOCCHI, FRESH SAUSAGE,
RADICCHIO, STRACCHINO**

스트라키노 크림 뇨끼

..... P. 20

Secondo Piatto_세콘도 피아토

**GREENLAND HALIBUT, GREEN CHIVE MISO, STRACCHINO,
BARBECUED ASPARAGUS, KATSUOBUSHI**

그린랜드 할리벗과 아스파라거스 바베크

..... P. 22

Dolce_돌체

**STRACCHINO CREMEUX, LEMON GRASS,
RASPBERRY, POP CORN, HAZELNUT CRUMBLE**

스트라키노 크레뮤와 헤이즐넛 크럼블

..... P. 24

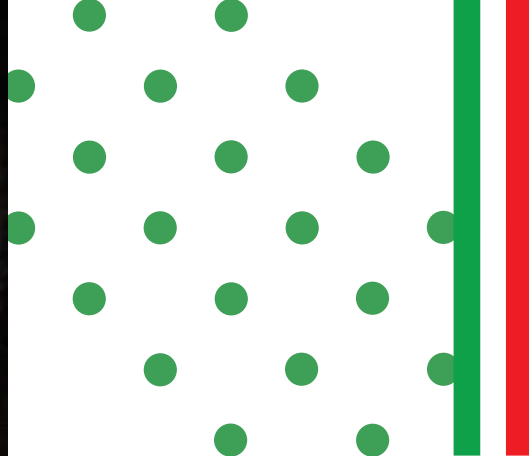


GRILLED TOMINO, BURNT PEACHES, MINT DRIZZLING

그릴드 토미노와 복숭아

구운 토미노 치즈와 복숭아의 조합

10인분 (치즈제외)



플레이팅

그릴드 토미노	_____	1개
복숭아 콩포트	_____	80g
부드러운 복숭아젤리	_____	30g
그릴드 복숭아	_____	1개
민트 잎	_____	1g
민트 오일	_____	10g
레드 페퍼콘	_____	적당량
갈릭 크루통	_____	10g
발사믹크림(콘디레)-500ml	_____	10g

- 뜨거운 그릴드 토미노치즈를 접시에 담는다.
- 치즈위에 복숭아 콩포트를 올린다.
- 그릴드 복숭아를 주변에 배치하고, 부드러운 복숭아 젤리로 주변을 도트무늬로 장식한다.
- 민트오일을 드리즐하고 얇게 줄리엔컷으로 자른 민트잎을 올린다.
- 레드페퍼콘을 부수어 뿌려준다.
- 갈릭 크루통을 얹어 마무리한다.

그릴드 토미노

토미노 치즈	_____	1개
--------	-------	----

- 코팅된 그릴을 달구며 기름칠한다.
- 토미노 치즈를 올리고 그대로 아랫면을 1분간 굽는다. 뒤집어서 2분간 더 굽는다.

복숭아 콩포트

설탕	_____	50g
아미드펙틴(잼용) 1kg	_____	4g
베리베리 복숭아퓨레 (500g)	_____	300g
베리베리 레몬퓨레 (500g)	_____	40g
복숭아	_____	600g

- 펙틴과 설탕을 섞는다.
- 복숭아퓨레를 냄비에넣고 펙틴과 섞은 설탕을 넣는다.
- 3분가량 가열한다.

- 레몬퓨레를 넣는다.
- 볼에 담고 차갑게 식힌다.
- 차갑게 식은 복숭아 콩포트에 작은 큐브모양으로 자른 복숭아를 섞는다.

부드러운 복숭아 젤리

베리베리 복숭아 퓨레 (500g)	_____	500g
한천	_____	5g
설탕	_____	40g

- 250g의 복숭아퓨레를 한천, 설탕과 함께 냄비에 넣어 85°C까지 도달하도록 데운다.
- 뜨거운 퓨레에 나머지 차가운 퓨레 250g을 넣어 섞고, 굳을때까지 냉장고에서 식힌다.
- 굳은 복숭아젤리는 믹서에 넣어 고속으로 부드럽게 갈아준다. 부드럽게 갈린 복숭아젤리는 스쿼저 병에 담아 보관한다.

그릴드 복숭아

천도복숭아	_____	1개
-------	-------	----

- 복숭아를 반으로 가르고 씨를 제거한다.
- 붓을 이용하여 자른면에 오일을 바른다.
- 중불에서 복숭아의 아랫면부터 4-5분간 익힌다.
- 아랫면에 그릴자국이 나면 복숭아를 뒤집어 부드러워질때까지 4-5분간 더 익힌다.

민트 오일

민트 잎	_____	250g
포도씨유	_____	450g

- 민트잎을 세척한 후, 블렌칭하여 키친타올로 물기를 제거한 후, 포도씨유와 함께 믹서기에 갈아준다.
- 커피필터를 이용해서 드레인한다.
- 체에 거른 민트오일은 냉장고에 굳힌다.
- 굳은 민트오일에서의 물이나 침전물은 제거한다.

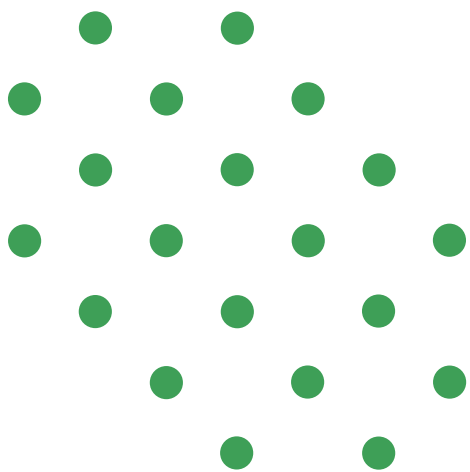
갈릭 크루통

엑스트라테이스트 (1kg)	_____	100g
올리브오일 엑스트라 버진	_____	100g
사워도우빵	_____	500g
마늘오일_1L	_____	500g
가는 소금	_____	적당량
흑후추	_____	적당량

[갈릭 크루통]

- 사워도우빵은 얼린 상태에서 슬라이스 한 후, 1cm의 큐브모양으로 자른다.
- 오븐을 180°C에 예열해두고, 골든브라운 색이 돌 때까지 굽는다.
- 소금과 후추, 마늘오일로 시즈닝을 한 후, 밀폐용기에 담아 보관한다.





FRIED TOMINO, ASPARAGUS, EGG 64, SHERRY VINEGAR TRUFFLE DRESSING

토미노 치즈 튀김과 수란

튀긴 토미노 치즈 위에 아스파라거스 샐러드를 얹은 메뉴

6인분 (치즈제외)



플레이팅

토미노 치즈튀김	_____	1개
수란	_____	1개
화이트 아스파라거스 (깍은것, 팁)	_____	2개
그린 아스파라거스 (깍은것, 줄기)	_____	1개
트러플 셰리비네거 드레싱	_____	15g
베이비채소	_____	10g

01. 튀긴 토미노 치즈를 접시 한가운데에 올린다.
02. 그 위에 수란을 올린다.
03. 익혀놓은 그린 아스파라거스와 얇게 슬라이스한 대파를 프리제 채소와 섞은 뒤 올린다.
04. 화이트 아스파라거스 팁을 올린다.
05. 트러플 셰리비네거 드레싱을 부여준다.

토미노 치즈 튀김

토미노 치즈	_____	1개
중력분	_____	20g
전란	_____	60g
건식 빵가루	_____	40g
해바라기유	_____	200ml
소금	_____	적당량

01. 토미노 치즈를 밀가루, 전란, 빵가루 순서로하여 반죽옷을 두 번 입힌다.
02. 금색이 겹돌며 바삭한 느낌이 나도록 175°C 튀김기에서 튀긴다.
03. 튀긴 토미노 치즈는 키친타올을 이용하여 기름기를 제거해준다.
04. 소금을 살짝 뿌려 마무리한다.

수란

유기농 계란	_____	6개
--------	-------	----

01. 냉장고에서 계란을 꺼내어 한시간정도 실온에 정치한다.
02. 실온도의 계란을 64°C의 물에 넣고 1시간 익힌 후, 찬물에 식힌다.
03. 믹싱볼에 찬물을 넣은 후, 계란을 깨트려놓고 계란을 다시 끓는 물에 2분30초간 시머링한다.

트러플 셰리비네거 드레싱

올리브오일 엑스트라 버진	_____	300g
*셰리비네거 (와인식초)	_____	100g
블랙트러플	_____	50g
트러플 오일_250ml	_____	10g
디종 머스타드	_____	5g
소금	_____	적당량
후추	_____	적당량

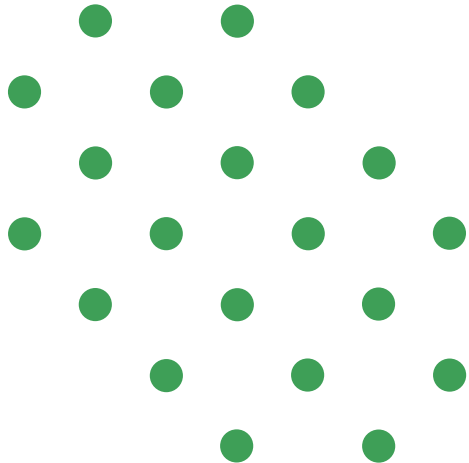
01. 믹싱볼에 모든재료를 넣는다.
02. 휘퍼로 저어 에멀전화 한다.
03. 소금 후추로 간을 더한다.

*Sherry vinegar: 셰리비네거, 스페인 남부의 와인을 발효시켜 만든 식초

아스파라거스

화이트 아스파라거스	_____	1000g
그린 아스파라거스	_____	1000g

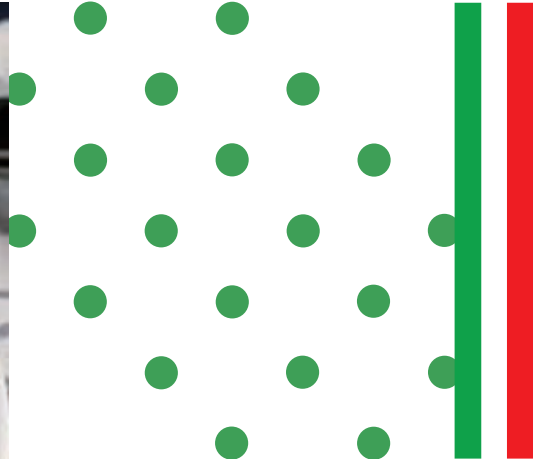
01. 아스파라거스 겉껍질을 다듬고 밑동을 자른다.
02. 그 다음 소금으로 간한 끓는 물에 2분간 데친다.
03. 차가운 얼음물에 헹구고 물기를 제거한다.



RISOTTO, PEARS, TOMINO, HAZELNUTS, SAFFRON INFUSED HONEY

토미노 리조또

사프론 꿀과 토미노 치즈를 곁들인 리조또



플레이팅

리조또	_____	60g
사프론 꿀	_____	8g
메론볼 모양의 배	_____	60g
구운 헤이즐넛	_____	10g

01. 리조또를 접시에 담는다.
02. 펠 모양의 배를 얹고 사프론 꿀을 한 바퀴 둘러준다.
03. 구운 헤이즐넛을 부수어 올린다.
04. 어린잎과 레몬제스트를 얹어 마무리한다.

*배 퓨레

베리베리 배퓨레 (500g)	_____	800g
배	_____	200g
레몬농축주스 1L	_____	12g

01. 해동한 배퓨레를 가열하며 슬라이스 한 배를 추가한다.
02. 약불에서 15분간 끓이며 레몬주스를 추가한다.
03. 배 퓨레를 식힌 후 고속의 블렌더에 곱게 갈아준다.

* 리조또 레시피 - 배 퓨레 25g 부분

리조또

냉동살롯(슬라이스) 1.5kg	_____	50g
올리브오일 엑스트라 버진	_____	25g
리조스코티(익힌 아르보리오 쌀)	_____	80g
화이트와인	_____	50g
채소 스탁	_____	30g
토미노 치즈	_____	200g
휘핑크림(칸디아)1L	_____	50g
레몬제스트(500g)	_____	3g
그라나치즈(하드치즈스틱)	_____	60g
배 퓨레*	_____	25g
큐브모양으로 자른 배	_____	25g
소금	_____	적당량
백 후추	_____	적당량

01. 냄비에 올리브유를 두르고 살롯을 튀긴다.
02. 아르보리오 쌀을 추가하며 강불로 올린다.
03. 화이트와인을 붓고, 채소스톡을 조금씩 추가한다.
04. 큐브모양으로 자른 배와 배퓨레를 넣는다.
05. 토미노 치즈를 잘라 추가한다.
06. 불을 끄고 버터, 크림, 그라나치즈를 갈아넣고 마무리한다.
07. 강하게 저으며 전분을 호화시킨다. (만테까레)

사프론 꿀

아카시아 꿀	_____	200g
사프론	_____	1g
정제수	_____	50g

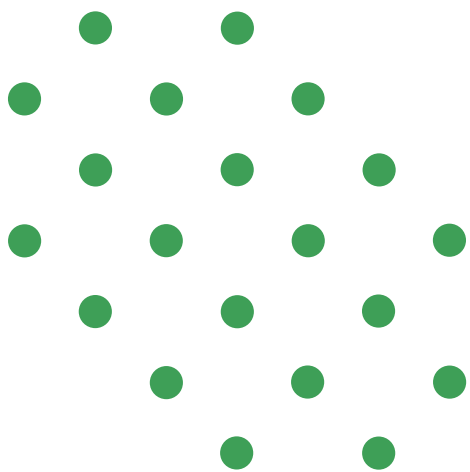
01. 절구를 이용하여 사프론을 빻아준다.
02. 정제수를 데운 후 사프론을 넣고 10분간 우린다.
03. 작은 소스팬에 꿀을 데워 사프론 우린 물과 섞는다.
04. 깨끗하게 살균소독한 병에 담아 사용한다.

메론볼 모양의 배

배	_____	1개
정제수	_____	2L
아스코르브산	_____	1/4ts
레몬퓨레	_____	3TS
설탕	_____	3TS

01. 과일스쿱을 이용하여 펠 모양으로 배를 깎는다.
02. 냄비에 정제수와 레몬퓨레, 설탕을 넣고 끓인다.
03. 펠 모양의 배를 넣고 3분간 포침한다.
04. 배를 건져내고 배를 익힌 물을 완전히 식힌 뒤, 함께 용기에 담아 보관한다.



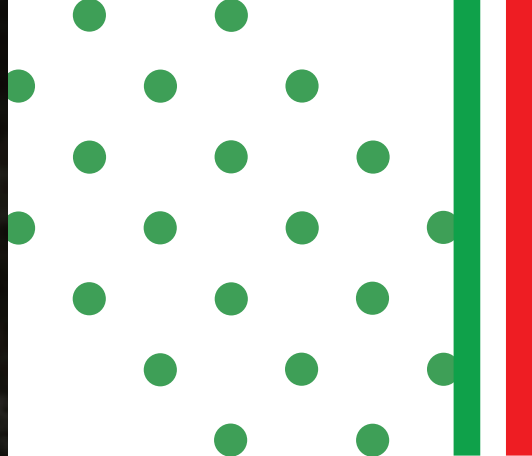


KOREAN MAC & CHEESE

맥&치즈 for Korean

한국의 고추장과 김치를 넣어 한국식으로 재해석한 맥앤치즈

5인분 (치즈제외)



조립

마카로니 파스타 삶은 것	_____	500g
베사멜소스포션	_____	800g
스위트 페퍼 페이스트	_____	40g
고추장	_____	30g
김치	_____	200g
냉동차이브	_____	50g
치즈믹스	_____	280g

스위트 페퍼 페이스트

반건조미니페퍼 (300g)	_____	1팩
훈제 파프리카 파우더	_____	100g
정제수	_____	100g
해바라기유	_____	100g

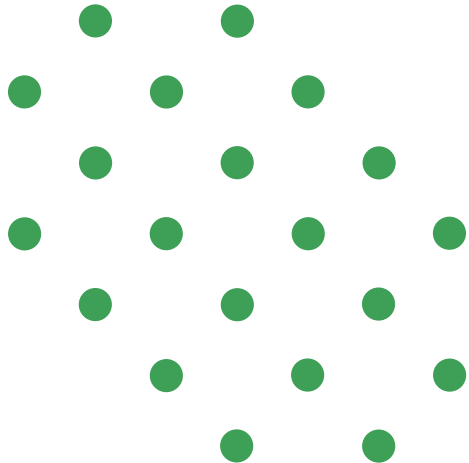
01. 모든 재료를 블렌더에 갈아준다.

01. 베사멜소스를 후라이팬에 데운다.
02. 고추장과 스위트 페퍼 페이스트를 넣고 잘 섞이도록 저어주며 다진 김치를 넣는다.
03. 삶은 마카로니를 넣어 호화가 잘 되도록 섞는다.
04. 치즈 믹스를 넣고 빨리 휘저으며 섞어준다.
05. 마카로니를 사각 오븐팬에 옮긴다.
06. 그 가운데에 토미노치즈 반 자른것을 올린다.
07. 그러나 치즈를 갈아 얹고 노릇노릇해질때까지 오븐에 굽는다.
08. 맥앤치즈는 파스타 250g당 토미노치즈 80g이 들어간다.

치즈믹스

후레쉬모짜렐라 나폴리컷	_____	200g
고다치즈[슬라이스95*105*1.2]	_____	60g
그라나치즈(가누슈레드) 750g	_____	200g
토미노 치즈	_____	100g

01. 모든 치즈를 한군데에 넣어 섞어준다.

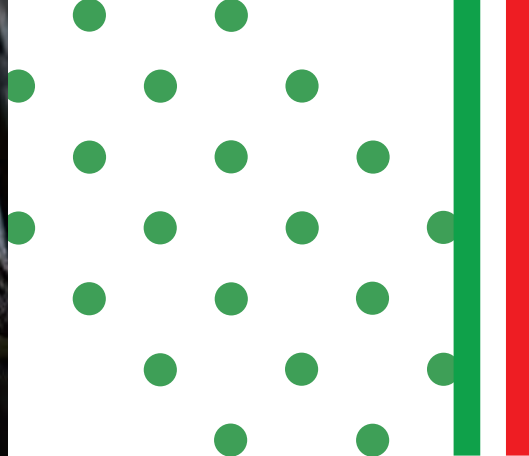


TOMINO & BEEF GENOVESE PUFF PIE, BALSAMIC CARAMELIZED ONIONS, SALSA VERDE

토미노 비프 펄파이

토미노 치즈와 제노베제 필링을 넣어 구운 펄파이

8인분 (치즈제외)



조립		
버터 판페스츰리 시트	—————	200g
(플레이크페이스트리도우)		
제노베제 비프필링	—————	100g
토미노 치즈	—————	1개
베이컨	—————	적당량
에그워시	—————	적당량

01. 판페스츰리 시트를 3mm두께로 밀어준다.
02. 파이틀보다 2cm가량 크게 4등분하여 아랫면 시트를 준비한다.
03. 파이틀 크기와 같게 4등분하여 윗면 시트를 준비한다.
04. 4등분한 아랫면 시트를 정렬한다.
05. 붓을 이용해 아랫면 시트 가장자리에 에그워시한다.
06. 베이컨 아랫면 시트 가장자리에 맞추어 올린다.
07. 슬라이스한 토미노치즈를 그 위에 올린다.
08. 소고기 필링을 채우고 그 위에 다시 베이컨을 올린다.
09. 윗면 시트를 그 위에 얹고 공기가 들어가지않게 아랫면과 잘 접착한다.
10. 붓을 이용하여 한번 더 에그워시한다.
11. 1시간 가량 냉동고에 넣어두고 잘 마르면 다시한번 에그워시한다.
12. 깨를 윗면에 골고루 뿌린다.
13. 180℃ 예열오븐에 20분가량 굽는다.

※ 파이는 뜨거운 상태에서 살사베르데, 양파 카라멜과 함께 서빙한다.

제노베제 비프필링		
중력분	—————	50g
비프 척아이롤	—————	1200g
올리브오일 엑스트라 버진	—————	60g
얇게 썬 양파	—————	600g
냉동다진마늘블럭 1kg	—————	15g
베이컨	—————	125g
양송이슬라이스 2.5kg	—————	250g
껍질벗긴 토마토	—————	500g
농축토마토	—————	40g
비프스톡	—————	500g
디종 머스타드	—————	20g
우스터 소스	—————	50g
월계수 잎	—————	2g
파슬리	—————	4g

01. 소고기에 밀가루를 얇게 덧댄다. (골고루 섞이도록 흔들어준다.)
02. 오븐에 사용이 가능한 큰 냄비에 식용유를 넣고 중불에 예열한다.
03. 소고기를 달궈진 냄비에 넣고 모든면에 마이야르 반응이 나도록 익힌다. 익은 소고기는 접시에 담아놓는다.
04. 소고기를 익혔던 냄비에 양파와 마늘, 베이컨, 버섯을 넣어 노릇해질때까지 볶는다
05. 미리 익혀두었던 소고기를 넣어 함께 익힌다.
06. 나머지 소스재료들을 넣고 뚜껑을 덮어 문근해지도록 끓인다.
07. 150℃ 예열오븐에 넣고 소고기 살이 부드럽게 찢어지도록 3-4시간 가량 익힌다.
08. 스푼을 이용하여 소고기를 먼저 꺼낸다.
09. 포크 두개를 이용하여 소고기를 찢어준다.
10. 남은 소스가 글레이즈의 질감이 될 때까지 졸여준다.
11. 찢어놓은 소고기를 다시 냄비에 넣고 졸인뒤, 서늘한곳에서 식힌다.

에그워시		
전란	—————	100g
냉동난황-마이클푸드	—————	50g
휘핑크림(칸디아) 1L	—————	50g

01. 모든 재료를 섞고 체에 한 번 걸러준다.

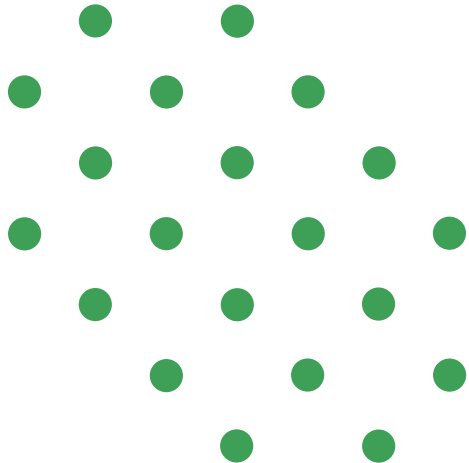
양파 카라멜		
올리브오일 엑스트라 버진	—————	70g
화이트 어니언 슬라이스	—————	750g
발사믹디모데나(아세토)-3L	—————	100g
설탕	—————	20g
소금	—————	적당량
백후추	—————	적당량

01. 큰 무쇠팬에 올리브오일을 넣어 달군다.
02. 양파를 넣고 약간의 소금간을 한 뒤, 약한불에서 부드럽게 익힌다.
03. 양파가 익으면 중불로 올리고 노릇하게 굽는다.
04. 야채육수와 발사믹식초를 천천히 추가한다.
05. 모든 수분이 증발하도록 중불에서 계속 저으며 익힌다.
06. 소금 후추간을 더 하고 서늘한 곳에서 식힌다.

살사 베르데		
파슬리 잎	—————	300g
바질 잎	—————	100g
마늘 껍질 벗긴 것	—————	20g
케이퍼	—————	10g
올리브오일 엑스트라 버진	—————	500g
칠리후레이크(옵션)	—————	적당량

01. 푸드프로세서에 모든 재료를 넣고 거친 식감은 살리되, 부드럽게 갈아준다.



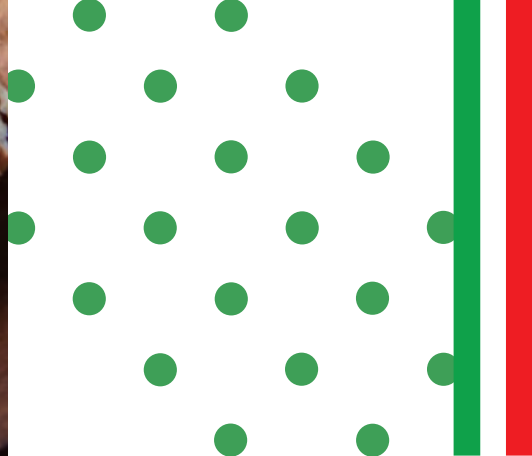


FOCACCIA DI RECCO

포카치아 디 레코 with 스트라키노 치즈

스트라키노 치즈로 속을 채운 포카치아 디 레코

8인분 (치즈제외)



도우반죽 _60*40cm 트레이 2개 분량

파네톤(밀가루)*	_____	800g
정제수	_____	420g
소금	_____	16g
올리브오일 엑스트라 버진	_____	40g

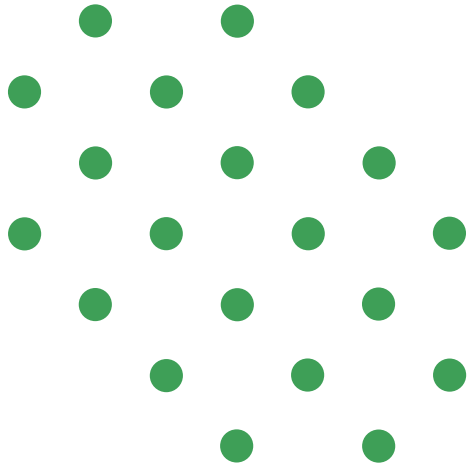
01. 믹서에 혹은 장착한 후, 밀가루를 부어준다.
02. 물과 올리브유, 소금을 추가한다.
03. 부드러운 반죽질감이 될 때까지 저속으로 반죽한다.
04. 어느정도 재료가 섞이면 고속으로 4-5분간 반죽한다.
05. 반죽에 랍을 씌우고 20분간 벤치타임을 준다.
06. 반죽을 큰 것과 작은 것 두 가지로 나눈다.
07. 반죽위에 랍을 씌우고 1시간가량 냉장휴지한다.
08. 한시간 후, 반죽을 꺼내어 상온에 10분간 정치한다.
09. 큰 반죽을 꺼내어 1mm 두께로 민다.
10. 올리브유를 바른 철판을 준비한다.
11. 반죽시트를 베이킹 트레이(60*40cm)로 옮기고 시트 양쪽이 트레이 꼭 차도록 펼친다.
12. 스트라키노 치즈 400g을 3cm 간격을 두고 나누어 놓는다.
13. 반죽 작은 것 두 개 중 하나를 트레이보다 크게 밀어준다.
14. 재료가 올라간 아랫면 시트위에 엷고 팬 가장자리까지 접촉한다.
15. 가장자리가 가볍게 눌러 밀봉한다.
16. 손가락을 이용하여 치즈엷은 부분에 가볍게 구멍을 낸다. (각 3개)
17. 롤링핀을 이용하여 가장자리에 여분의 반죽을 정리한다.
18. 250°C에 예열한 오븐에 노릇한 색이 나도록 7-8분간 굽는다.
19. 소금을 섞은 올리브유를 브러쉬로 시트표면 전체에 발라준다.

필링

스트라키노 치즈	_____	800g
----------	-------	------

올리브 오일

올리브오일 엑스트라 버진	_____	30g
정제수	_____	20g
소금	_____	2g



STRACCHINO LABNEH, ROASTED ZACUSCA, GARLIC NAAN

갈릭난과 스트라키노 라브네소스

스트라키노 라브네소스를 만들어 갈릭난에 곁들여먹는 메뉴

SIB



플레이팅

라브네소스	_____	80g
*자쿠스카	_____	60g
크리스피 칩피	_____	15g
갈릭 난	_____	1개
반건조체리토마토_250g	_____	4개

01. 접시에 그릭요거트를 스프레드한다.
02. 자쿠스카 스프레드를 스푼으로 떠 놓는다.
03. 세미드라이드 토마토를 톱톱이 놓는다.
04. 바삭하게 튀긴 병아리콩을 얹는다.
05. *자타르와 *수막으로 시즈닝한다.
06. 다진 고수를 흠뿌린다.
07. 올리브유로 마무리한다.
08. 뜨거운 갈릭난과 함께 서빙한다.

*라브네소스

스트라키노 치즈	_____	300g
요그N요구 (1L)	_____	100g
천일염	_____	적당량
*sumak	_____	적당량
*za'taar	_____	적당량

01. 스트라키노 치즈와 요거트가 부드러운 크림질감이 되도록 휘퍼로 섞는다.
02. 냉장보관한다.
03. 서빙시 톱핑으로 *sumak과 *za'taar를 뿌린다.

*Labneh: 라브네, 중동지역에서 많이 먹는 그릭스타일 요거트

*Sumak: 새콤한 맛이 나는 열매를 갈아서 만든 중동의 향신료로 새콤한 향과 맛이 난다.

*Za'taar: 중동에서 자라는 꿀풀과 허브를 부르는 말이며, 보통은 참깨와 소금 등을 배합하여 중동요리에 사용된다. (오레가노와 비슷한 향을 지닌다.)

*자쿠스카

가지	_____	1250g
빨간피망	_____	2000g
화이트 어니언	_____	500g
냉동다진마늘블럭 1kg	_____	20g
해바라기유	_____	250g
농축토마토	_____	200g
월계수잎	_____	2g
소금	_____	적당량
백후추	_____	적당량
껍질벗긴 토마토	_____	900g

01. 파프리카와 가지에 오일을 발라준다.
02. 200°C 오븐에서 가지를 구운후, 다른 볼에 옮겨 차갑게 식힌다.
03. 가지가 식으면 껍질을 벗긴다.
04. 가지는 체반에 받혀 드레인한다.
05. 고추를 200°C 오븐에서 껍질을 완전히 까맣게 태워 굵는다.
06. 고추의 까맣게 탄 껍질을 벗기고 씨도 제거한다.
07. 껍질벗긴 고추는 체반에 받혀 드레인한다.
08. 고추와 가지는 속살만 남도록 한다.
09. 큰 무쇠팬에 오일을 두르고 달군다. 마늘과 양파를 추가한 후 부드럽고 노릇해질때
10. 모두 트레이에 담는다.
11. 토마토 페이스트와 소금, 후추, 월계수잎을 넣는다.
12. 스프레드의 수분이 증발하면 차갑게 식힌다.

*Zacusca: 자쿠스카, 고추등의 채소로 만든 루마니아식 전통 스프레드

크리스피 칩피

병아리콩1/2	_____	200g
올리브오일 엑스트라 버진	_____	적당량
소금	_____	적당량

01. 큰 프라이팬에 올리브유를 두르고 중불에서 예열한다.
02. 물기를 제거한 병아리콩을 넣고 노릇하고 바삭한 식감이 되도록 튀긴다.
03. 튀긴 병아리콩은 키친타올에 받쳐 기름기를 빼준다.
04. 소금으로 간을 한 후 그늘진 곳에 보관한다.

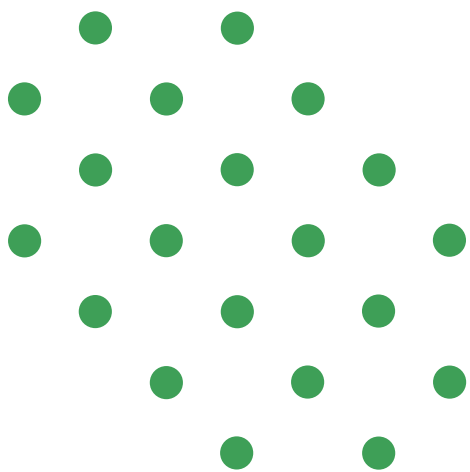
갈릭 난

익스트라테이스트(1kg)	_____	100g
냉동다진마늘블럭 1kg	_____	25g
올리브오일 엑스트라 버진	_____	30g
고수 다진 것	_____	적당량
점보난	_____	3장

01. 녹인 버터에 다진마늘을 넣는다.
02. 뚜껑을 느슨하게 닫고 전자레인지에 15초간 가열한다. 올리브유를 첨가하여 페이스트를 만든다.
03. 갈릭버터를 난에 브러싱한 후, 2분여간 오븐에 굵는다.
04. 다진 고수를 뿌린다.

SIB

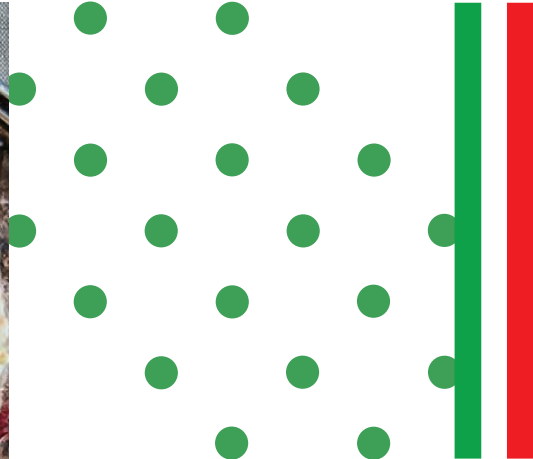




POTATO GNOCCHI, FRESH SAUSAGE, RADICCHIO, STRACCHINO

스트라키노 크림 뇨끼

크림소스에 스트라키노 치즈를 더한 뇨끼



플레이팅

감자 뇨끼	120g
뇨끼소스	120g
라디치오 가니쉬	50g
파슬리 페스토	10g

1. 소금간 한 물에 뇨끼를 삶고 표면에 떠오르면 건진다.
2. 물기를 제거한 후, 소스팬에 뇨끼와 뇨끼소스, 간수를 넣어 크림이하게 졸인다.
3. 블렌칭한 라디치오를 올리브유로 시즈닝하여 뇨끼위에 올린다.

라디치오 가니쉬

라디치오 샐러드	200g
정제수	적당량
화이트와인식초 - 3L	적당량
설탕	적당량
소금	적당량

1. 원형 커터를 이용하여 라디치오 잎을 자른 후, 가니쉬로 사용할 수 있도록 한다.
2. 남은 잎은 작은 조각으로 잘라 소스에 사용하도록 한다.
3. 와인식초와 소금, 설탕을 넣은 물에 라디치오 색깔이 유지될 수 있도록 블렌칭한다

뇨끼소스

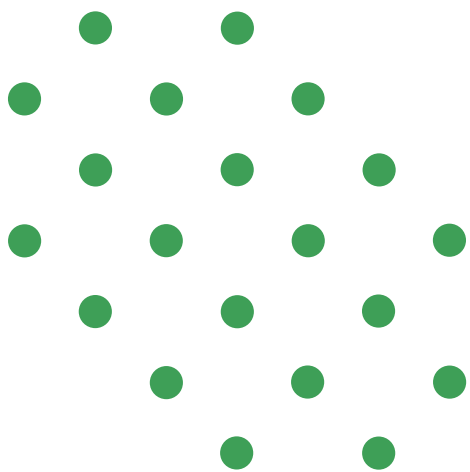
올리브오일 엑스트라 버진	25g
화이트머니언 다진 것	30g
돼지고기 다진 것 (어깨살80% + 지방20%)	30g
+소금 0.5g+마늘3g	
화이트 와인	15g
스트라키노 치즈	50g
휘핑크림(칸디아) 1L	15g
소금	적당량
후추	적당량

1. 큰 팬에 올리브오일을 두르고 다진 양파를 넣어 프라이어한다.
2. 다진 돼지고기를 넣고 갈색빛이 돌도록 볶는다.
3. 화이트와인을 넣어 데글레이징 하며 수분을 날린다.
4. 스트라키노 치즈와 크림을 추가하고 모든 재료가 잘 섞이도록 한다.

파슬리 페스토

파슬리 잎	50g
올리브오일 엑스트라 버진	40g
마늘껍질 벗긴 것	5g
그라나치즈(하드치즈스틱)	20g

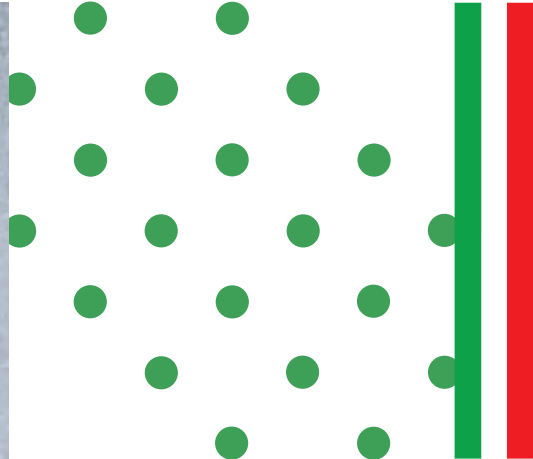
1. 파슬리와 마늘, 오일을 부드러운 질감의 페이스트가 되도록 블렌드한다.
2. 볼에 담고 그라나치즈를 추가하며 잘 섞이도록 한다.
3. 소금을 넣어 간을 맞춘다.
4. 자외선 차단이 되도록 보관한다.



GREENLAND HALIBUT , GREEN CHIVE MISO, STRACCHINO, BARBECUED ASPARAGUS, KATSUOBUSHI

그린랜드 할리벗과 아스파라거스 바베큐

아이슬란드 가자미와 새로운 방식으로 바베큐한 아스파라거스



플레이팅

구운 그린랜드 할리벗	_____	80g
그린갈릭 미소	_____	30g
아스파라거스 바베큐	_____	2개
스트라키노 치즈	_____	50g
레몬농축주스 1L	_____	10g
이도가쓰오부시 500g	_____	1g
브라운버터	_____	10g

1. 스트라키노 치즈를 접시에 큼직하게 얹는다.
2. 된장명이 소스를 스푼으로 떠서 얹는다.
3. 익힌 그린랜드 할리벗을 드레인하여 플레이팅한다.
4. 약간의 소금과 레몬주스, 브라운 버터로 접시를 드레싱한다.
5. 손질한 아스파라거스를 불규칙하게 놓는다.
6. 가쓰오부시와 꽃으로 플레이팅을 마무리한다.

그린갈릭 미소

신슈-시로미소(백된장)(10)	_____	50g
부추 데친 것	_____	60g
정제수	_____	50g
포도씨유	_____	160g
레몬농축주스 1L	_____	15g
소금	_____	적당량

1. 된장과 부추를 블렌더에 갈아준다.
2. 부드러운 질감이 될때까지 갈아준다.
3. 블렌딩하면서 오일을 천천히 추가하며 에멀전화한다.
4. 모든 재료가 잘 섞이면 레몬주스와 소금을 넣어 간을 마무리한다.

아스파라거스 바베큐

그린 아스파라거스	_____	12개
레몬농축주스 1L	_____	적당량
소금	_____	적당량
후추	_____	적당량

1. 아스파라거스를 2분간 골고루 뒤집으며 볶는다.
2. 익힌 아스파라거스는 2mm두께의 원형모양으로 손질한다.
3. 약간의 레몬주스와 소금, 그린랜드 할리벗을 익히고 남은 버터를 넣어 간을 더한다.

브라운 버터

익스트라테이스트 (1kg)	_____	200g
----------------	-------	------

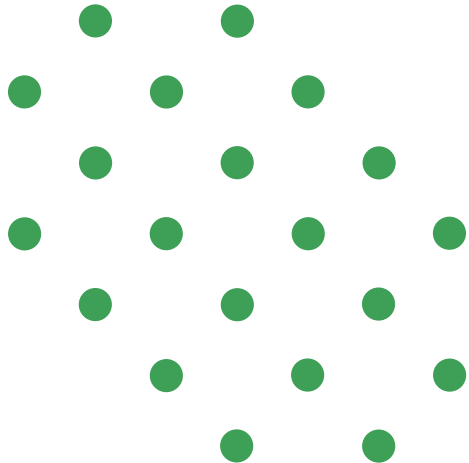
1. 버터를 큐브모양으로 자른다.
2. 소스팬에 버터를 넣고 강불에 끓인다.
3. 쇠주걱을 이용하여 아랫면이 눌어붙지 않도록 긁어준다.
4. 140℃까지 끓인다.
5. 끓인 버터는 재빨리 냄비 아래를 찬물로 식히고 12시간 냉장고에서 인퓨징한다.
6. 필터에 한번 거른 후 진공용기에 담아 보관한다.

그린랜드 할리벗 굽기

그린랜드 할리벗	_____	320g
----------	-------	------

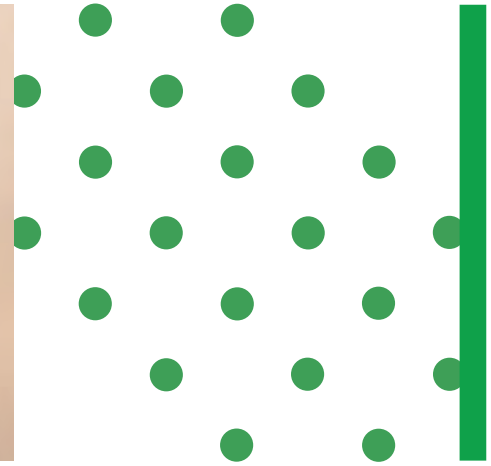
1. 그린랜드 할리벗을 플레이트 위에 올리고 그 위에 소금을 뿌려 7분간 절인다.
2. 절인 그린랜드 할리벗은 찬물로 소금을 씻어내고 키친타올로 물기를 제거한다.
3. 4등분으로 잘라서 한켠에 놓는다.
4. 그린랜드 할리벗과 아스파라거스 바베큐
5. 앞서 손질해놓은 그린랜드 할리벗 4조각이 모두 담길만한 크기의 팬에 버터를 분는
6. 60℃까지 천천히 가열한다.
7. 그린랜드 할리벗 필렛을 넣고 각각의 면을 5분간 굽는다.
8. 남은 버터는 아스파라거스에 사용한다.





STRACCHINO CREMEUX, LEMON GRASS, RASPBERRY, POP CORN, HAZELNUT CRUMBLE

스트라키노 크레뮤와 헤이즐넛 크럼블



플레이팅

스트라키노 크레뮤	_____	60g
라즈베리 꿀리	_____	30g
라즈베리 콩포트	_____	20g
헤이즐넛 크럼블	_____	15g
냉동 라즈베리 500g	_____	3개
코팅된 콘플레이크	_____	10g
카라멜 팝콘	_____	5개

01. 스트라키노 크레뮤를 볼에 담는다.
02. 라즈베리 꿀리를 붓는다.
03. 가운데에 라즈베리 콩포트를 놓고 헤이즐넛 크럼블을 얹는다.
04. 화이트 초콜릿으로 코팅한 콘플레이크와 카라멜 팝콘, 라즈베리를 얹어 플레이팅을 마무리한다.

스트라키노 크레뮤

레몬그라스	_____	100g
칸디아우유	_____	250g
휘핑크림(칸디아) 1L	_____	300g
오프스블랑35%(2kg)	_____	150g
스트라키노 치즈	_____	250g
앞새젤라틴(20g)	_____	9g
젤라틴 수화용 물 (6배)	_____	54g

01. 레몬그라스를 잘게 썬다.
02. 잘게 썬 레몬그라스는 데운 우유와 크림에 40분간 우린다.
03. 젤라틴을 물에 수화한다.
04. 우유 크림에서 레몬그라스를 건져내고 다시 가열한다.
05. 믹싱볼에 데운 크림과 젤라틴, 스트라키노 치즈, 화이트초콜릿을 넣어 블렌더로 갈아준다.
06. 보관용기에 담고 필름을 씌운 후 냉장보관한다.
07. 사용하기 전 스트라키노 크레뮤를 스탠드믹서에 넣고 휘퍼축을 이용해 부드럽게 풀어준다.

라즈베리 꿀리

베리베리 라즈베리 퓨레 (500g)	_____	1000g
설탕	_____	50g

01. 라즈베리를 고운체에 거른다.
02. 걸러낸 라즈베리에 설탕을 추가하고 소스병에 담아 보관한다.

라즈베리 콩포트

설탕	_____	180g
한천	_____	2g
아미드펙틴(점용) 1kg	_____	3g
베리베리 라즈베리퓨레(500g)	_____	300g
레몬농축주스 1L	_____	40g
냉동라즈베리 500g	_____	600g

01. 설탕과 펙틴, 한천을 섞어 파우더믹스를 만든다.
02. 라즈베리 퓨레를 냄비에 넣고 파우더 믹스를 섞는다.
03. 3분간 끓인다.
04. 레몬주스를 넣는다.
05. 다른 볼에 옮겨담고 차갑게 식힌다.
06. 마지막에 냉동 라즈베리를 넣어 추가한다.

헤이즐넛 크럼블

박력분	_____	125g
익스트라테이스트 (1kg)	_____	100g
설탕	_____	75g
무가당헤이즐넛페이스트 (800g)	_____	50g
소금	_____	0.5g

01. 모든 재료를 섞어 반죽한다.
02. 반죽을 냉장고에 넣어 휴지한다.
03. 베이킹 팬에 넓게 펴주고 165°C 오븐에 구운 후, 스페출러를 이용하여 부순다.
04. 크럼블은 밀폐용기에 담아 보관한다.

코팅된 콘플레이크

옥수수크런치	_____	150g
오프스블랑35% (2kg)	_____	200g
코코아버터 (1kg)	_____	20g

01. 화이트 초콜릿과 카카오 버터를 녹인 후 템퍼링한다.
02. 볼에 템퍼링한 초콜릿을 옮겨 담는다.
03. 옥수수크런치를 빠르게 넣어 주걱을 이용해 섞으며 코팅한다.
04. 트레이에 린넨과 유산지를 깔은 후, 옮겨 담는다.
05. 옥수수크런치를 굳힌 후 밀폐용기에 보관한다.

