

2024. 02

CHEF.
SAMUEL ALBERT

RC
RÉMY COINTREAU
GASTRONOMIE

SIB

SAVORY WITH LIQUEUR INFUSED

SEMINAR



REMY-COINTREAU
GASTTONOMIE

WITH
ST REMY
ILES DU VENT
COINTREAU



CHEF.

Samuel Albert

사무엘 알베르트

- The head chef of the Belgian Embassy from 2016 to 2019
- The Winner of "Top Chef season 10" in 2019
- The owner chef of Les Petits Prés

어릴 적부터 요리에 열정을 품고 자랐습니다. 할머니와 어머니의 요리 향기, 아버지의 정원에서 나오는 신선한 채소, 할아버지의 가족 사육으로 둘러싸인 환경 속에서 자라는 행운을 가졌죠. 학창 시절은 조금 혼란스러웠지만, 결국에는 요리 분야로 진로를 선택하게 되었습니다.

19살 때 조엘 로부송의 부대인 몬테카를로 메트로폴 팰리스에서 일할 기회를 얻었고, 그 이후 '위대함', '여행', '완벽해지기'에 대한 열망이 항상 저를 떠나지 않았습니다. 그래서 저는 친구 줄리앙과 함께 세계를 여행하기로 했고, 영국, 스위스, 호주, 중국, 일본을 다녀왔습니다.

10년이 지난 후, 국제적으로 성공한 경력과 명망 있는 요리 대회 TOP CHEF에서 우승한 후, 저는 프랑스로 돌아와 "Les Petits Prés"라는 제 첫 번째 레스토랑을 열게 되었습니다. 이 곳은 제 여행에서 영감을 받은 곳입니다.

"Les Petits Prés"는 가족과 공유의 이야기입니다. 또한 요리에서 첫 발걸음을 내디딜 수 있었던 가족의 집이기도 합니다. 아침에는 집안을 가득 채우던 육수 향을 아직도 기억합니다. 일요일에는 사냥에서 돌아오는 할아버지와 함께, 정원에서 딴 채소 바구니를 주방 테이블 위에 올려놓고 할머니가 가족을 위해 요리하던 그 모습을 기억합니다.

우리는 거실의 큰 테이블 주위에서 멋진 순간을 함께 나눌 수 있었습니다. 할머니, 가족, 그리고 저희가 사는 곳인 안주에서 온 경의의 표시로 이 레스토랑을 "Les Petits Prés"라고 이름 지었습니다.

Samuel Albert

Cointreau

R E M Y - C O I N T R E A U S E M I N A R

코인트로 Liqueur



REMY - COINTREAU

상레미 60%(브랜디)

포장단위 : 1L

프렌치 오크통에서 만들어진 호박색의 향기로운 브랜디입니다. 마스터 블렌더의 탁월한 기술로 완벽한 조화를 지니고 있습니다.



일데방 54%(럼)

포장단위 : 1L

풍부하고 복합적인 향을 제공하는 럼입니다. 바바, 아몬드 크림, 팬케익, 상티, 초콜릿 봉봉, 플람베 디저트 등에 최적화되어 있습니다.



LIQUEUR

레미마틴 50%(꼬냑)

포장단위 : 1L

제과용으로 별도 생산된 꼬냑으로, 일반 제품 맛의 3배 강도를 올린 제품입니다.



몽게이 55%(럼)

포장단위 : 1L

세계에서 가장 오래된 럼. 카리브 원산으로 풍미가 뛰어나며 비가열 크림, 무스등에 매우 잘 어울립니다.



**포트 살롯 스카치
몰트 위스키**

포장단위 : 700ml

우아하고 스모키한
향을 지닌 위스키



아마레토 리퀴 60%

포장단위 : 1L

이탈리아에서 유래되어,
아몬드와 체리가 조화로운
향이 특징입니다.



제과전용 술을
따로 사용하는 이유

코인트로 60%

포장단위 : 1L

일반 트리플섹보다
5배 강합니다.



코인트로 40%

포장단위 : 1L, 500mL

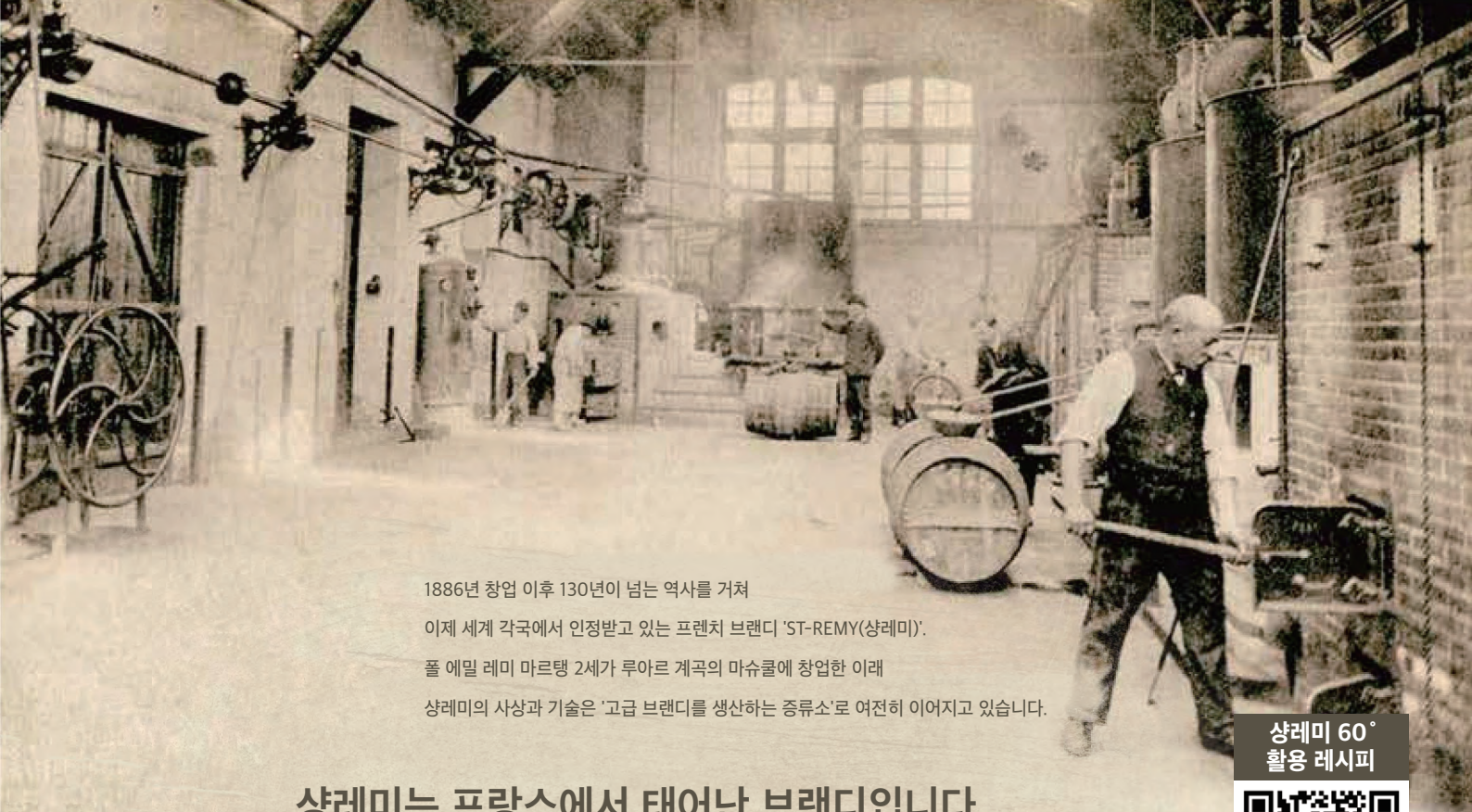
일반 사각병(700mL)에
들어있는 제품과 동일한
제품으로 제과용으로
플라스틱에 담겨있습니다.



ST-RÉMY®
DISTILLATEUR FRANÇAIS DEPUIS 1855

〈 *French Brandy* 〉





1886년 창업 이후 130년이 넘는 역사를 거쳐

이제 세계 각국에서 인정받고 있는 프렌치 브랜디 'ST-REMY(상레미)'.

폴 에밀 레미 마르탱 2세가 루아르 계곡의 마슈쿨에 창업한 이래

상레미의 사상과 기술은 '고급 브랜디를 생산하는 증류소'로 여전히 이어지고 있습니다.

상레미 60°
활용 레시피



상레미는 프랑스에서 태어난 브랜디입니다.

부르고뉴, 보르도, 샹파뉴 등 프랑스의 유서 깊은 포도밭에서 태어나는 상레미는
그 땅 특유의 토양에서 자란 포도의 다양함이 가져다주는 중후한 향과
균형 잡힌 순수한 맛이 특징인 프랑스산 브랜디입니다.



검은색과 흰색 두 가지 색상의 포도에서 추출된 원액은 동으로 된 연속식 증류기를 통해
각각의 토양을 말해주는 오드비(증류주)로 거듭납니다. 각 지역의 특성이 돋보이는
리치한 블렌드는 이후 350L의 작은 프렌치 오크통 안에서 정성스럽게 숙성됩니다.



프랑스 각 지역에서 수확한
다양한 종류의 포도 사용

통의 재질, 저장 장소의 온도나 습도와 같은 환경의 요소가 복잡하게 작용함으로써
통에서 녹아우러낸 성분, 그리고 공기와의 접촉에 의해 통 속의 액체는
비로서 고품질의 브랜디로 변화해 갑니다.

이윽고 그 호박색의 빛을 발하는 액체는 다채롭고 향기로운 향과
부드럽고 강한 프루티한 풍미를 가진 '상레미'로 거듭나게 됩니다.

마스터-블렌더의 탁월한 블렌드 기술이 완벽한 밸런스로
조화를 이룬 상레미는 블렌딩의 예술을 말해줍니다.
그리고 마침내 마지막 공정인 보틀링을 거쳐 상레미는 전 세계에 전달되고 있습니다.



마스터 블렌더의 맛과 향 조정



작은 프렌치 오크통에서 숙성



동으로 만든 연속 증류기를 사용해서 가열



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

"Iles du Vent" 제품안내서

RHUM 40% ou 54% vol.
RUM 40% or 54% vol.

Le Rhum "ILES DU VENT" est un rhum délicat provenant des îles Caraïbes. C'est dans cette région et plus particulièrement à la Barbade, que toute l'histoire du rhum aurait commencé au début du XVIII^{ème} siècle.

Son goût fruité et sa puissance aromatique vous permettront de trouver le juste équilibre dans la saveur de vos préparations.

On retrouve dans ses caractéristiques aromatiques des fruits exotiques comme la banane, l'ananas, la mangue, la noix de coco, alliés à des saveurs d'agrumes, de fruits secs et d'épices : vanille, cannelle, gingembre.

Le Rhum "ILES DU VENT" parfume traditionnellement babas au rhum, frangipane, crêpes, crèmes, chocolats, fruits flambés, raisins secs et fruits...

Donnez libre cours à votre talent et vos inspirations !



"일데방" 럼은 18세기부터 카리브해 바베이도스에서 생산된 고급 럼입니다.

프루티한 맛과 강한 럼 향의 힘이 여러분의 제품을 더욱 균형 있게 만들 것입니다.

"일데방" 럼은 아래의 복합적인 향을 제공합니다.
바나나, 파인애플, 망고, 코코넛,
약간의 시트러스 과일, 건조과일, 바닐라
그리고 시나몬 진저.

"일데방" 럼은 바바, 아몬드 크림, 팬케익, 샹티,
초콜릿 봉봉, 플람베 디저트 등에 최적화된
럼입니다.

일데방으로 새로운 창작을..!

Références disponibles Available references
40% vol. : 1 L, 5 L
54% vol. : 1 L, 5 L, 60 L





CONTENTS

|Rum

일데방럼에 플랑베한 감바스와 짜장소스 Entrée	p. 09
럼 비르블랑 소스를 곁들인 구운연어 Plat	p. 10
바나나 럼 수플레 Dessert	p. 11

|Brandy & Cognac

김치를 곁들인 비프타르타르와 오크라 & 노른자 콩피 Entrée	p. 12
구운 닭가슴살과 레미마틴을 넣은 불고기소스 Plat	p. 13
상레미를 터치한 홍차 크림브륀레 Dessert	p. 14

|Cointreau

세비체와 헤이즐넛 오렌지 처트니 & 유즈코슈 비네그레트 Entrée	p. 15
오리가슴살 플랑베와 한라봉 슈프림 & 산초를 곁들인 코인트로 소스 Plat	p. 16
코인트로 오렌지무스와 아몬드 크림블 Dessert	p. 17

Entrée_

일데방렘에 플랑베한 감바스와 짜장소스 with Iles Du Vent



1. 재료 (10인분 기준)

새우	30ea
일데방렘	100ml
춘장	100ml
이나니와면	1200g
쪽파	적당량
칸디아 버터 1kg	적당량
장식용 허브	적당량
캐슈넛	적당량

2. 조리

01. 냉동 이나니와면을 끓는 물에 1분간 데쳐 준비합니다.
02. 새우는 껍질을 제거한 후, 약간의 버터를 넣어 볶다가 일데방렘을 넣고 플랑베합니다.
03. 마지막에 짜장소스를 넣고 데글라세합니다.
04. 삶아 놓은 면과 플랑베한 감바스를 섞고, 소스를 먼저 접시바닥에 깔아준 다음 면과 새우를 올리고 허브와 캐슈넛을 올려 마무리합니다.



[이나니와 우동면]

포장단위 : 1.25kg(250g*5ea)
보관조건 : 냉동보관
유통기한 : 제조일자로부터 24개월

손으로 면을 펴는 독특한 제조법으로 만들어진 말린우동. 가느다란 면발은 빨리 삶아질 뿐만 아니라 매끄러운 맛과 쫄깃하면서 부드럽게 목에 넘어가는 느낌이 매우 좋은 것이 특징입니다.

간분 5년(1665년)에 이나니와 키치자에몬이 이 독특한 제조법을 만들었으며, 제한적인 생산량으로 인해, 옛날에는 아키타의 고급음식으로 각 한(藩)에 진상품으로 사용되었습니다.



RC
RÉMY COINTREAU
GASTRONOMIE

SIB

Plat

럼 보르블랑 소스를 곁들인 구운연어

with Iles Du Vent



1. 재료 (10인분 기준)

코호연어필렛	1400g
칸디아 버터 1kg	250g
바닐라빈	1ea
일데방럼	100ml
샬롯	2ea
어린무(순무)	1ea
콜라비	적당량



[코호연어필렛]

선도를 유지하기 위해 껍질이 붙어있고
잔 가시를 제거한 칠레산 연어입니다.
포장단위 : 4kg/box (평균 1.45kg 필렛
3~4개가 포장됩니다.)
보관조건 : 냉동보관
유통기한 : 제조일자로부터 24개월

2. 조리

01. 연어살 :
연어를 냉장 해동 후 10등이로 나누어
그릴링합니다.
02. 럼보르블랑 :
버터를 큐브모양으로 자릅니다.

샬롯을 아주 잘게 다진 후 약간의 버터와 함께
볶으며 색을 내다가 럼을 넣고 데글라세 합니다.

바닐라빈 꼬투리를 반으로 갈라 넣고 향을
우려냅니다.

버터큐브를 조금씩 넣으며 소스를 몽떼합니다.
03. 가니쉬 :
순무를 작은 조각으로 잘라 블렌칭합니다.
04. 플레이팅 :
블렌칭한 무를 먼저 접시에 깔고 구운 연어를
올립니다.

럼 보르블랑 소스를 올리고, 콜라비를 올려
마무리합니다.



Dessert

바나나 럼 수플레

with Iles Du Vent



1. 재료 (10인분 기준)

흰자	300g
설탕	125g
일데방럼	75ml
바나나	250g
옥수수전분	30g
코코넛밀크	250g
칸디아버터 1kg	적당량
설탕	적당량

2. 조리

01. 바나나를 불규칙한 작은 조각으로 자릅니다.
02. 코코넛밀크와 럼, 옥수수전분을 넣고 데웁니다.
03. 흰자 거품을 내며 설탕을 섞고 머랭은 단단히 올립니다.
04. 머랭과 데워둔 코코넛 밀크를 섞고, 버터칠을 한 몰드에 팬닝합니다.
05. 170℃ 오븐에서 5분간 굽습니다.



Entrée_

김치를 곁들인 비프타르타르와 오크라 & 노른자 콩피

with Remy Martin



1. 재료 (10인분 기준)

우둔살	1000g
레미마틴	70ml
김치	50g
당근라이스	50g
샐롯	2ea
소금&후추	적당량
오크라	10ea
노른자	10ea

2. 조리

01. 비프 타르타르 :
우둔살을 아주 작은 큐브 모양으로 썰어 준비합니다.

김치와 샐롯을 아주 잘게 다집니다.

당근을 아주 작은 큐브 모양으로 자른 후, 모든 재료를 섞고 레미마틴을 넣어 간을 합니다.
02. 오크라 :
끓는 물에 블렌칭하여 준비합니다.
03. 노른자 콩피 :
소금, 후추로 간을 한 노른자를 찰주머니에 넣고 진공한 뒤 수비드머신 70°C에 40분간 익혀줍니다.
04. 플레이팅 :
타르타르를 몰드나 접시에 모양을 잡아준 후 노른자 콩피와 오크라를 차례대로 올려 장식을 마무리합니다.



[당근라이스]

당근을 아주 작은 2-3mm로 잘라 익혀놓은 제품. 특수한 방법으로 익혀 조직이 무르지 않고 아삭함을 유지합니다.

포장단위 : 400g*6ea/box
보관조건 : 냉동보관
유통기한 : 제조일자로부터 24개월



Plat

구운 닭가슴살과 레미마틴을 넣은 불고기소스 with Remy Martin



1. 재료 (10인분 기준)

닭가슴살	10ea
불고기소스	100ml
레미마틴	100ml
냉동다진마늘블럭	30g
타임	10g
칸디아 버터 1kg	50g
흰 쌀밥(햇반)	1ea

2. 조리

01. 수비드팩에 닭가슴살과 레미마틴, 버터, 소금, 후추, 마늘, 타임을 넣어 간을 한 후 스팀오븐 혹은 수비드 머신 64°C에서 20분간 익힙니다. (수비드머신이 없다면 닭날개살에 위와 동일하게 밀간을 한 후 80°C오븐에 20분간 익혀줍니다.)
02. 익힌 닭가슴살에서 나온 육즙은 불고기소스에 섞습니다.
03. 흰 쌀밥과 함께 서빙합니다.



Dessert

상레미를 터치한 홍차 크림브륀레

with ST Remy



1. 재료 (10인분 기준)

냉동난황	200g
계란	3ea
설탕	200g
바닐라빈	1ea
실론티파우더	5g
상레미	50ml
칸디아 휘핑크림	1000ml
우유	250ml

2. 조리

01. 우유와 크림을 데우며 바닐라빈을 씨를 긁어 넣고 20분간 우려냅니다.
02. 계란과 설탕을 섞어준 뒤 실론티 파우더를 혼합합니다.
03. 계란 혼합물에 데운 우유를 잘 섞어줍니다.
04. 체에 거른 후 용기에 담아 110℃ 예열오븐에 1시간가량 중탕으로 익힙니다.



RC
RÉMY COINTREAU
GASTRONOMIE

SIB

Entrée_

세비체와 헤이즐넛 오렌지 처트니 & 유즈코쇼 비네그레트프 with Cointreau



1. 재료 (10인분 기준)

도미살	1000g
헤이즐넛	50g
오렌지	2ea
샬롯	1ea
쌀식초	50ml
올리브오일 엑스트라 버진	150ml
레드유즈코쇼	2g
코인트로 60%	50ml
소금/후추	적당량
시소잎	적당량

2. 조리

01. 세비체 :
생선을 아주 얇게 자릅니다.
샬롯을 아주 잘게 다집니다.
오렌지는 과육 속살만 잘라 놓습니다.
헤이즐넛을 다진 후 위 세가지 재료와 함께 섞습니다.
02. 비네그레트프 :
코인트로 60%와 올리브유, 쌀식초, 유즈코쇼를 함께 섞습니다.
03. 플레이팅 :
세비체를 원형 형태로 놓고 헤이즐넛을 흩뿌린 후 비네그레트프를 골고루 뿌립니다.

시소잎과 허브를 얹어 플레이팅을 마무리합니다.



Plat

오리가슴살 플랑베와 한라봉 슈프림 & 산초를 곁들인 코인트로 소스 with Cointreau



1. 재료 (10인분 기준)

오리가슴살	_____	5ea
한라봉	_____	1ea
산초	_____	적당량
베리베리 한라봉퓨레	_____	100ml
샬롯	_____	3ea
코인트로 60%	_____	150ml

2. 조리

01. 준비 :

오리가슴살의 지방을 제거하고 바둑판 모양으로 칼집을 내줍니다. (껍질은 제거하지 않습니다.)

한라봉은 속살을 잘라놓습니다.

산초를 뿜아서 준비합니다.

02. 조리 :

오리가슴살의 껍질면을 먼저 익혀주면서 기름을 내어 가슴살은 따로 보관합니다.

오리를 구웠던 팬에 산초와 샬롯을 2분간 볶습니다.

꺼내두었던 오리가슴살을 넣고 데글라세하여 코인트로 60%를 넣고 플랑베합니다.

마지막에 한라봉즙과 한라봉 세그먼트를 넣어 마무리하고 뜨거운 상태로 서빙합니다.

[베리베리 한라봉퓨레]

선별된 제주산 한라봉으로 선인이 직접 만든 퓨레입니다.

포장단위 : 500g*10ea/box

보관조건 : 냉동보관

유통기한 : 제조일자로부터 24개월



Dessert

코인트로 오렌지무스와 아몬드 크림블 with Cointreau



10인분 기준

오렌지 가나슈

칸디아 휘핑크림	279g
블러드오렌지냉동퓨레	270g
오프스 블랑 35%	160g
젤라틴(판)	8g
물	48g

01. 젤라틴을 6배수 물에 불립니다.
02. 크림을 데우며 오렌지 퓨레를 넣습니다.
03. 데운 크림은 화이트초콜렛에 붓고 불린 젤라틴도 넣어 녹입니다.

슈트로이젤

칸디아 버터 1kg	75g
밀가루	75g
아몬드가루	75g
설탕	75g
오렌지 제스트	적당량
소금	2g

01. 모든 재료를 섞은 뒤 0.5mm의 두께로 펴줍니다.
02. 4cm의 크기의 원형틀로 찍은 후, 냉장고에 냉각시키고 180℃ 오븐에 12분간 굽습니다.

오렌지 크레뮈

블러드오렌지냉동퓨레	60g
칸디아 휘핑크림	40g
오렌지 제스트	적당량
노른자	35g
설탕	20g
코인트로 60%	8g
젤라틴	2g
물	12g

01. 젤라틴은 6배수 물에 불립니다.
02. 노른자와 설탕을 섞습니다.
03. 크림을 데우며 오렌지 퓨레와 오렌지 제스트를 넣습니다.
04. 데운 크림은 노른자위에 부어 저어주며 코인트로 60%를 추가하고, 불린 젤라틴을 넣어 녹이며 오렌지 크레뮈를 만듭니다.

