



REMY - COINTREAU S E M I N A R

Liqueur desserts for Fine dining

시식 메뉴 소개

- 1) 바닐라 딸기 컵케익 with 코인트로 60%
- 2) 배와 마스카포네 케익 with 샹레미 브랜디
- 3) 럼커피 망고 비엔누아 with 일데방 54%
- 4) 레몬&아마레또 케익 with 아마레또 60%
- 5) 시소무스케익 with 코인트로 60%

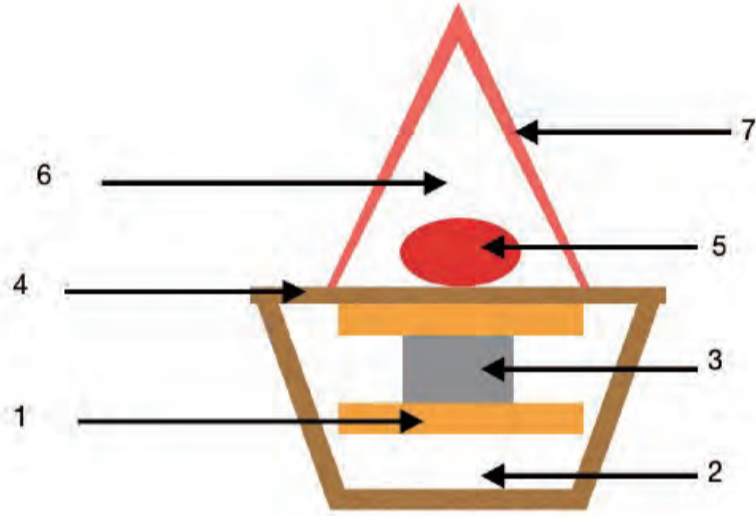


1. 바닐라 딸기컵케익 with Cointreau 60%

새로운 타입의 컵케익



| 조립 | |
|------------------|------|
| (1) 바닐라 코인트로 비스퀴 | 12 g |
| (3) 딸기 코인트로 가나슈 | 15 g |
| (2) 바닐라 코인트로 무스 | 15 g |
| (5) 딸기 콩피 | 7 g |
| (4) 밀크초콜렛 글라사쥬 | 9 g |
| (6) 딸기 가나슈 몽떼 | 33 g |
| 딸기 로쉐 | 적당량 |
| (7) 투명 글라사쥬 | 6 g |



준비:

- 까놀레 깍지를 끼운 찰주머니에 딸기 가나슈 몽떼를 넣어 준비한다.

1. 지름 6.5cm, 높이 4cm 크기의 브리오세트 틀 밑바닥에 바닐라 코인트로 무스를 짜넣는다.
2. 3.5cm 지름의 바닐라 코인트로 비스퀴를 놓고, 미리 얼린 딸기 코인트로 가나슈를 올린 뒤, 두번째 5cm 지름의 바닐라 코인트로 비스퀴를 올린다.
3. 그 위에 바닐라 코인트로 무스를 채우고 얼린다.
4. 얼은 무스는 틀에서 빼내고, 밀크초콜렛 글라사쥬로 코팅하여 다시 냉동한다.
5. 냉동 한 무스 위에 반구모양으로 얼은 딸기 콩피를 올린다.
6. 딸기 콩피위에 딸기 가나슈 몽떼를 컵케익 크림처럼 짜올리고 급속냉각한다.
7. 딸기 가나슈 몽떼에 피스톨레를 이용하여 투명 글라사쥬를 흩뿌린다.
8. 딸기&라즈베리 로쉐를 얹어 마무리한다.
9. 제품을 냉동고에 보관한 후, 판매 2시간 전 냉장 해동한다.

| (1) 바닐라 코인트로 비스퀴 | |
|-------------------|-------|
| 박력분 | 252 g |
| 야생화 꿀 | 104 g |
| 익스트라테이스트버터(1kg) | 180 g |
| 칸디아우유 | 494 g |
| 바닐프로200(500ml) | 20 g |
| 냉동난황-마이클푸드 | 204 g |
| 전란 | 312 g |
| 냉동난백액 9kg | 462 g |
| 설탕 | 130 g |
| 저감미당S(트레알로스)(1kg) | 87 g |
| 코인트로 60% | 30 g |

- 1) 냄비에 우유, 버터, 꿀, 바닐프로200을 넣고 함께 끓인다.
- 2) 전란과 노른자를 먼저 섞은 뒤, 체친 가루류를 넣고 섞는다.
- 3) 1)에 2)를 넣고 93°C 도 까지 호화시킨다.
- 4) 호화시킨 반죽을 믹싱한다.
- 5) 흰자와 설탕으로 프렌치머랭을 올린다.
- 6) 4)와 프렌치 머랭을 섞고, 코인트로 60%으로 마무리한다.
- 7) 40 x 60 실리콘 시트에 1,050g을 평탄화한다.
- 8) 철판 두개를 깔고, 170°C 도로 예열한 컨벡션 오븐에 14분간 굽는다.
- 9) 다 구워진 비스퀴는 실리콘 몰드채로 뒤집어서 2시간가량 식힌다.
- 10) 식힌 후, 몰드에서 꺼낸다.
- 11) 지름 5cm, 3.5cm 링으로 컷팅한다.

| (3) 딸기 코인트로 가나슈 | | 1) 젤라틴을 6배의 물(24g)에 수화한다. 2) 라즈베리 퓨레와 라임즙을 80°C 까지 가열 후, 불린 젤라틴을 녹인다. 3) 화이트 초콜릿 위에 부어 유화한다. 4) 딸기퓨레와 코인트로 60%를 함께 넣는다. 5) 핸드블렌더로 믹싱 후, 4cm 반구 몰드에 넣어 얼린다. * 몰드 정보 : 실리콘마트 SF005 |
|-------------------|-------|---|
| 라임즙 | 20 g | |
| 베리베리 라즈베리퓨레(500g) | 45 g | |
| 젤라틴(분말)500g | 4 g | |
| 에델바이스(화이트론도)2kg | 145 g | |
| 베리베리 딸기퓨레(500g) | 175 g | |
| 코인트로 60% | 10 g | |

| (2) 바닐라 코인트로 무스 | | 1) 냄비에 우유, 크림, 바닐라빈을 넣어 끓인다. 2) 노른자, 저감미당, 옥수수전분을 섞어준다. 3) 1)에 2)를 넣고 끓인다. 4) 젤라틴을 6배의 물(46.8g)에 수화한다. 5) 뜨거운 앙글레즈에 불린 젤라틴을 녹이고 화이트 초콜릿 위에 부어, 핸드 블렌더로 유화한다. 6) 30°C도가 되었을 때 코인트로를 넣는다. 7) 휘핑크림을 두번에 나누어 섞는다. |
|-------------------|-------|---|
| 칸디아우유 | 275 g | |
| 휘핑크림(칸디아)1L | 140 g | |
| 바닐라빈(250g) | 1 g | |
| 냉동난황-마이클푸드 | 85 g | |
| 저감미당S(트레알로스)(1kg) | 50 g | |
| 옥수수전분 | 20 g | |
| 에델바이스(화이트론도)2kg | 55 g | |
| 젤라틴(분말)500g | 7.8 g | |
| (2) 휘핑크림(칸디아)1L | 275 g | |
| 코인트로 60% | 30 g | |

| (5) 딸기 콩피 | | 1) 라즈베리 퓨레와 딸기퓨레를 40-45°C 까지 데운다. 2) 설탕에 펙틴, 구연산을 분산시킨 후, 데운퓨레에 섞는다. 3) 102°C도 까지 저으며 끓인다. 4) 3cm 반구 틀에 넣어 냉장고에서 굳힌다. * 틀 정보 : 실리콘마트 SF 006 |
|-------------------|-------|---|
| 베리베리 딸기퓨레(500g) | 200 g | |
| 베리베리 라즈베리퓨레(500g) | 100 g | |
| 설탕 | 40 g | |
| 펙틴(젤리용)1kg | 5 g | |
| 구연산 | 2.5 g | |

| (4) 밀크초콜릿 글라사쥬 | | 1) 모든 재료를 40-45°C로 유화한다. 2) 35°C 에서 사용한다. |
|-----------------|-------|--|
| 암브라38%(밀크론도)2kg | 300 g | |
| 코코아버터(1kg) | 300 g | |

| (6) 딸기 가나슈 몽떼 | | 1) 휘핑크림 183g을 데운다. 2) 젤라틴을 6배의 물(18g)에 수화한다. 3) 데운 크림에 불린 젤라틴을 녹인 후, 초콜릿에 부어 유화한다. 4) 핸드블렌더로 섞고 휘핑크림400g을, 딸기퓨레를 부어 핸드믹서로 섞어준다. 5) 사용전 냉장고에서 최소 12시간 숙성한다. 6) 사용시 휘핑크림하여 사용한다. |
|-----------------|-------|---|
| 휘핑크림(칸디아)1L | 183 g | |
| 베리베리 딸기퓨레(500g) | 100 g | |
| 젤라틴(분말)500g | 3 g | |
| 에델바이스(화이트론도)2kg | 97 g | |
| 휘핑크림(칸디아)1L | 400 g | |

| 딸기 로쉐 | | 1) 말토덱스트린과 딸기 분말을 섞는다. 2) 40-45°C로 녹인 화이트 초콜릿을 가루류와 섞는다. 3) 손으로 잘 뭉친 후, 큰 덩어리로 부수어 랩핑 후 냉장고에서 굳힌다. |
|-----------------|-------|--|
| 에델바이스(화이트론도)2kg | 100 g | |
| 말토덱스트린 | 40 g | |
| 딸기 분말 | 40 g | |

| (7) 투명 글라사쥬 | |
|---------------|-------|
| 정제수 | 500 g |
| 물엿 | 100 g |
| 설탕 | 175 g |
| 아미드펙틴(잼용) 1kg | 20 g |
| 레몬농축주스 1L | 20 g |

- 1) 냄비에 물과 물엿을 40-50°C로 데운다.
- 2) 설탕에 펙틴을 분산시킨 후, 1)에 섞고 끓인다.
- 3) 레몬즙을 섞어 냉장고에 보관한다.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |
| 저감미당S (트레알로스)(1kg) | 코코아버터(1kg) | 아미드펙틴(잼용) 1kg | 펙틴(젤리용) 1kg | 베리베리 라즈베리퓨레 (500g) | 베리베리 딸기퓨레 (500g) |
|  |  |  |  |  |  |
| 젤라틴(분말) 500g | 말토덱스트린 | 익스트라테이스트버터(1kg) | 휘핑크림(칸디아) 1L | 칸디아우유 | 암브라38%(밀크론도) 2kg |
|  |  |  |  |  |  |
| 에델바이스(화이트론도) 2kg | 코인트로 60% | 냉동난황-마이클푸드 | 냉동난백액 9kg | 레몬농축주스 1L | 바닐프로200(500ml) |
|  | | | | | |
| 바닐라빈(250g) | | | | | |

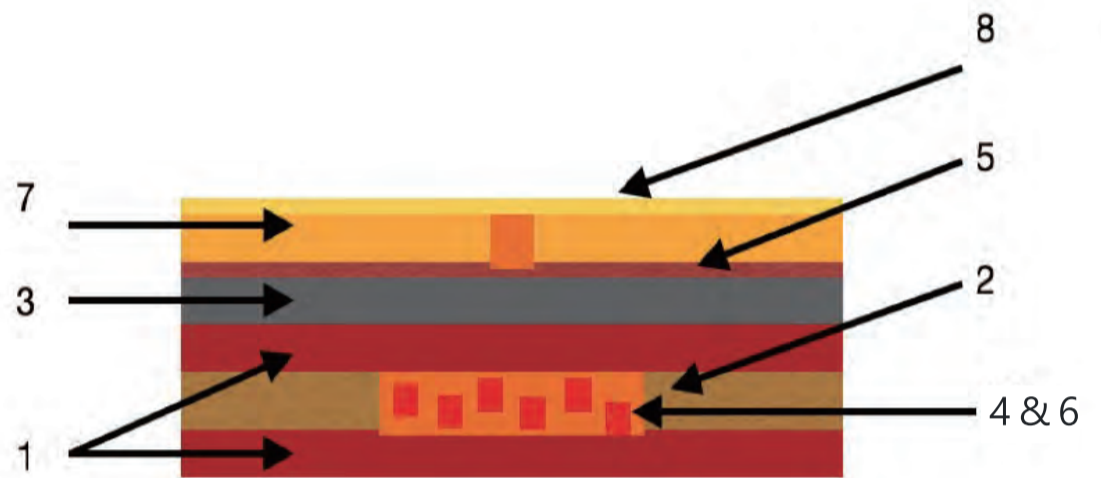


2. 배와 마스크리포네 케익 with 샹레미 브랜디

배와 샹레미 브랜디의 조화가 돋보이는 케익



| 조립 | |
|-----------------------|------|
| (1) 코코아 빠뜨 사블레 | 2 개 |
| (2) 코코아 비스퀴 | 12 g |
| (3) 다크 가나슈 | 12 g |
| (7) 바닐라 마스크리포네 크림 | 15 g |
| (4) 배 껍피 | 10 g |
| (6) 절인 배 | 4 g |
| (5) 데코용 배모양 초콜렛 (다크) | 적당량 |
| (8) 데코용 배모양 초콜렛 (옐로우) | 적당량 |



준비:

- 절인 배는 체에 걸러놓는다.
- 배 껍피에 샹레미 브랜디를 넣어 섞고, 찰주머니에 담아 준비한다.
- 다크 가나슈를 찰주머니에 담고 윌튼 102호 깍지를 끼워 준비한다.
- 바닐라 마스크리포네 크림을 찰주머니에 담고 윌튼 102호 깍지를 끼워 준비한다.

1. 접시에 코코아 빠뜨 사블레를 놓는다.
2. 코코아 비스퀴를 놓고 그 안에 배 껍피와 절인 배를 놓는다.
3. 두번째 코코아 빠뜨 사블레를 놓는다.
4. 사블레 위에 다크 가나슈를 파이핑하고 그 위에 데코용 배모양 초콜렛(다크)을 얹는다.
5. 바닐라 마스크리포네를 파이핑하고 그 위에 데코용 배모양 초콜렛(옐로우)을 얹어 마무리한다.

| (1) 코코아 빠뜨 사블레 | |
|-----------------|-------|
| 익스트라테이스트버터(1kg) | 200 g |
| 초미립분당 700g | 80 g |
| 강력분 | 300 g |
| 코코아파우더(350g) | 30 g |
| 꽃소금 | 2 g |
| 전란 | 30 g |

- 1) 큐브로 자른 버터와 초미립분당, 코코아파우더, 꽃소금을 모래알처럼 뭉치도록 비터로 반죽한다.
- 2) 걸도는 버터가 없이 반죽이 잘 뭉치면 전란을 넣어 섞는다.
- 3) 반죽이 잘 섞이면 랩을 씌워 12시간 냉장고에 휴지한다.
- 4) 3mm의 두께로 평탄화하여 7cm 길이의 틀로 찍어낸다.
- 5) 150°C 예열오븐에 20분간 굽는다.
- 6) 다 구워진 비스퀴는 코코아 버터에 코팅한다.

| (2) 코코아 비스퀴 | | |
|---------------|-------|--|
| 냉동난백액 9kg | 240 g | 1) 박력분, 코코아파우더, 베이킹파우더를 체쳐놓는다. 2) 우유와 포도씨유를 섞어놓는다. 3) 노른자와 소금을 휘핑한다. 4) 흰자와 설탕으로 머랭을 만든뒤, 휘핑해놓은 노른자와 조심스레 섞는다. 5) 주걱을 이용하여 체쳐놓은 가루를 조심스레 섞는다. 6) 반죽의 일부를 덜어내어 우유와 포도씨유에 섞고, 본반죽에 다시 섞는다. 7) 다 섞은 반죽은 테프론시트에 평탄화하여 7cm 길이의 틀로 찍고, 작은틀로 한번 더 찍어 가운데 구멍을 낸다. 8) 190°C로 예열해놓은 오븐에 6-8분간 굽는다. 9) 다 구워진 비스퀴는 뒤집어서 식힌다. |
| 설탕 | 145 g | |
| 냉동난황-마이클푸드 | 150 g | |
| 칸디아우유 | 85 g | |
| 포도씨유 | 83 g | |
| 박력분 | 125 g | |
| 코코아파우더(350g) | 25 g | |
| 베이킹파우더EP 150g | 5 g | |
| 소금 | 3 g | |

| (3) 다크 가나슈 | | |
|------------------|-------|--|
| 휘핑크림(칸디아)1L | 300 g | 1) 인버트슈가와 크림을 80°C 까지 데운다. 2) 데운 크림은 초콜렛 커버춰에 부어, 핸드블렌더로 유화한다. 3) 초콜렛이 잘 굳도록 17°C 온도에서 24시간 굳힌다. |
| 인버트슈가(전화당) 1kg | 50 g | |
| 마라카이보 크레시피카도 65% | 190 g | |

| (7) 바닐라 마스카포네 크림 | | |
|------------------|-------|---|
| 휘핑크림(칸디아)1L | 300 g | 1) 젤라틴을 6배의 물(16.2g)에 수화한다. 2) 크림과 설탕, 바닐라빈을 함께 끓인다. 3) 불린 젤라틴을 2) 크림에 녹이고 마스카포네를 섞는다. 4) 핸드블렌더로 크림을 유화한 뒤, 체에 한번 거른다. 5) 4°C 냉장고에 12시간 보관한다. 6) 사용시 휘핑하여 파이핑한다. |
| 설탕 | 30 g | |
| 젤라틴(분말)500g | 2.7 g | |
| 바닐라빈(1KG)마다가스카르 | 1 g | |
| 마스카포네500g(냉동) | 50 g | |

| (4) 배 콩피 | | |
|----------------|-------|--|
| 베리베리 배퓨레(500g) | 372 g | 1) 배 퓨레를 40-50°C 까지 가열한 뒤, 설탕과 펙틴, 잔탄검을 넣어 함께 끓인다. 2) 젤라틴을 6배(42g)의 물에 수화한다. 3) 불린 젤라틴을 넣어 녹인 뒤, 레몬즙을 넣어 마무리한다. 4) 4°C 냉장고에 보관한다. 5) 사용시 샹레미 브랜디를 넣어 사용한다. |
| 설탕 | 77 g | |
| 아미드펙틴(잼용) 1kg | 7 g | |
| 레몬즙(750ml) | 6 g | |
| 샹레미 브랜디 | 19 g | |
| 젤라틴(분말)500g | 7 g | |
| 잔탄검 | 4 g | |

| (6) 절인 배 | | |
|----------|-------|--|
| 정제수 | 333 g | 1) 물과, 설탕, 아스코르빈산을 넣어 시럽을 끓인다. 2) 끓인 시럽은 식힌 후, 샹레미 브랜디를 추가한다. 3) 시럽을 실링용 비닐 팩에 분는다. 4) 배를 2mm채칼로 썰고 시럽이 담긴 팩에 넣는다. 5) 4°C 냉장고에 보관한다. |
| 설탕 | 133 g | |
| 아스코르빈산 | 1 g | |
| 샹레미 브랜디 | 127 g | |
| 배 | 100 g | |

(5) 데코용 배모양 초콜릿 (다크)

누아64%(다크초콜릿)코인
1kg

g

(8) 데코용 배모양 초콜릿 (옐로우)

에델바이스(화이트론도)2kg

g



코코아파우더(350g)



초미립분당 700g



베이킹파우더EP 150g



베리베리 배퓨레(500g)



아미드펙틴(젼용) 1kg



레몬즙(750ml)



젤라틴(분말)500g



잔탄검



익스트라테이스트버터(1kg)



휘핑크림(칸디아)1L



칸디아우유



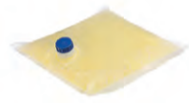
마라카이보 크레시피카
도65%



에델바이스(화이트론
도)2kg



냉동난항-마이클푸드



냉동난백액 9kg



바닐라빈(1KG)마다가스
카르



인버트슈가(전화당) 1kg



누아64%(다크초콜릿)코
인 1kg



마스카포네500g(냉동)

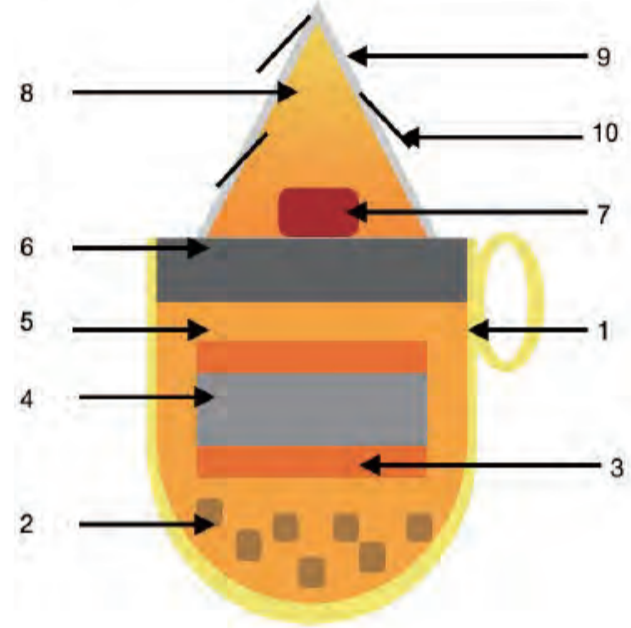


3. 럼커피 망고 비엔누아 with Rum Ils du Vent 54%

비엔나 커피를 모티브로 한 럼커피 망고 비엔누아



| 조립 | |
|---------------------|------|
| (1) 화이트 초콜릿 컵 8.5cm | 12 g |
| (2) 커피 크럼블 | 6 g |
| (3) 망고 비스퀴 쿼이에 | 2 개 |
| (4) 럼 커피잼 | 12 g |
| (5) 망고 패션 무스 | 15 g |
| (8) 커피 가나슈 몽떼 | 25 g |
| (6) 커피 무스 | 2 g |
| (7) 망고 젤리 | 6 g |
| 미로젤 or 그라젤 | 적당량 |
| 코코아파우더 | 적당량 |
| 레몬제스트 콩피 | 적당량 |



준비:

- 망고 비스퀴 쿼이에는 각 2개씩 사용한다.
- 망고 패션 무스는 찰주머니에 넣어 준비한다.
- 커피 가나슈 몽떼는 일 데 방 럼을 넣어 휘핑 후, 까눌레 깎지를 낀 찰주머니에 넣어 준비한다.

1. 화이트 초콜릿 컵 바닥에 커피 크럼블을 깔아놓는다.
2. 그 위에 망고 패션 무스를 짜넣고
망고 비스퀴 쿼이에 -> 럼 커피잼 -> 망고 비스퀴 쿼이에 순서로 놓는다.
3. 커피 무스를 위에 채우고 얼린다.
4. 얼린 커피 무스위에 망고 젤리를 얹고 커피 가나슈 몽떼를 지름 5.5cm로 짜올린다.
5. 코코아 파우더를 살짝 뿌린 후, 급속 냉각한다.
6. 피스톨레를 이용하여 젤을 분사하고 장식을 마무리한다.
7. 판매전 2시간 냉장해동 한다.

| (2) 커피 크럼블 | |
|-----------------|-------|
| 익스트라테이스터버터(1kg) | 83 g |
| 초미립분당 700g | 104 g |
| 강력분 | 93 g |
| 분쇄 커피원두 | 8 g |
| 인스턴트 커피 | 2.5 g |
| 꽃소금 | 1 g |

- 1) 모든재료를 믹싱볼에 넣고 모래알처럼 되도록 비터로 섞어준다.
- 2) 두꺼운 체에 내려준다.
- 3) 150°C 예열오븐에 20분 구운 후, 건조한곳에 식힌다.

| (3) 망고 비스퀴 쿼이에 | | |
|-----------------|-------|---|
| 베리베리 망고퓨레(500g) | 200 g | 1) 난백분말과 설탕(1), 패션후르츠 퓨레, 망고퓨레를 휘퍼로 섞어준다. 2) 난황, 인버트슈가, 설탕(2)를 함께 휘핑한다. 3) 휘핑한 난황과 퓨레류를 섞은 후, 체친 가루류를 조심스럽게 섞는다. 4) 포도씨유와 버터를 40-45°C 로 녹인 후, 반죽에 섞는다. 5) 테프론시트에 평탄화 한다. 6) 180°C 예열오븐에 6분간 굽는다. 7) 다 구워지고 나면 뒤집어서 식히고, 4.5cm 링으로 커팅한다. 8) 제품을 냉동고에 보관한 후, 판매 2시간 전 냉장 해동한다. |
| 패션후르츠냉동퓨레 | 75 g | |
| 난백분말 | 20 g | |
| 설탕(1) | 91 g | |
| 냉동난황-마이클푸드 | 133 g | |
| 인버트슈가(전화당) 1kg | 67 g | |
| 설탕(2) | 92 g | |
| 박력분 | 133 g | |
| 감자전분 | 33 g | |
| 익스트라테이스트버터(1kg) | 17 g | |
| 포도씨유 | 17 g | |

| (4) 럼 커피잼 | | |
|--------------------------|-------|--|
| 휘핑크림(칸디아)1L | 400 g | 1) 크림을 데운 후, 분쇄원두를 넣어 15분간 우린다. 2) 크림을 체에 거른 후, 400g이 되도록 크림을 추가한다. 3) 물과 인스턴트 커피를 섞어둔다. 4) 냄비에 2)와 3), 설탕, 꽃소금, 물엿을 넣고 103°C까지 끓인다. 5) 40°C 까지 식힌 후, 코코아버터와 포마드 상태의 버터를 넣는다. 6) 럼을 넣고 믹서로 유화한다. 7) 4°C 냉장고에 보관한다. |
| 커피원두 | 133 g | |
| 정제수 | 9 g | |
| 인스턴트 커피 | 5 g | |
| 설탕 | 44 g | |
| 물엿 | 74 g | |
| 꽃소금 | 0.7 g | |
| 코코아버터(1kg) | 7 g | |
| 익스트라테이스트버터(1kg) | 9 g | |
| 일 데 방 럼54% (Ils du vent) | 30 g | |

| (5) 망고 패션 무스 | | |
|-------------------|---------|---|
| 베리베리 망고퓨레(500g) | 324.4 g | 1) 휘핑크림을 휘핑하여 냉장고에 차갑게 보관한다. 2) 흰자와 저감미당으로 스위스 머랭을 만든다. 3) 젤라틴을 6배의 물(57.6g)에 수화한다. 4) 불린 젤라틴을 50°C로 데운 망고,패션후르츠 퓨레에 녹인다. 5) 30°C로 식힌 퓨레와 스위스 머랭을 섞고, 마지막에 휘핑크림을 섞는다. |
| 패션후르츠냉동퓨레 | 67.6 g | |
| 젤라틴(분말)500g | 9.6 g | |
| 냉동난백액 9kg | 67.6 g | |
| 저감미당S(트레알로스)(1kg) | 67.6 g | |
| 휘핑크림(칸디아)1L | 364.8 g | |

| (8) 커피 가나슈 몽떼 | | |
|-----------------|-------|---|
| 휘핑크림(칸디아)1L | 140 g | 1) 휘핑크림 140g 을 데운 후, 분쇄 원두를 넣어 20분간 우린다. 2) 1)을 체에 걸러 140g에 맞추어 크림을 보충한다. 3) 젤라틴을 6배의 물(18g)에 수화시킨다. 4) 커피우린 크림을 80°C로 데워 불린 젤라틴을 녹인 후, 화이트 초콜릿을 섞어 핸드블렌더로 유화한다. 5) 칸디아휘핑크림350g과 럼을 넣는다. 6) 주걱으로 잘 섞은 후, 4°C 냉장고에 12시간 숙성한다. 7) 휘핑하여 파이핑한다. |
| 분쇄 커피원두 | 18 g | |
| 젤라틴(분말)500g | 3 g | |
| 에델바이스(화이트론도)2kg | 70 g | |
| 휘핑크림(칸디아)1L | 350 g | |
| 일 데 방 럼 54% | 30 g | |

| (6) 커피 무스 | | 1) 냄비에 휘핑크림 140g을 데우고, 분쇄한 커피원두를 넣어 20분간 우린다. 2) 1)을 체에 걸러, 140g에 맞추어 크림을 보충한다. 3) 젤라틴을 6배의 물(18g)에 수화시킨다. 4) 커피를 우린 크림을 80°C 까지 데운 후, 불린 젤라틴을 녹인다. 5) 화이트 초콜릿과 섞어 유화한다. 6) 30°C로 식었을 때, 휘핑크림 350g과 섞어준다. |
|-----------------|-------|--|
| 휘핑크림(칸디아)1L | 140 g | |
| 분쇄 커피원두 | 18 g | |
| 젤라틴(분말)500g | 3 g | |
| 에델바이스(화이트론도)2kg | 70 g | |
| 휘핑크림(칸디아)1L | 350 g | |

| (7) 망고 젤리 | | 1) 저감미당과 잔탄검을 섞는다. 2) 1)을 녹인 망고퓨레에 뿌리듯 섞는다. 3) 젤라틴을 6배의 물(48g)에 수화한다. 4) 망고퓨레와 불린 녹인 젤라틴을 섞는다. 5) 2.5cm 반구 실리콘몰드에 부어서 굳힌다. |
|-------------------|--------|--|
| 베리베리 망고퓨레(500g) | 375 g | |
| 잔탄검 | 0.8 g | |
| 저감미당S(트레알로스)(1kg) | 37.5 g | |
| 젤라틴(분말)500g | 8 g | |

| 레몬제스트 콩피 | |
|----------|--|
| | |



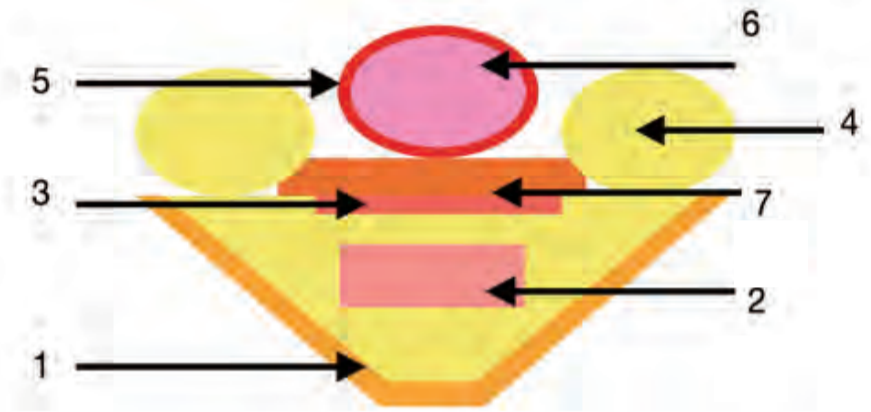


4. 레몬&아마레토 케익 with Amaretto 60%

레몬의 상큼함과 아마레토의 조합



| 조립 | |
|----------------------|------|
| (1) 시나몬 빠뜨 사블레 | 14 g |
| (1) 계란물 | 적당량 |
| (7) 바닐라 비스퀴 | g |
| (4) 아마레토 가나슈 몽떼 (꽃잎) | g |
| (2) 치즈 케익 | 17 g |
| (6) 레몬 시럽 (꽃봉오리) | g |
| (5) 카라기난 젤리 | 3 g |
| (3) 로투스 스프레드 | 5 g |
| 데코화이트 500g | 적당량 |



준비:

- 아마레토 가나슈 몽떼(꽃잎) 는 아마레토를 넣어 휘핑 후, 10mm 원형 깍지를 넣은 짤주머니에 담아 준비한다.
- 로투스 스프레드는 짤주머니에 담아 준비한다.

1. 시나몬 빠뜨 사블레에 아마레토 가나슈 몽떼(꽃잎)를 짜넣고 가운데에 구운 치즈케이크를 놓는다.
 2. 아마레토 가나슈 몽떼가 를 표면까지 채우고 그 위에 로투스 스프레드를 짜고, 그 위에 바닐라 비스퀴를 얹는다.
 3. 아마레토 가나슈 몽떼(꽃잎)를 꽃잎모양으로 짜준다.
- ** 1~3까지 조립한 제품은 냉동고에 보관 가능하고, 판매하기 2시간 전 냉장에서 해동한다
4. 데코화이트를 전체적으로 뿌리고 미리 레몬시럽으로 코팅해놓은 반구모양의 카라기난젤리를 얹어 마무리한다.

| (1) 시나몬 빠뜨 사블레 | |
|-----------------|--------|
| 익스트라테이스트버터(1kg) | 100 g |
| 소금 | 1.7 g |
| 초미립분당 700g | 50 g |
| 고운 아몬드가루 | 50 g |
| 강력분 | 200 g |
| 계란 | 41.7 g |
| 시나몬파우더 | 2 g |

- 1) 큐브로 자른 버터, 초미립분당, 아몬드가루, 시나몬가루, 강력분이 모래알처럼 서로 뭉치도록 비터로 섞는다.
- 2) 더이상 남아 걸도는 버터가 없으면 계란을 조금씩 넣어 섞어 잘 섞는다.
- 3) 랩을 씌워 12시간 냉장에서 휴지한다.
- 4) 2mm두께로 밀어 8cm크기로 컷팅하고 브리오슈 고벨틀에 팬닝한다.
- 5) 150°C 예열오븐에 15분간 굽는다.
- 6) 구워진 시나몬 빠뜨 사블레에 계란물을 가볍게 발라준다.
- 7) 150°C 예열 오븐에 11분 구워 건조시킨다.
- 8) 다 구워진 사블레는 코코아 버터로 코팅한다.

| | | |
|-----------------------------|---------|--|
| (1) 계란물 | | 1) 난황을 크림과 함께 섞는다. |
| 휘핑크림(칸디아)1L | 75 g | |
| 노른자 | 60 g | |
| (7) 바닐라 비스퀴 | | 1) 우유와 버터, 꿀, 바닐프로200을 가열한다. 2) 노른자와 전란을 섞은 후, 가루류를 박력분을 체쳐넣고 1)에 섞는다. 3) 점도가 올라올때까지 가열한다. (끓으면 안된다) 4) 흰자를 휘핑하여 섞는다. 5) 40 x 60 사이즈의 실리콘에 1,050g 반죽을 분는다. 6) 밑에 철판을 이중으로 덧대고, 170°C 예열 컨벡션 오븐에 14분간 굽는다. 7) 비스퀴가 다 구워지면, 오븐에서 꺼내어 몰드 그대로 뒤집어 냉장고에서 2시간가량 식힌다. 8) 2시간 후 차가워진 비스킷은 몰드에서 꺼낸다. |
| 박력분 | 252 g | |
| 꿀 | 104 g | |
| 익스트라테이스트버터(1kg) | 180 g | |
| 칸디아우유 | 494 g | |
| 바닐프로200(500ml) | 20 g | |
| 냉동난황-마이클푸드 | 204 g | |
| 전란 | 312 g | |
| 냉동난백액 9kg | 462 g | |
| 설탕 | 130.8 g | |
| 저감미당S(트레알로스)(1kg) | 87.2 g | |
| (4) 아마레토 가나슈 몽떼 (꽃잎) | | 1) 젤라틴을 6배(18g)의 물에 수화한다. 2) 휘핑크림 140g을 데우고 불린 젤라틴을 녹인다. 3) 젤라틴이 녹으면 휘핑크림350g을 추가하고 핸드블렌더로 섞어준다. 4) 4°C 냉장고에 12시간 보관한다. 5) 사용시 아마레토를 넣어 휘핑하여 사용한다. |
| 휘핑크림(칸디아)1L | 140 g | |
| 젤라틴(분말)500g | 3 g | |
| 에델바이스(화이트론도)2kg | 100 g | |
| 휘핑크림(칸디아)1L | 350 g | |
| 아마레토 | 15 g | |
| (2) 치즈 케익 | | 1) 계량한 모든 재료를 한 볼에 담아, 부드러운 질감이 될 때까지 섞는다. 2) 지름 5cm의 브리오세트 몰드에 분는다. 3) 120°C 예열 오븐에 20-25분간 굽는다. 4) 다 구워진 치즈 케익은 급속 냉각 후 냉동고에 보관한다. * 몰드 정보 : D068 |
| 엘르바이르 크림치즈(프랑스산) | 255 g | |
| 저감미당S(트레알로스)(1kg) | 75 g | |
| 박력분 | 12 g | |
| 계란 | 60 g | |
| 냉동난황-마이클푸드 | 9 g | |
| 휘핑크림(칸디아)1L | 18 g | |
| 아마레토 | 5 g | |
| (6) 레몬 시럽 (꽃봉오리) | | 1) 물에 설탕을 넣고 80°C 까지 끓인다. 2) 물엿을 넣고 4°C 냉장고에서 식힌다. 3) 차갑게 식은 시럽에 잔탄검을 넣어 잘 섞는다. 4) 곱게 간 레몬제스트와 레몬즙, 색소를 넣어 마무리한다. 5) 실리콘몰드에 부어서 냉동한다. * 몰드 정보 : 실리콘마트 SFM001 |
| 물 | 280 g | |
| 설탕 | 25 g | |
| 물엿 | 125 g | |
| 잔탄검 | 1.3 g | |
| 레몬즙 | 30 g | |
| 레몬제스트 | 5 g | |
| 노란색소 | 적당량 | |

| (5) 카라기난 젤리 | |
|-------------|-------|
| 설탕 | 90 g |
| 물 | 210 g |
| 카라기난 | 4 g |

- 1) 냄비에 물, 설탕, 카라기난을 넣어 끓인다.
- 2) 끓일 때 나오는 거품은 걷어낸다.
- 3) 반원구 몰드에 부어 냉동한 (6) 레몬시럽에 2번 코팅 후 냉장보관한다.

| (3) 로투스 스프레드 | |
|--------------|-----|
| 로투스 스프레드 | 적당량 |

| | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |
| 데코화이트 500g | 저감미당S (트레알로스)(1kg) | 초미립분당 700g | 아마레또 | 젤라틴(분말)500g | 익스트라테이스트버터(1kg) |
|  |  |  |  |  |  |
| 휘핑크림(칸디아)1L | 칸디아우유 | 에델바이스(화이트론도)2kg | 냉동난황-마이클푸드 | 냉동난백액 9kg | 엘르바이르 크림치즈(프랑스산) |
|  | | | | | |
| 바닐프로 200(500ml) | | | | | |

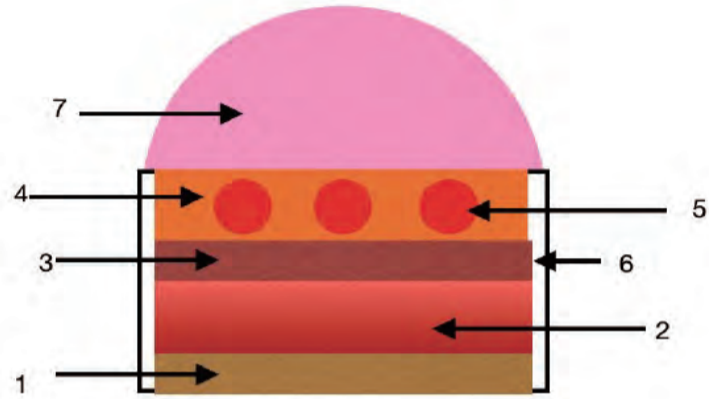


5. 시소무스 케익 with Cointreau 60%

라즈베리와 시소의 조화



| 조립 | |
|-----------------|------|
| (1) 통밀 사블레 | 1 개 |
| (2) 시소&라즈베리 크레뮈 | 12 g |
| (4) 쇼콜라 크림 파티시에 | 20 g |
| (5) 시소&라즈베리 젤리 | 4 g |
| (3) 쇼콜라 비스퀴 | 8 g |
| (6) 화이트 초콜렛 링 | 5 g |
| (7) 코인트로 에스푸마 | 6 g |



1. 쇼콜라 크림 파티시에를 찰주머니에 넣어 준비한다.
 2. 통밀 사블레에 화이트 초콜렛 링을 감싼다.
 3. 시소&라즈베리 크레뮈를 채운다.
 4. 쇼콜라 비스퀴를 올리고 그 위에 쇼콜라 크림 파티시에를 파이핑한다.
 5. 쇼콜라 크림 파티시에, 시소&라즈베리 젤리를 골고루 올린다.
- ** 1~5까지 조립한 제품은 냉동고에 보관 가능하고, 판매하기 2시간 전 냉장에 서 해동한다.
6. 코인트로 에스푸마와 장식물로 마무리한다.

| (1) 통밀 사블레 | |
|---------------------|-------|
| 유기농 통밀가루(지대)-허트 랜드밀 | 50 g |
| 밀가루 T55 | 80 g |
| 베이킹파우더EP 150g | 1.5 g |
| 소금 | 1 g |
| 비정제설탕 | 40 g |
| 익스트라테이스트버터(1kg) | 40 g |
| 꿀 | 30 g |
| 정제수 | 20 g |

- 1) 큐브모양으로 자른 버터와 비정제설탕, 베이킹파우더, 소금, 꿀, 그리고 T55를 비터로 모래알처럼 부슬부슬하게 뭉치도록 믹싱한다.
- 2) 겉도는 버터가 없을때까지 잘 섞이면 물을 넣고, 한 덩어리로 잘 유화시킨다.
- 3) 랩을 씌운 후, 12시간 냉장고에서 휴지한다.
- 4) 3mm 두께로 밀어편 후, 냉장고에서 살짝 굳히고 5cm 원형링으로 찍는다.
- 5) 140°C 예열 오븐에 18-20분간 굽는다.
- 6) 표면을 코코아버터로 코팅한다.

| (2) 시소&라즈베리 크레뮤 | | 1) 냄비에 우유, 크림, 물엿, 노른자로 앙글레즈 크림을 만든다. 2) 다크초콜렛과 밀크초콜렛 커버춰에 1)을 부어, 핸드블렌더로 유화한다. 3) 시소 주스와 라즈베리 퓨레를 2)에 부어 핸드블렌더로 유화한다. 4) 4°C 냉장고에 보관한다. |
|-------------------|-------|---|
| 냉동난황-마이클푸드 | 46 g | |
| 설탕 | 13 g | |
| 칸디아우유 | 91 g | |
| 휘핑크림(칸디아)1L | 91 g | |
| 사오파메60% | 113 g | |
| 암브라38%(밀크론도)2kg | 113 g | |
| 베리베리 라즈베리퓨레(500g) | 19 g | |
| 시소 주스 | 13 g | |

| 시소 주스 | |
|----------|-------|
| 물 | 200 g |
| 냉동시소 50g | 50 g |

- 1) 물을 끓인다.
- 2) 냉동 시소를 넣고 20분간 우린다.
- 3) 체에 걸러 사용한다.

| (4) 쇼콜라 크림 파티시에 | | 1) 냄비에 우유와 바닐라를 넣어 데운다. 2) 노른자에 설탕을 넣고 바로 섞은 후, 옥수수전분, 끓여놓은 우유의 50%를 넣어 휘퍼로 섞는다. 3) 1)의 냄비에 2)을 다 부어넣고 크림 파티시에 크림이 되도록 끓인다. 4) 체에 거른 후, 다크초콜렛 커버춰와 섞는다. 5) 철판에 크림파티시에 크림을 붓고, 랩으로 밀착시킨 뒤, 급속 냉각후에 4°C 냉장고에 보관한다. 6) 휘핑크림과 차갑게 식은 쇼콜라 크림 파티시에를 섞는다. 7) 4°C 냉장고에 보관한다. |
|-----------------|-------|--|
| 냉동난황-마이클푸드 | 63 g | |
| 설탕 | 51 g | |
| 옥수수전분 | 20 g | |
| 칸디아우유 | 250 g | |
| 사오파메60% | 29 g | |
| 휘핑크림(칸디아)1L | 150 g | |

| (5) 시소&라즈베리 젤리 | | 1) 냄비에 라즈베리 퓨레와 시소 주스, 한천가루, 설탕을 넣고 끓인다. 2) 냉장고에 넣어 식힌다. 3) 차갑게 식은 후, 핸드믹서로 갈아놓는다. |
|-------------------|-------|--|
| 베리베리 라즈베리퓨레(500g) | 140 g | |
| 시소 주스 | 84 g | |
| 한천가루 | 4 g | |
| 설탕 | 34 g | |

| (3) 쇼콜라 비스퀴 | | 1) 박력분과 코코아 파우더, 베이킹파우더를 체친다. 2) 포도씨유와 우유를 섞는다. 3) 노른자와 소금을 섞어 휘핑한다. 4) 흰자와 설탕으로 머랭을 만든다. 5) 휘핑한 노른자와 머랭을 조심스럽게 섞는다. 6) 체친 가루류를 주격으로 조심스럽게 섞는다. 7) 반죽 일부를 덜어내어 포도씨유와 우유를 섞는다. 8) 7)을 본반죽과 섞는다. 9) 테프론 시트에 평탄화하여 190°C도로 예열된 컨벡션오븐에 6-8분간 굽는다. 10) 다 구워지면 뒤집어서 식힌다. |
|---------------|-------|---|
| 냉동난백액 9kg | 240 g | |
| 설탕 | 145 g | |
| 냉동난황-마이클푸드 | 150 g | |
| 칸디아우유 | 85 g | |
| 포도씨유 | 83 g | |
| 박력분 | 125 g | |
| 코코아파우더(350g) | 25 g | |
| 베이킹파우더EP 150g | 5 g | |
| 소금 | 3 g | |

(6) 화이트 초콜릿 링

코코아버터(1kg)

적당량

식용 하얀 색

적당량

- 1) 코코아버터를 녹이고, 색소를 넣어 하얗게 만든다.
- 2.) 1)을 투명 비닐 위에 얇게 편다.
- 3) 17 x 3.5cm 로 재단한다.
- 4) 동그란 봉에 말아 놓는다.
- 5) 코코아 버터와 색소를 섞어 스프레이한다.



코코아파우더(350g)



베이킹파우더EP 150g



코코아버터(1kg)



베리베리 라즈베리퓨레 (500g)



익스트라테이스트버터(1kg)



휘핑크림(칸디아)1L



칸디아우유



냉동시소 50g



사오파메60%



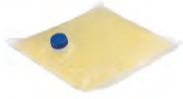
암브라38%(밀크초콜릿)2kg



냉동난황-마이클푸드



밀가루 T55



냉동난백액 9kg



유기농 통밀가루(지대)-
허트랜드밀