



REMY COINTREAU SEMINAR

레미 코인트로 세미나

2019.06



Chef.Nicolas Pierot 니콜라스피에로

Ecole Gastronomique Française Belle Vie Changsha
국제 컨설팅 셰프

《 Vice-champion du Monde junior 》 제과 부분 입상

《 42ème olympiades des métiers 》 금메달 수상

《 42^{ème} Worldskills International Leipzig 2013 》 은메달 수상

시연품목

-
시그니처 스리랑카 시나몬 만다린 헤이즐넛
스파이럴 레미마틴 솔티드 카라멜 라임 초콜릿
몽게이 바나나 카라멜
인텐스 카페 아마레도 60%
포트 샬롯 바



헤이즐넛 크림블

재료	중량(g)
칸디아 롤 버터	50
황설탕	50
헤이즐넛 분말	50
T55	50

1. 믹서에 버터와 황설탕, 헤이즐넛 분말, T55 를 넣고 버터로 균일한 질감의 반죽으로 돌려준다.
2. 1 을 체에 내려주고, 150°C 오븐에 20~25 분간 구워준다.

헤이즐넛 크루스티앙

재료	중량(g)
헤이즐넛 크림블(상단 배합)	190
암브라 38%	75
파에테 포요틴	75
헤이즐넛 분태	75
무가당 헤이즐넛 페이스트	75
천일염	1

1. 암브라 초콜릿을 40~45°C로 녹여주고, 믹서에 녹인 초콜릿과 헤이즐넛 페이스트를 넣고 섞어준다.
2. 1 에 익힌 헤이즐넛 크림블과 파에테 포요틴, 천일염을 넣고 가볍게 섞어준다.

헤이즐넛 비스퀴 (40x60cm)

재료	중량(g)
헤이즐넛 분말	250
초미립 분당	200
T55	75
전란	350
냉동 난백	200
설탕	50
헤이즐넛 분태	75

1. 헤이즐넛 분말을 150°C 오븐에 20 분간 구워준다.
2. 믹서에 베이킹한 헤이즐넛 분말과 전란, 초미립 분당, T55 를 넣고 리본모양이 형성되는 정도까지 올려준다.
3. 다른 믹서에 냉동 난백과 설탕을 올려 머랭을 만들어 준다.
4. 2 와 3 을 조심스럽게 섞어준다.
5. 4 를 40*60cm 철판에 팬닝하고, 구운 헤이즐넛 분태를 뿌려서 180°C 오븐에 22 분간 구워준다.



헤이즐넛 잔두야

재료	중량(g)
무가당 헤이즐넛 페이스트	140
초미립 분당	66
암브라 38%	47
코코아 버터	47

1. 암브라 초콜릿과 코코아 버터를 40~45°C까지 녹여준다.
2. 로보콥에 무가당 헤이즐넛 페이스트와 초미립 분당, 녹인 초콜릿과 코코아 버터를 섞어준다.

코인트로 60% 헤이즐넛 잔두야 크레류

재료	중량(g)
칸디아 휘핑 크림	187.5
우유	187.5
냉동 난황	75
헤이즐넛 잔두야 (상단배합)	300
젤라틴 분말 (1:6)	3
코인트로 60%	20

1. 냄비에 크림과 우유를 끓여, 냉동 난황과 함께 크림 앙글레즈를 만들어준다.
2. 1 에 불린 젤라틴을 넣고, 헤이즐넛 잔두야 위에 부어서 섞어준다.
3. 핸드 블랜더로 균질시켜주고 코인트로를 넣어 준다.

코인트로 60% 만다린 즐레

재료	중량(g)
만다린 퓨레	375
잔탄검	0.8
포도당	37.5
젤라틴 분말 (1:6)	12
코인트로 60%	20

1. 포도당과 잔탄검을 잘 섞은 뒤 만다린 퓨레에 섞어준다.
2. 1의 퓨레 혼합물의 일부를 살짝 가운 시킨 뒤 불린 젤라틴을 넣어 섞어준다.
3. 2를 다시 1에 넣어 섞어주고, 코인트로 60%를 넣어준다.

코인트로 60% 시나몬 무스

재료	중량(g)
칸디아 휘핑크림 (1)	150
시나몬 파우더	1
설탕	113
냉동 난황	132
젤라틴 분말 (1:6)	11
칸디아 휘핑 크림 (2)	800
코인트로 60%	20

1. 칸디아 휘핑 크림(2)는 부드러운 무스 상태로 올려서 냉장에 보관한다.
2. 냄비에 크림(1)과 시나몬 파우더를 넣고 끓여준다.
3. 2의 크림 중량을 체크한다. (150g)
4. 냉동 난황과 설탕을 섞고, 4의 인퓨전 크림과 함께 크림 앙글레즈를 만들어준다.
5. 5에 불린 젤라틴을 넣어주고 코인트로 60%를 넣고 섞어준다.
6. 6을 27°C까지 식혀주고, 휘핑한 크림과 코인트로 60%를 넣어 마무리 한다.

● 제품안내



코인트로 60%(Cointreau)
트리플 색보다 5배 강합니다.
포장단위 : 1ℓ×6 병 / 박스
원산지 : 프랑스



파예테 포요틴
pailleté feuilletine
정통 파예테 포요틴
포장단위 : 500g



무가당 헤이즐넛 페이스트
Non-sugar hazelnut paste
포장단위 : 800g
배합방법
본품 1 : 초콜릿 1을 혼합 한다.

화이트 글라사쥬

재료	중량(g)
설탕	300
물엿	300
물	150
연유	200
젤라틴 분말 (1:6)	20
에델바이스 35%	300
이산화티타늄	10

1. 냄비에 설탕과 물, 물엿을 103°C까지 끓여준다.
2. 1에 연유와 불린 젤라틴을 넣어준다.
3. 2를 에델바이스 초콜릿과 이산화티타늄위에 부어 섞어주고, 유화시켜준 뒤 체에 걸러준다.
4. 완성된 글라사쥬는 냉장 오버나잇 시킨 뒤, 35°C로 사용한다.

코인트로 만다린 젤

재료	중량(g)
만다린 퓨레	210
Vitpri (펙틴)	12
주황 식용 색소	적당량

1. 냄비에 차가운 만다린 퓨레와 Vitpri를 섞은 뒤 끓여준다.
2. 1에 주황 식용 색소를 넣어준다.



초미립 분당

포장단위 : 700g

장점 : ① 전분이 없는 100% 분당

② 최신 공법으로 만들어 덩어리가 잘 지지 않습니다.

③ 입도가 균일 합니다. (Mesh : 초미립 분당 250, 일반 분당 40)

④ 입도가 10 마이크로로 일반 분당의 1/9 크기 입니다.

(flip pavoni Ø 18cm 3 개분량)

땅콩 스트루젤

재료	중량(g)
땅콩	30
칸디아 롤 버터	25
천일염	1
설탕	12
무스코바도 설탕	12
T55	25

1. 땅콩을 150°C 오븐에 25~30 분간 구워준다.
2. 로스팅한 땅콩이 식으면, 굵게 다져서 준비한다.
3. 믹서에 전 재료를 넣고 비터로 섞어준다.
4. 체에 내려준다.
5. 150°C 오븐에 25 분간 구워준다.

땅콩 프랄리네

재료	중량(g)
설탕	200
땅콩	300
천일염	2

1. 컴백션 오븐에 140°C에 땅콩을 구워준다.
2. 냄비에 설탕을 넣고 카라멜을 만들어준 후 실핏에 부어서 식혀준다.
3. 로보쿵에 식힌 카라멜과 로스팅한 땅콩, 천일염을 넣고 갈아서 프랄린을 만들어준다.

땅콩 크루스티앙 스트루젤

재료	중량(g)
암브라 38%	45
땅콩 프랄리네 (상단배합)	75
땅콩 스트루젤 (상단배합)	95
파에테 포요틴	45

1. 암브라 초콜릿을 40°C로 녹여주고, 땅콩 프랄리네를 넣어 섞어준다.
2. 1 에 땅콩 스트루젤과 파에테 포요틴을 넣어 섞어준다.



땅콩 프랄리네 비스퀴 (40x60cm)

재료	중량(g)
칸디아 롤 버터	150
땅콩 프랄리네 (상단배합)	380
냉동 난황	187
T55	60
냉동 난백	240
설탕	93

1. 믹서에 버터와 땅콩 프랄리네를 넣고 비터로 유화시켜준 후 난황을 넣고 크림화한다.
2. 동시에 냉동 난백과 설탕을 부드러운 무스 상태로 올려준다.
3. 1 과 2 를 조심스럽게 섞어주고, T55 를 넣어 마무리한다.
4. 40*60cm 철판에 펼쳐서 180°C 오븐에 20 분간 구워준다.

라임 밀크 레미마틴 가나슈

재료	중량(g)
칸디아 휘핑 크림	125
라임 제스트	2
암브라 38%	115
레미마틴 50%	20
젤라틴 분말 (1:6)	1

1. 냄비에 크림을 끓여준다.
2. 1 에 라임 제스트를 넣어 20 분간 인퓨전 시켜준다.
3. 2 를 체에 거르고, 크림을 125g 으로 다시 맞춰준다.
4. 크림을 80°C까지 가온 시키고, 불린 젤라틴을 넣고 섞은 뒤 암브라 초콜릿 위에 부어서 섞어준다.
5. 4 에 레미마틴을 넣고 마무리 한다.

소금 버터 카라멜

재료	중량(g)
설탕	160
칸디아 롤 버터	125
칸디아 휘핑크림	160
바닐라 빈	1
천일염	2

1. 냄비에 설탕으로 카라멜을 만들어준다.
2. 1의 카라멜이 거품이 나기 시작하면 버터를 넣고 카라멜화를 중지 시켜주고 그 다음, 크림과 바닐라빈, 천일염을 넣고 다시 108°C까지 끓여준다.
3. 2를 잘 섞어주고 균질 시켜준다.

레미마틴 초코 무스

재료	중량(g)
우유	233
냉동 난황	83
설탕	37
마라카이보 65%	290
레미마틴 50%	30
칸디아 휘핑크림	450

1. 냄비에 우유를 넣고 끓여준다.
2. 다른 볼에 냉동 난황과 설탕을 섞어준다.
3. 1과 2를 섞어 크림 앙글레즈를 만들어준다.
4. 마라카이보 초콜릿 위에 3의 앙글레즈를 부어서 섞어준 뒤 레미마틴을 넣어준다.
5. 4의 크레뮤가 28~30°C가 되면, 휘핑크림을 넣어 섞어준다.

다크 글라사쥬

재료	중량(g)
설탕	390
물	163
칸디아 휘핑크림	288
물엿	145
스프링클 코코아 파우더	108
트리몰린	43
젤라틴 분말 (1:6)	16

1. 냄비에 물과 설탕, 물엿을 120°C까지 끓여준다.
2. 다른 냄비에 크림과 트리몰린을 넣고 끓여준다.
3. 2에 코코아 파우더와 1의 설탕 시럽을 2~3회에 걸쳐서 넣어준다.
4. 3에 젤라틴을 넣어준다.
5. 4를 섞어주고, 체에 걸러준다.
6. 28°C에서 사용한다.

● 제품안내

레미마틴 50%

Fine Champagne Cognac

권장 사용량 : 1~3%

포장단위 : 1ℓx6 병 / 박스



레미마틴(화인 샴페인 꼬냑)은 꼬냑 지역 중 그랑 샴페인 또는 뷔띠 샴페인 지역에서 재배되는 포도로만 제조되어 'Fine 샴페인 꼬냑'이란 이름이 붙습니다



스프링클 코코아 파우더

Sprinkle cocoa powder

통에 들어있어 보관 중 눅리지 않아 덩어리가 덜지며 사용하기 편리함
포장단위 : 1Kg



분말젤라틴

Gelatin

200 블룸

포장단위 : 25kg, 500g

아몬드 누가틴

재료	중량(g)
물엿	100
물	5
설탕	80
아몬드 분태	85
칸디아 롤 버터	20
바닐프로 T	5

1. 물엿과 물을 가온시켜주고, 설탕을 2-3 번에 나눠서 투입한다. 그리고 카라멜화 시켜준다.
2. 로스팅한 아몬드 분태를 1 에 넣고, 바닐프로 T 와 버터를 넣는다.
3. 2 장의 실땃 사이에 누가틴을 넣고 밀어준 뒤 냉각시킨다.
4. 사용하기 편하게 작은 조각으로 부셔준다.



크루스티앙 누가틴

재료	중량(g)
무가당 아몬드 페이스트	185
칸디아 롤 버터	11
카라멜토 36%	113
천일염	1.3
파에테 포요틴	63
바닐라 파우더	4.5
바닐라 빈	1
아몬드 누가틴(상단 배합)	80

1. 카라멜토를 녹여주고 무가당 아몬드 페이스트를 섞어준다.
2. 1 에 버터를 넣고 섞어준다.
3. 믹서에 나머지 건재료를 넣고 아몬드 누가틴이 작은 조각이 될 때까지 저속으로 돌려준다.
4. 3 에 2 를 넣어 마무리한다.

몽게이 바나나 가나슈

재료	중량(g)
설탕	40
물엿	10
베리베리 바나나 퓨레	30
바나나	30
칸디아 롤 버터	20
칸디아 휘핑 크림	20
암브라 38%	100
몽게이 럼 55%	7

1. 냄비에 바나나 퓨레와 바나나, 크림, 물엿을 가온시킨다.
2. 설탕을 다른 냄비에 카라멜화를 시켜 카라멜을 만들어 준다.
3. 버터를 2 에 투입하여 카라멜화를 중지시켜주고, 1 의 뜨거운 액상을 추가 투입한다.
4. 3 을 밀크초콜릿 위에 부어서 섞어준고, 가나슈를 유화시켜준 뒤 몽게이 럼을 넣어준다.

바나나 카라멜 비스퀴

재료	중량(g)
아몬드 파우더	160
카라멜 파우더	125
황설탕(1)	20
냉동 난백(1)	45
냉동 난황	60
초미립 분당	27
소금	0.6
바닐라 빈	1 개
칸디아 롤 버터 (헤이즐넛 버터로 사용)	130
T55	75
베이킹 파우더 EP	4.6
냉동 난백(2)	178
황설탕(2)	44
바나나	120

- 아몬드 파우더와 카라멜 파우더, 황설탕, 황설탕(1), 냉동 난백(1), 냉동 난황, 초미립 분당, 소금, 바닐라 빈을 버터에 이용하여 섞어주고, 마지막에 버터를 넣고 마무리 한다.
- 믹서에 냉동 난백(2)와 황설탕(2)를 넣고 1 번과 동시에 진행하여 올려준다.
- 1 과 2 를 조심스럽게 섞어주고, 밀가루와 베이킹 파우더를 넣어 마무리한다.
- 30*40 프레임에 팬닝하고 120g 의 후레쉬 바나나 다이스를 올려 마무리 한다.
- 170°C의 오븐에 20 분 베이킹 한다.

카라멜 크레뮈

재료	중량(g)
우유	290
설탕(1)	90
바닐라 빈	1 개
설탕(2)	6
냉동 난황	47
옥수수 전분	28
펙틴 NH	1.5
칸디아 롤 버터	100

천일염

1.5

- 우유에 바닐라 빈을 넣고 끓여준다.
- 설탕(1)으로 카라멜을 만들어주고, 카라멜이 완성되면 1 을 부어 카라멜을 중지 시켜준다.
- 2 의 카라멜 우유 중량을 380g 으로 맞춰주고, 난황과 설탕(2), 전분을 추가하여 크림 파티시에를 만들어 준다.
- 3 에 나머지 펙틴과 천일염, 버터를 넣어 마무리 해준다.

카라멜 크림

재료	중량(g)
설탕	118
물엿	81
칸디아 휘핑 크림	237
바닐라 빈	2

- 냄비에 크림과 물엿, 바닐라를 넣고 끓여준다.
- 설탕으로 카라멜을 만들어주고, 카라멜이 완성되면, 1 을 부어 카라멜을 중지 시켜준다.
- 카라멜 바닐라 무스에 사용한다.

카라멜 바닐라 무스

재료	중량(g)
카라멜 크림(상단 배합)	290
냉동 난황 (1)	57
카라멜토 36%	175
코코아 버터	28
젤라틴 분말 (1:6)	7
냉동 난황 (2)	80
물	80
탈지 분유	27
물엿	17
칸디아 휘핑 크림	355

- 무스 마지막에 사용할 크림은 휘핑하여 냉장고에 보관한다.
- 미리 준비한 카라멜 크림과 냉동난황(1)을 이용하여 크림 앙글레즈를 준비한다.
- 2 에 불린 젤라틴을 넣고, 카라멜토와 코코아 버터 위에 부어서 섞어주고 유회시킨다.
- 냉동 난황(2), 물, 탈지분유, 물엿을 올려 사바이용을 준비한다.
- 사바이용이 32°C로 준비되면, 3 과 섞어 준다.
- 5 에 미리 올려둔 크림을 넣고 마무리 한다.

가나슈 몽떼 럼 몽게이 55%

재료	중량(g)
칸디아 휘핑크림 (1)	140
젤라틴 분말 (1:6)	3
에델바이스 35%	100
칸디아 휘핑크림 (2)	350
몽게이럼 55%	15

1. 크림(1)을 가온시키고, 불린 젤라틴을 넣어준다.
2. 1을 초콜릿 위에 부어 섞어준다.
3. 2에 크림(2)를 넣어 섞어주고, 몽게이럼을 넣어준다.
4. 4°C 냉장에 보관하고, 12시간 냉장 보관 후 사용한다.

● 제품안내



몽게이럼
 Mount gay rum
 세계에서 가장 오래된 럼
 브랜드
 포장단위 : 1ℓ×6 병 / 박스
 원산지 : 카리브 제도



바닐프로 T
 Vaniflor T
 경쟁력 있는 가격의
 바닐라 추출물
 포장단위 : 500ml



베리베리 바나나 퓨레
 Banana puree
 포장단위 : 500g



베이킹파우더 EP
 Baking powder EP
 찜케익, 스콘 등에 사용시
 색의 변화나 냄새가 없는
 고품질 B.P 입니다.
 포장단위 : 150g

(실리코마트 SF234 Ø 4.5cm 15 개분량)

커피 프탈리네

재료	중량(g)
설탕	200
물	50
헤이즐넛	150
아몬드	150
커피빈	35

1. 헤이즐넛과 아몬드는 150°C 오븐에 20 분 정도 구워서 준비한다.
2. 물과 설탕을 185°C까지 끓여서 카라멜을 만들어 주고, 실패트위에 부어서 냉각 시켜준다.
3. 로보쿵에 2의 카라멜과 아몬드, 헤이즐넛, 커피빈을 넣고 섞어준다.

크루스티엄 프탈리네 모카

재료	중량(g)
커피 프탈리네 (상단배합)	185
암브라 38%	20
파에테 포요틴	15
천일염	2
로스팅 아몬드 분태	102

1. 아몬드 분태는 150°C 오븐에서 로스팅해준다.
2. 암브라 초콜릿을 40°C로 녹여주고, 커피 프탈리네를 넣어준다.
3. 2에 나머지 파에테 포요틴과 천일염, 아몬드 분태를 넣어준다.
4. 3을 실패트 2장 사이에 넣고 얇게 펴주고 냉동 보관하였다가 재단하여 사용한다.



아몬드 모카 제누아즈 (40x60cm)

재료	중량(g)
전란	430
아몬드 분말	105
트리몰린	10
황설탕	215
소금	2
칸디아 롤 버터	115
T55	235
우유	65
인스턴드 커피	17

1. 믹서볼에 전란과 설탕, 트리몰린을 넣고 섞으며, 50°C까지 가온시켜준다.
2. 거품기를 이용하여 1의 전란을 올려준다.
3. 2에 체친 T55와 소금, 아몬드 파운더를 넣고 섞어준 뒤 녹인 버터와 커피가루를 넣은 따뜻한 우유를 순차적으로 넣어 섞어준다.
4. 3을 철판에 팬닝하고, 170°C오븐에 12분 동안 구워준다.

모카 아마레토 시럽

재료	중량(g)
물	880
커피빈	130
아마레토 60%	50

1. 커피빈을 로보쿵에 갈아주고, 찬물을 부어서 12시간동안 인퓨전 시켜준다.
2. 1을 체에 걸러주고 아마레토 60%를 넣어준다.

커피 크레뮈

재료	중량(g)
칸디아 휘핑 크림	80
우유	27
설탕	2
냉동 난황	15
인스턴트 커피	4.3
암브라 38%	80
냉동 마스카포네	27

1. 냄비에 크림과 우유 커피를 넣고 끓여준다.
2. 동시에 냉동난황과 설탕을 섞어주고, 1 과 함께 크림 앙글레즈를 끓여준다.
3. 2 의 크림 앙글레즈를 부순 초콜릿 위에 부어 섞어주고, 마스카포네를 넣고 잘 유화시켜준다.

마스카폰 아마레도 무스

재료	중량(g)
30 보메 시럽	55
냉동 난황	40
물	30
설탕	95
냉동 난백	63
냉동 마스카포네	343
칸디아 휘핑 크림 (1)	50
젤라틴 분말 (1:6)	3.8
칸디아 휘핑 크림 (2)	108
아마레도 60%	10

1. 휘핑 크림(2)를 휘핑하여 냉장고에 보관한다.
2. 냉동 난황과 116°C까지 끓인 시럽을 이용하여 빠트 아 봉브를 만들어준다.
3. 동시에 냉동 난백과 설탕, 물을 이용하여 이탈리아인 머랭을 만들어준다.
4. 휘핑크림(1)을 가운시키고, 마스카포네와 불린 젤라틴을 넣고 잘 섞어준다.
5. 아마레도 60%를 넣어 마무리한다.

커피 가나슈 몽떼

재료	중량(g)
칸디아 휘핑 크림 (1)	150
커피빈	18
젤라틴 분말 (1:6)	3
에델바이스 35%	100
칸디아 휘핑 크림 (2)	350

1. 휘핑 크림(1)에 부순 커피빈을 넣고 끓여준다.
2. 1 을 20 분동안 인퓨전 시켜주고, 체에 거른 뒤 크림의 중량을 140g 으로 맞춰준다.
3. 2 의 크림을 다시 가운시킨 뒤 불린 젤라틴을 넣고 섞고, 에델바이스 초콜릿 위에 부어서 섞어준다.
4. 3 에 크림(2)을 넣어주고, 냉장고에서 12 시간 보관한 뒤에 휘핑하여 사용한다.

화이트 코팅

재료	중량(g)
코코아 버터	100
에델바이스 35%	100
이산화티타늄	10

1. 에델바이스 초콜릿과 코코아 버터를 40~45°C로 녹인 뒤 이산화티타늄을 넣고 잘 섞어준다.
2. 30~32°C에서 사용한다.

● 제품안내



아마레도 리퀴 60% Amaretto

이탈리아 에서 유래되어, 쓴 아몬드와 견과류의 향기가 특징입니다.
포장단위 : 1ℓ×6 병 / 박스
원산지: 프랑스



냉동 마스카포네

제조 직후 급속 동결하여 저어도 단단해 지지 않습니다 기존 마스카포네에 비해 확실히 부드럽게 풀어집니다.
포장단위 : 500g

(16 개분량)

무스코바도 크림블

재료	중량(g)
칸디아 롤 버터	34
꿀	8
T55	49
아몬드 분말	20
무스코바도	38
소금	2

1. 전 재료를 믹서볼에 넣고 비터로 섞어준다.
2. 1을 체에 내려주고, 150°C 오븐에 구워준다.



크루스티앙 무스코바도

재료	중량(g)
암브라 38%	95
무가당 아몬드 페이스트	38
칸디아 롤 버터	8
무스코바도 크림블 (상단배합)	103
카라멜 파우더	33
천일염	1

1. 암브라 초콜릿을 40~45°C로 녹여주고, 녹인 버터와 아몬드 페이스트를 넣어준다.
2. 1에 무스코바도 크림블과 카라멜 파우더, 천일염을 넣어 마무리한다.
3. 2를 5mm 두께로 펼쳐준 뒤 냉장에 보관하고, 필요 시 잘라서 사용한다.

포트 샬롯 50% 가나슈

재료	중량(g)
우유	58
탈지분유	2
칸디아 스위트 버터	58
트리몰린	20
물엿	20
포도당	25
소금	1
암브라 38%	225
포트 샬롯 50%	25

1. 우유와 탈지분유, 버터, 트리몰린, 물엿, 포도당, 소금을 80°C까지 가온 시킨다.
2. 1을 암브라 초콜릿 위에 부어서 섞어주고, 포트 샬롯을 넣는다.
3. 2를 28-29°C로 온도를 맞춰준 뒤 몰드에 붓고, 24 시간동안 17°C에 보관한다.

소금 카라멜 포트 샬롯 50%

재료	중량(g)
설탕	180
칸디아 휘핑크림	180
물엿	90
칸디아 롤 버터	20
천일염	3
포트 샬롯 50%	10

1. 크림과 물엿을 끓여준다.
2. 동시에, 설탕으로 카라멜화를 시킨다.
3. 2에 버터를 넣어 카라멜을 중지 시켜주고, 1의 뜨거운 크림을 부어 주고, 105°C까지 끓여준다.
4. 3에 천일염과 포트 샬롯을 넣고 잘 섞어준다.

초콜릿 코팅

재료	중량(g)
마라카이보 65%	500
코코아 버터	15

1. 마라카이보와 코코아 버터를 녹여주고 템퍼링을 하여 몰드에 부어 몰딩한다.

블랙 스프레이

재료	중량(g)
코코아 버터	250
레드 식용 색소	15
블루 식용 색소	10
옐로우 식용 색소	7.5

1. 코코아 버터를 40~45°C까지 온도를 올려, 녹여준다.
2. 1에 색소 믹스를 넣어 섞어준다.
3. 26~28°C로 사용한다.

브론즈 스프레이

재료	중량(g)
코코아 버터	100
브론즈 파우더	7

1. 코코아 버터를 40~45°C까지 온도를 올려, 녹여준다.
2. 1에 브론즈 파우더를 넣고 섞어준다.
3. 26~28°C로 사용한다.

● **제품안내**



포트 샬롯 스카치 말트 위스키
 Port charlotte whisky
 포장단위 : 700 ml×6 병 / 박스
 원산지 : 스코틀랜드 아일랜드이션



코코아 버터
 Cocoa butter
 포장단위 : 1kg



무가당 아몬드 페이스트
 Non-sugar almond paste
 포장단위 : 800g
 배합방법
 본품 1 : 초콜릿 1 을 혼합 한다
 tip. 잔뒤야 응용 배합