



PROFESSIONAL

French
EST. 1971
PREMIUM QUALITY DAIRY

SIB

Signature

CANDIA PROFESSIONAL TECHNICAL DEMONSTRATION 2026



Recipes by chef Allen Chen

알렌 첸

22-24 JUNE 2026

SODIAL

United to nourish better

더 나은 먹거리를 위해 함께합니다



프랑스유제품의 전통과 품질을 잇는 협동조합

소디알은 1964년부터 시작된 프랑스 최대 낙농 협동조합으로, 프랑스 유제품의 역사적인 전통을 보존하고 계승하는 동시에 지역사회와 상생하며 농부와 함께하는 연대를 소중히 여깁니다.

협동조합이란 모든 구성원이 농부로 이루어져 있으며, 식품의 생산에서 소비에 이르는 모든 과정에서 제품의 원산지와 제조·유통 이력을 투명하게 확인할 수 있는 이력 추적제(traceability) 시스템을 갖춘 조직을 의미합니다.

약 17만명의 오너 농부들이 직접 조합을 구성하며, 이들은 우유, 크림, 버터, 치즈, 요거트를 생산하는 소디알의 75개 공장에 원유를 공급합니다. 소디알은 최고의 품질을 추구할 뿐 아니라, 농장에서 식탁에 이르기까지 제품의 원산지와 제조·유통 과정을 투명하게 관리합니다. 소디알의 원유가 지닌 뛰어난 품질은 농부와 가축에 대한 세심한 보살핌과 존중에서 비롯됩니다. 이것이 바로 프랑스 유제품의 진정한 맛과 신뢰를 가능하게 하는 소디알의 철학입니다.



TRUE DAIRY INSPIRATION, TRULY FRENCH



프랑스 유제품의 역사는 3,000년 전, 프랑스 농민들이 소를 키우고 우유를 짜기 시작하면서 시작되었습니다. 프랑스는 예로부터 목축에 최적화된 땅이었습니다. 광활하고 비옥한 초원, 강, 그리고 온화한 기후가 어우러진 대지에서 자란 소들은 풍부한 풀을 먹고 자라며 깊고 순수한 맛의 우유를 생산합니다. 수 세기를 거쳐 크림과 버터는 '프랑스 미식(French Gastronomy)'의 핵심 기둥이 되었으며, 프랑스는 세계적인 프리미엄 유제품 생산국으로서 명성을 쌓아왔습니다.

우리 낙농협동조합 '소디아알(SODIAAL)'은 이러한 프랑스의 오랜 전통에 대한 경의입니다. 우리는 여러 세대에 걸쳐 전수된 역사적인 노하우를 보존하는 것을 사명으로 삼고 있습니다. 프랑스 최대 유제품 협동조합으로서, 16,959명의 낙농업 파트너들과 함께 이 책임감을 이어가고 있습니다. 우유의 독보적인 품질과 풍미는 동물에 대한 애정과 땅에 대한 존중에서 비롯된다고 믿습니다. 혁신적인 추적 프로그램 루트 뒤 레 La Route du Lait 를 통해 농장에서 키친까지 최고의 품질과 추적 이력 투명성을 보장합니다. 또한, 오늘 그리고 내일의 사람들에게 더 나은 먹거리를 제공하겠다는 강한 믿음으로 연대하고 행동합니다.



SODIAAL
United to nourish better

TRUE DAIRY INSPIRATION TRULY FRENCH



소디아알의 브랜드인 칸디아 프로페셔널은 의식 산업 및 전문가들을 위해 프리미엄 유제품 솔루션을 제공하는 데 전념하고 있습니다.

- 전문성: 셰프 및 전문가들과의 긴밀한 협력과 유제품 전문 지식을 바탕으로 정통 프랑스 버터와 크림을 개발했습니다.
- 정통성: 협동조합 농민들이 정성껏 지켜온 100% 프랑스산 우유만을 사용하며, 전 제품을 프랑스에서 직접 생산하여 독보적인 품질과 기능성을 자랑합니다.
- 창의성: 전문가들의 일상을 편리하게 만들고, 매일의 요구 사항을 충족하며, 레시피의 완성도를 높여 창의적인 영감을 구현하도록 돕는 것이 우리의 목표입니다.



우리의 *Signature* 라인은

프리미엄 라인으로서, 다년간의 연구와 모든 공정을 개선하고자 하는 끊임없는 열정의 결과물입니다. 조합 농부들이 정성껏 모은 우유의 품질부터 패키지 디자인에 이르기까지, 모든 단계에서 완벽을 기했습니다.



시그니처 휘핑크림 35.1% fat / 1L & 10L

- + 높은 휘핑 속도와 뛰어난 안정성으로 최소 24시간 동안 형태가 완벽하게 유지됩니다.
- + 신선하고 깊은 프랑스산 프리미엄 크림 본연의 맛을 느낄 수 있습니다.
- + 칸디아만의 최첨단 기술을 통해 자연스럽게 얻어진 최상의 물성을 자랑합니다.
- + 간편한 파이핑 작업으로 정교한 데코레이션이 가능합니다.

시그니처 고메크림 40% fat / 1L

- + 정통 프랑스 유제품의 풍미와 진한 여운이 완벽하게 조화를 이룹니다.
- + 입안 가득 퍼지는 강한 유크림의 풍미를 선사하면서도 무겁지 않은 깔끔한 뒷맛이 특징입니다.
- + 깔끔한 커팅이 가능한 단단함과 완벽하게 유지되는 독보적인 안정성을 제공합니다.
- + 가나슈, 필링, 아이싱, 아이스크림 등 모든 페이스트리 레시피에 이상적입니다.

시그니처 고메버터 82% fat / 500g

- + 오베르뉴(Auvergne) 화산 지역의 풍요로운 페루아를 바탕으로, 뛰어난 기술력의 클레르몽페랑 공장에서 생산됩니다.
- + 헤이즐넛 향과 신선한 풀 내음이 가미된 칸디아만의 독자적인 시그니처 스타터 덕분에 특별한 맛을 선사합니다.
- + 최적의 부드러운 질감은, 페이스트리부터 베이커리, 쿠키, 버터 슬라이스 등 모두에 적합합니다.
- + 하나의 버터로 다양한 용도에 맞게 사용할 수 있는 올인원 솔루션입니다.

**칸디아 프로페셔널은 셰프의
일상을 단순화하고 창의적인 영감을
불어넣는 완벽한 유제품 솔루션을 제공합니다.**



브리타니 퍼프 페이스트리 버터 82% fat / 1kg

- + 버터를 활용한 레시피로 오랜 전통을 자랑하는 프랑스 브리타니 지역에서 생산됩니다.
- + 34~36°C의 높은 응점으로 최적의 가소성과 단단함을 갖추어 효율적이고 효과적인 작업을 보장합니다.
- + 연중 내내 변함없는 작업성과 균일한 품질을 유지합니다.

익스트라 테이스트 페이스트리 버터 82% fat / 5kg 벌크

- + 협동조합 모델을 통해 집유부터 최종 생산까지 모든 공정을 엄격하게 모니터링합니다.
- + 100% 프랑스산 유크림만을 처넣하여 만든 정통 프랑스 방식의 버터입니다.
- + 모든 용도에 최적화된 벌크 제품으로 페이스트리, 파이, 비스킷, 소스 등 모든 활용에서 최고의 맛을 구현합니다.
- + 다른 재료와의 풍미를 한층 더 조화롭게 끌어올립니다.
- + 매끄럽고 균질한 텍스처로 제품의 완성도를 높여줍니다.





“칸디아 프로페셔널의 특별함은 뛰어난 텍스처,
놀라운 맛의 풍부함, 그리고 어떠한 맛의 조화도
잊지 못할 즐거운 경험으로 만드는 기술력에 있습니다.”

2005년 타이베이에서 페이스트리 커리어를 시작한 셰프 알렌 첸(Allen Chen, 陳星緯)은 유수의 럭셔리 호텔을 거치며 탄탄한 기본기를 쌓았습니다. 이후 2012년, 한 차원 높은 프랑스 정통 제과를 배우기 위한 열정으로 프랑스 국립 제과학교(ENSP)에 입학하여 프랑스 국가 공인 제과 자격증(CAP)을 취득하며 전문성을 인정받았습니다.

졸업 이후 그는 MOF 얀 브리스(Yann Brys)에게 가르침을 받으며 한 단계 더 성장했습니다. 이후 파리의 유서 깊은 디저트 명가 ‘달로와요(Dalloyau Paris)’에서 2년간 근무했으며, 럭셔리 호텔인 ‘만다린 오리엔탈 파리(Mandarin Oriental Paris)’의 수석 부셰프(Sous-chef)를 역임하는 등 세계적인 파티시에들과 어깨를 나란히 하며 실력을 입증했습니다.

2019년 대만으로 돌아와 가업으로 운영해오던 세 곳의 매장을 성공적으로 이끈 그는, 2024년 자신의 철학을 담은 정통 프랑스 페이스트리 숍 ‘브리양뜨(Brillante)’를 오픈했습니다. 권위 있는 제과 대회에서 수많은 상을 휩쓸며 탁월한 기술력을 증명해 온 알렌 첸 셰프는, 특히 2025년 ‘프랑스 파네토네 쇼콜라 대회’에서 실버 메달을 차지하며 유럽 무대에서도 다시 한번 독보적인 역량을 인정받았습니다.

현재 그는 대만의 독창적인 로컬 식재료와 파리에서의 풍부한 경험을 조화롭게 녹여낸 디저트를 선보이며 고객들에게 특별하고 감동적인 미식 경험을 선사하고 있습니다.



Chef

Chef Allen Chen 알렌 첸
‘브리양뜨’ 파티세리 오너 셰프

CONTENTS

RECIPES

08 - 09

초콜릿 피스타치오 갈레트 데 루아

Chocolate Pistachio Galette des Rois

10 - 11

헤이즐넛 아몬드 갈레트 데 루아

Hazelnut Almond Galette des Rois

12 - 13

에멘탈 살레 샌드위치

Emmental Salé Sandwich

14 - 15

오리엔탈 뷰티(유자 앙트르메)

Beauté d'Orient



Chocolate Pistachio Galette des Rois

- 카카오 피이테 반죽
- 피스타치오 초콜릿 아몬드 크림

초콜릿 피스타치오 갈레트 데 루아

사이즈: 25cm / 분량: 4개

카카오 피아테 반죽

재료	g
트라딕씨옹T65 라 쏘바쥬 밀가루	500g
코코아 파우더	40g
소금	10g
설탕	50g
차가운 물	250g
칸디아 프로페셔널 시그니처 고메버터	50g

라미네이션 용

칸디아 프로페셔널 브리타니 퍼프 페이스트리 버터	350g
----------------------------	------

1. 밀가루 T65, 코코아 파우더, 설탕, 소금을 함께 섞어줍니다.
2. 차가운 물을 넣고 반죽이 매끄럽고 균일해질 때까지 믹싱합니다.
3. 고메버터를 넣고 완전히 섞이도록 믹싱을 마무리합니다.
최종 반죽 온도는 20~22°C가 되어야 합니다.
4. 반죽을 랩으로 감싸 냉장고에서 최소 4시간 동안 휴지 시킵니다.
5. 접기용 버터를 정사각형 모양으로 매끄럽고 평평하게 밀어 펴 둡니다.
6. 준비한 접기용 버터를 감싸줍니다.
7. 4절 1회, 3절 1회 후 30분간 휴지합니다.
8. 휴지된 반죽을 2절 1회 합니다.
9. 최종두께 4mm로 밀어 펴둡니다.

피스타치오 초콜릿 아몬드 크림

재료	g
아몬드 분말	495g
초미립분당(No전분)	425g
칸디아 프로페셔널 시그니처 고메버터	506g
전란	298g
옥수수전분	50g
익스트라다크코코아파우더	20g
카길 다크초콜릿 72%	80g
카비아니	1.5g
크림 파티시에H	400g
피스타치오 페이스트S	60g

1. 버터와 초미립분당을 함께 섞어 가볍고 균일한 질감이 될 때까지 크림화합니다.
2. 실온의 전란을 점진적으로 넣어 유화시킵니다.
3. 아몬드 가루, 옥수수 전분, 코코아 파우더, 카비아니를 넣고 가볍게 섞습니다.
4. 약 35°C로 녹인 초콜릿을 넣고 섞어 마무리합니다.
5. 크림파티시에와 피스타치오 페이스트를 넣고 섞습니다.
6. 사용 전까지 냉장 보관합니다.

계란물

난황	200g
칸디아 프로페셔널 시그니처 휘핑크림 35%	40g

마무리

탈피 정보 피스타치오커널	적당량
피스타치오페이스트S	적당량

Montage

1. 길이(대) 25cm, (소) 24cm의 앞 모양 틀에 대고 반죽을 재단합니다.
2. 가운데에 220g의 피스타치오 초콜릿 아몬드 크림을 파이핑합니다.
3. 피스타치오 페이스트, 피스타치오 커널을 적당량 올려줍니다.
4. 피스타치오 페이스트를 짜준 후, (대)사이즈 시트로 덮고 가장자리를 포크로 잘 접착합니다.
5. 무늬 작업 전 냉장 상태에서 휴지시킵니다.
6. 성형한 반죽을 뒤집어서 계란물을 얇게 바릅니다
7. 냉장에서 10분 굳힌 후 한 번 더 계란물을 얇게 바릅니다
8. 냉장에서 10분 굳힌 후 무늬를 내줍니다.
9. 데크오븐 180/180°C에서 약 60분 굽습니다.



Signature

Gourmet Cream 40% FAT

진정한 유제품 본연의 풍미와 무겁지 않은 여운, 그리고 비교할 수 없는 안정성이 선사하는 완벽한 조화

Format : 1L brick



Signature

Gourmet Butter 82% FAT

세계질 내내 변함없는 완벽한. 신선한 유제품 고유의 풍미와 갈라짐 없이 크리미한 텍스처로 한층 편안한 작업성을 보장하는 최상의 선택

Format : 500g block



Brittany Puff Pastry Butter 82% FAT

최상의 페이스트리 작업을 위해 프랑스 브리타뉴에서 생산한 전문가용 퍼프 페이스트리 버터. 완벽한 레이어를 보장하는 뛰어난 가소성이 특징.

Format : 1kg sheet



Hazelnut Almond Galette des Rois

- 페이스트리 반죽
- 헤이즐넛 & 아몬드 프랑지판
- 캐러멜라이즈드 헤이즐넛

헤이즐넛 아몬드 갈레트 데 루아

사이즈: 20cm / 분량: 5개

페이스트리 반죽

재료	g
크로와상용 밀가루T45	1407g
소금	28g
설탕	197g
우유	562.9g
칸디아 프로페셔널 시그니처 고메버터	239g
물	98g
SSD골드	25g

라미네이션 용

칸디아 프로페셔널 브리타니 퍼프 페이스트리 버터	703g
----------------------------	------

헤이즐넛 & 아몬드 프랑자판

재료	g
칸디아 프로페셔널 시그니처 고메버터	296.8g
초미립분당(No전분)	217.9g
헤이즐넛 가루	157.9g
아몬드 가루	157.9g
전란	178.4g
옥수수 전분	28.4g
카비아니	3.2g
캘리포니아 아몬드 페이스트 (1:1)	88.4g
몽게이젤렘	31.6g
아마레토	15.8g
크림 파티시에어	473.7g

1. 판버터를 제외한 모든 재료를 혼합합니다.
2. 1단에서 5분, 2단에서 8분간 매끄럽고 균일한 상태가 될 때까지 믹싱합니다.
3. 최종 반죽 온도를 24°C로 맞춥니다.
4. 실온에서 45분간 1차 발효합니다.
5. 반죽을 밀어 편 뒤 +3°C에서 12시간 냉장 휴지합니다.
6. 판버터를 넣고 4절 접기 1회와 3절 접기 1회를 실시합니다.
7. 사용 전 냉장 상태에서 충분히 휴지시킵니다.
8. 최종 두께 5mm로 밀어 펴니다.
9. 3x10cm 직삼각형으로 재단합니다.
10. 18cm 원형으로 재단하여 반죽 준비합니다.

1. 실온의 부드러운 버터와 초미립분당을 섞어 매끄럽게 만듭니다.
2. 헤이즐넛 가루와 아몬드 가루, 옥수수 전분을 넣고 섞습니다.
3. 달걀을 점진적으로 추가하며 유화시킵니다.
4. 카비아니, 아몬드 페이스트, 몽게이젤렘, 아마레토를 넣고 섞습니다.
5. 차갑게 보관한 크림 파티시에어를 넣어 가볍고 균일한 질감으로 섞어 냉장 보관합니다.
6. Ø 14 x H2cm 틀에 220g씩 팬닝하여 냉동합니다.

캐러멜라이즈드 헤이즐넛

재료	g
헤이즐넛	200g
물	200g
설탕	260g

1. 물과 설탕을 함께 끓여 시럽을 만듭니다.
2. 헤이즐넛을 넣고 시럽에 15분 담가 코팅합니다.
3. 체에 걸러 시럽을 충분히 제거한 뒤 160°C 오븐에서 약 20분간 캐러멜 색이 날 때까지 굽습니다.
4. 트레이에서 완전히 식힌 후 사용합니다.

마무리

재료	g
무가당 헤이즐넛 페이스트	적당량
캐러멜 파우더	적당량

Montage

1. 원형 사이즈 반죽 중심부에 프랑자판 크림을 220g 넣고 짜줍니다.
2. 직삼각형 반죽을 둘러서 성형합니다.
3. 최소 30분 이상 냉동합니다.
4. 상온에서 2시간 발효 후 가운데 6cm 무스링을 올리고 18cm 무스링을 둘러 170°C 45분 베이킹합니다.
5. 드라이 캐러멜 파우더를 뿌려 200°C 2분 구워줍니다.
6. 무가당 헤이즐넛 페이스트를 가운데 짜고 캐러멜라이즈드 헤이즐넛을 올립니다.



Signature

Whipping Cream 35.1% FAT

놀라운 휘핑 퍼포먼스와 안정성.
페이스트리 셰프를 위해 특별히
설계된 전문가용 휘핑 크림
Format : 1L brick



Signature

Gourmet Butter 82% FAT

사계절 내내 변함없는 완벽한.
신선한 유제품 고유의 풍미와 갈라짐
없이 크리미한 텍스처로 한층 편안한
작업성을 보장하는 최상의 선택
Format : 500g block



Brittany Puff Pastry Butter 82% FAT

최상의 페이스트리 작업을 위해 프랑스
브리타뉴에서 생산한 전문가용 퍼프
페이스트리 버터. 완벽한 레이어를
보장하는 뛰어난 가소성이 특징.
Format : 1kg sheet



Emmental Salé Sandwich

- 피이테 반죽
- 양파공피
- 버섯 볶음
- 에멘탈 베사멜

에멘탈 살레 샌드위치

사이즈: 10x5cm / 분량: 30개

피이테 반죽

재료	g
크로와상용 밀가루T45	334g
그루오 엑스트라 밀가루 T55	333g
트라딕씨웅T65 라 쏘바쥬 밀가루	333g
물	200g
우유	200g
소금	20g
SSD 골드	25g
설탕	115g
꿀	30g
칸디아 프로페셔널 시그니처 고메버터	100g

라미네이션 용

칸디아 프로페셔널 브리타니 퍼프 페이스트리 버터	500g
후추	3g

충전용 속재료

재료	g
선인 양파콩피	120g
버섯 볶음	120g
사바통 (당적밥조각)	120g
에멘탈치즈 슈레드	120g
베사멜소스포션	120g
후추	적당량
넛맥	적당량
소금	적당량

마무리

그라나치즈(하드치즈스틱)	적당량
타임	적당량
반건조 체리토마토	적당량

1. 믹싱기 볼에 모든 밀가루, 소금, 설탕, 이스트를 넣습니다.
2. 꿀을 넣고 차가운 물과 우유를 점진적으로 추가합니다.
3. 1단에서 가루가 보이지 않을 때까지 섞은 뒤 2단에서 매끄러운 반죽이 될 때까지 믹싱합니다.
4. 믹싱 마지막에 칸디아 페이스트리 버터 100g을 넣고 흡수될 때까지 짧게 믹싱합니다.
5. 반죽을 둥글리기 한 뒤 실온에서 20~30분 1차 발효합니다.
6. 가스를 제거하고 직사각형으로 만든 뒤 밀착 랩핑하여 냉장고에서 최소 2시간~하룻밤 휴지시킵니다.
7. 밀어편 반죽에 접기용 버터를 넣고 그 위로 후추를 뿌려 감싸준 뒤 가장자리를 밀봉합니다
8. 4절 접기 1회, 3절 접기 1회를 진행하고 냉장고에서 20~30분 휴지시킵니다.
9. 최종적으로 4mm 두께로 밀어 펴고 10cm x 5cm 로 재단하여 냉동보관합니다.
10. 바게트 틀에 올려 상온 1시간 30분 발효 후, 가운데 스텐봉을 올려 165 °C 17분 구워줍니다.

1. 냉동양송이슬라이스(썬)을 사용하여 버섯 볶음을 준비합니다.
2. 베사멜소스포션을 전자레인지에 해동합니다.
3. 모든 충전용 속재료를 섞습니다.

버섯 볶음

냉동양송이슬라이스(썬)	100g
네덜란드산 오일	100g
허브	2g
소금	5g

1. 냉동양송이슬라이스(썬), 오일과 허브, 소금을 넣고 팬에 볶아 시즈닝합니다.
2. 약불에서 10분간 익힙니다.

Montage

1. 충전물을 구워진 페이스트리 위에 50g 올립니다.
2. 반건조 체리토마토, 그라나 치즈조각, 타임을 올려 마무리합니다.



Signature

Whipping Cream 35.1% FAT

놀라운 휘핑 퍼포먼스와 안정성. 페이스트리 셰프를 위해 특별히 설계된 전문가용 휘핑 크림
Format : 1L brick



Brittany Puff Pastry Butter 82% FAT

최상의 페이스트리 작업을 위해 프랑스 브르타뉴에서 생산한 전문가용 퍼프 페이스트리 버터. 완벽한 레이어를 보장하는 뛰어난 가소성이 특징.
Format : 1kg sheet



Beauté d'Orient

- 프레스드 유자 사블레
- 시트러스 비스퀴
- 유자 크레뮈
- 자몽 젤리
- 오리엔탈 뷰티 무스
- 옐로우 미러 글레이즈

오리엔탈 뷰티(유자 앙트르메)

사이즈: Pavoni KE052 / 분량: 4개

프레스드 유자 사블레

재료	g
크로와상용 밀가루T45	90g
초미립분당(No전분)	35g
소금	1g
아몬드 분말	12g
칸디아 프로페셔널 시그니처 고메버터	46g
전란	19g
카길 화이트초콜릿	95g
를웨하스조각	57g
유자제스트	8g
무가당 아몬드페이스트	23g

1. 믹싱기 볼에 버터를 장착하고 밀가루, 초미립분당, 소금, 아몬드 가루를 넣어 섞습니다.
2. 칸디아 고메 버터를 넣고 고운 모래 질감이 될 때까지 사블라주합니다.
3. 달걀을 점진적으로 넣고 짧게 믹싱합니다.
4. 반죽을 두 장의 테프론 시트 사이에 넣고 2~3mm 두께로 밀어 펴줍니다.
5. 냉장 보관하여 단단하게 굳힙니다.
6. 황금빛 갈색이 나고 완전히 익을 때까지 150°C 오븐에서 약 28분 구워줍니다.
7. 구운 사블레는 식힘망에서 완전히 식힙니다.
8. 사블레를 일정한 크기로 잘게 부순다.
9. 화이트초콜릿을 35~40°C로 녹인 뒤 부순 사블레, 유자제스트, 무가당 아몬드페이스트와 섞습니다.
10. 포요틴을 마지막에 넣고 가볍게 섞습니다.
11. 완성된 믹스를 Ø100mm 원형 타르트 링에 90g을 넣고 일정한 두께로 눌러 펴줍니다.

시트러스 비스퀴

재료	g
전란	426.7g
냉동난황	174.7g
아몬드 분말	344.4g
꿀	29.9g
옥수수 전분	29.9g
설탕	344.4g
카비아니	적당량
레몬제스트	적당량

1. 볼에 난황, 전란, 설탕, 카비아니, 꿀을 넣고 휘핑합니다.
2. 섞이면 레몬제스트를 넣고 거품기로 리본 상태가 될 때까지 약 10분간 휘핑합니다.
3. 체 친 가루류를 주격으로 아래에서 위로 가볍게 들어 올리듯 섞어줍니다.
4. 철판 위에 반죽을 1350g 붓고 일정한 두께가 되도록 고르게 펴줍니다.
5. 비스퀴가 부드럽고, 약간 노릇노릇해지며, 만졌을 때 묻어나지 않고 마른 상태가 될 때까지 165°C에서 14분 구워줍니다.
6. 인서트용은 Ø100mm 재단합니다

자몽 젤리

재료	g
홍자몽냉동퓨레	190g
패션후르츠냉동퓨레	24g
그라젤	57g
앞새젤라틴	7g
물	35g
NH펙틴	1g
설탕	5g

1. 분량의 찬물에 젤라틴을 넣고 최소 15분 이상 충분히 불려줍니다.
2. 홍자몽 퓨레, 패션후르츠 퓨레, 그라젤, 펙틴, 설탕을 함께 넣고 약 70°C까지 끓여줍니다.
3. 불려둔 젤라틴 매스를 넣고 완전히 녹을 때까지 섞어줍니다.
4. 핸드 블렌더로 짧게 갈아주고 식혀줍니다.

유자 크레뮈

재료	g
베리베리 유자퓨레	90g
물엿	5g
앞새젤라틴	3g
물	15g
칸디아 프로페셔널 시그니처 휘핑크림 35%	180g
카길 화이트초콜릿	140g
유자제스트	16g

1. 분량의 찬물에 젤라틴을 넣고 최소 15분 이상 충분히 불려줍니다.
2. 유자 퓨레와 물엿을 함께 넣고 약 60~70°C까지 데워줍니다.
3. 불려둔 젤라틴 매스를 넣고 완전히 녹을 때까지 섞어줍니다.
4. 데운 액체를 완전히 또는 일부 녹여둔 초콜릿과 유자 제스트에 3번에 나누어 점진적으로 부어줍니다.
5. 핸드 블렌더로 갈아주되, 공기가 들어가지 않도록 주의합니다.
6. 차가운 칸디아 휘핑크림 35%를 추가합니다.
7. 완벽하게 매끄러운 질감이 될 때까지 핸드 블렌더로 다시 한번 갈아줍니다.

오리엔탈 뷰티 무스

재료	g
우유	145g
오리엔탈 뷰티 티 파우더	13g
앞새젤라틴	4g
물	20g
카길 화이트초콜릿	185g
칸디아 프로페셔널 시그니처 휘핑크림 35%	195g

1. 찬물에 젤라틴을 넣고 최소 15분 이상 충분히 불려줍니다.
2. 우유를 약 75~80°C까지 데운 뒤, 오리엔탈 뷰티 티 파우더를 넣고 2분간 우려냅니다.
3. 핸드 블렌더로 유화합니다.
4. 젤라틴 매스를 넣고 완전히 녹을 때까지 섞어줍니다.
5. 데운 액체를 일부 녹여둔 화이트 초콜릿에 3번에 나누어 점진적으로 부어줍니다.
6. 핸드블렌더로 유화시킵니다.
7. 완성된 가나슈의 온도가 약 30~35°C가 될 때까지 식혀줍니다.
8. 칸디아 휘핑크림 35%를 휘핑하여, 두 번에 나누어 섞어줍니다.

옐로우 미러 글레이즈

재료	g
설탕	135g
물	56g
물엿	135g
연유	90g
앞새젤라틴	9g
물	45g
카길 화이트초콜릿	135g
식용색소 (노랑)	적당량

1. 분량의 찬물에 젤라틴을 넣고 최소 15분 이상 충분히 불려줍니다.
2. 냄비에 설탕, 물, 물엿을 넣고 103°C까지 끓여 시럽을 만듭니다.
3. 연유, 젤라틴 매스, 화이트 초콜릿, 그리고 노란색 색소 위에 끓인 시럽을 부어 핸드 블렌더로 유화합니다.
4. 표면에 밀착 랩핑한 뒤, 냉장고에서 하룻밤 정도 숙성합니다.
5. 냉동한 무스 케이크 표면에 글레이즈 온도를 약 34°C로 맞춰 코팅합니다.

마무리

카길 화이트초콜릿	적당량
유자제스트	적당량
금박	적당량

Montage

1. Ø10 x H5cm 무스링에 바닥부터 프레스드 유자 사블레 90g, 시트르트 비스퀴 1장, 자몽젤리 70g, 유자 크레뮬 70g을 순서대로 쌓아서 냉동 인서트를 준비합니다.
2. 오리엔탈 뷰티 무스를 실리콘 몰드에 180g 부어줍니다.
3. 준비한 인서트를 넣어 줍니다.
4. -18°C~-25°C에서 급속 냉동합니다.
5. 냉동된 앙트르메를 몰드에서 분리하고 34°C의 옐로우 미러 글레이즈를 부어 코팅합니다.
6. 데코레이션으로 마무리합니다.



Signature

Whipping Cream 35.1% FAT

놀라운 휘핑 퍼포먼스와 안정성. 페이스트리 셰프를 위해 특별히 설계된 전문가용 휘핑 크림

Format : 1L brick



Signature

Gourmet Butter 82% FAT

세계질 내내 변함없는 완벽함. 신선한 유제품 고유의 풍미와 갈라짐 없이 크리미한 텍스처로 한층 편안한 작업성을 보장하는 최상의 선택

Format : 500g block

Outro

선인 제품군

Products of Sunin



초미립분당 (No 전분)

전분이 없는 100% 분당! 최신공법으로 만들어 잘 덩어리 지지 않습니다. 입도가 균일 합니다. 입도가 10미크론으로 일반 분당의 1/9입니다.

700g, 10kg
/ 실온보관 / 소비기한 12개월



익스트라다크코코아파우더

다크코코아에 비하여 색이 진한 익스트라다크 코코아파우더 제품.

200g, 1kg, 25kg
/ 실온보관 / 소비기한 12개월



피스타치오 페이스트S

이태리산 그린피스타치오를 살짝 로스팅하여 100%로 분쇄 해 놓은 제품입니다.

기존 제품에 비하여 입자가 곱고 고소한 맛이 올라오며 풋내가 나지 않습니다.

초록색이 뛰어나게 선명한 제품입니다.

800g / 상온보관 / 소비기한 24개월



캘리포니아 아몬드페이스트

로마세 마지막과 달리 로스팅하지 않은 아몬드로 만듭니다.

케익 제조시 사용하면 장시간 부드럽고, 유지를 보유하여 기름이 배어나오는 것을 방지합니다.

6.5kg / 상온보관 / 소비기한 12개월



몽게이젤럼

젤 형태로 만들어진 제과용 럼 대용품인 몽게이젤럼으로 몽게이럼의 품질을 그대로 보존하였으며 약간의 점도가 있어 오히려 제과용으로 사용하기 좋습니다.

100ml, 600ml
/ 실온보관 / 소비기한 36개월



아이리퀵_커피술(데베나 부나)

유명한 커피 전문가 빈센트 발로가 선정한 그랑크루 유기농 이디오피아 빈으로 발효 시킨 프리미엄 커피리큐르.

1L / 실온보관



아마레토

아마레나 향의 제과용 리큐르

1L / 실온보관



양파콩피

국산 양파를 농축하여 만든 잼 스타일의 제품 조리빵, 피자, 각종 요리에 사용

1kg / 상온보관 / 소비기한 12개월



카길 화이트 초콜릿

세계 최대의 코코아 가공업체인 카길사 벨지움 공장에서 만든 화이트초콜렛 블랑에끼리브르

국내는 OCG란 브랜드로 공급되어왔으며 2010년도에 카길브랜드로 변경되었습니다.

200g, 1kg, 10kg
/ 상온보관 / 소비기한 18개월



카길 다크 58% 초콜릿

세계 최대의 코코아 가공업체인 카길사 벨지움 공장에서 만든 다크초콜렛 노아르

국내는 OCG란 브랜드로 공급되어왔으며 2010년도에 카길브랜드로 변경되었습니다.

200g, 1kg, 10kg
/ 상온보관 / 소비기한 24개월



카길 밀크 초콜릿

세계 최대의 코코아 가공업체인 카길사 벨지움 공장에서 만든 밀크초콜렛 락티에끼리브르

국내는 OCG란 브랜드로 공급되어왔으며 2010년도에 카길브랜드로 변경되었습니다.

200g, 2.5kg, 10kg
/ 상온보관 / 소비기한 18개월



크림파티시에 H

선인 커스터드 크림

1kg / 냉장보관 / 소비기한 49일



베리베리 유자퓨레

전남)고흥 유자로 만든 퓨레 (브릭스 8~9%)

500g / 냉동보관 / 소비기한 24개월



유자제스트

전남)고흥 유자를 손으로 직접 하나씩 탈피하여 제스트로 만든 제품

500g / 냉동보관 / 소비기한 24개월



레몬제스트

레몬을 탈피하여 제스트로 만든 제품

500g / 냉동보관 / 소비기한 24개월



베사멜 소스포션

베사멜 소스를 6g씩 블록으로 급냉하여 만든 제품.

1kg / 냉동보관 / 소비기한 12개월



에멘탈치즈[가는 슈레드]

유럽산 천연 에멘탈치즈 [1.8*1.8*20mm]

1kg / 실온보관 / 소비기한 3개월



그라나치즈[하드스틱]

겉질이 들어있지 않은 이태리 하드치즈

220g / 냉장보관 / 소비기한 3개월



반건조체리토마토

100% 토마토를 오븐에 건조한 제품. 일반 토마토에 비해 단맛이 높습니다.

1kg / 냉동보관 / 소비기한 24개월



양송이슬라이스(썬)

파리지앵 양송이는 천연송이가 내는 향과 맛을 냅니다. 4mm 제품으로 두께가 얇아 피자 토핑으로 사용하기 좋습니다.

1kg, 10kg / 냉동보관 / 소비기한 18개월

SIB × KENWOOD

켄우드 파트너사 2026 특별 할인 프로모션

키친머신 | 핸드믹서 | 푸드프로세서 | 핸드블렌더 | 블렌더 등 ▶ 18~33% 할인

*키친머신에 한하여 3대이상 주문시 02-6000-9800 으로 별도 연락 >> 추가 프로모션 및 할인 有



KPL9000



HMP30



FDP65.400WH



MQ7035

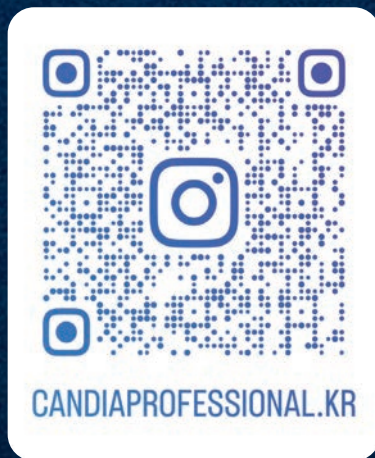
[켄우드 파트너사 구매페이지]



① QR 스캔 후 사이트 접속 ▶ ② 로그인 입력창에 'sib' 입력 및 로그인 ▶ ③ 제품구매



TRUE DAIRY INSPIRATION
TRULY FRENCH



칸디아 프로페셔널 인스타그램을
팔로우하고 더 많은 소식을 받아보세요

Stay Tuned!

www.candiaprofessional.com



@candiaprofessional
@candiaprofessional.kr
@candiaprofessional.tw



CANDIA 肯迪雅



(주)선인

