

2025. 02

CHEF.
Aurélien TROTTIER

RC
RÉMY COINTREAU
GASTRONOMIE

SIB

DESSERT WITH LIQUEUR INFUSED

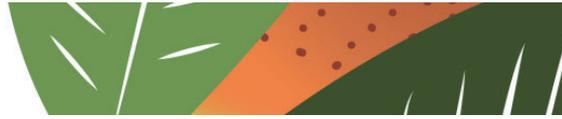
SEMINAR

FRENCH DESSERT SEMINAR
WITH LIQUEUR



REMY-COINTREAU
GASTRONOMIE

WITH
ST REMY
ILES DU VENT
COINTREAU
MOUNT GAY



CHEF.

Aurélien TROTTIER

오렐리앙 트로티에

- 「크로크 초콜릿 가이드」 (Guide du Croqueur de chocolat)에 등재
- 2008년: MAAF 주최 맛과 건강상(Prix Goût et Santé) 수상
- 2009년: Relais Desserts International 회원 가입
- 카카오 바리(Cacao Barry)와 코인트로(Cointreau)의 가스트로노미 홍보대사
- 2010년: 메인에루아르 경제 챌린지 창업 부문 수상
- 2018년: MOF(프랑스 최고 장인) 제과 부문 결선 진출
- 2023년: MOF(프랑스 최고 장인) 제과 부문 결선 진출

7개의 제과·제빵 관련 전문 학위를 취득한 후, 오렐리앙 트로티에는 2007년 자신의 첫 번째 부티크를 열어 독립적인 길을 걷기 시작했습니다.

시간이 흐르면서 그의 가게는 앙제(Angers)에서 달콤한 맛을 찾는 사람들에게 꼭 들러야 할 명소가 되었습니다. 2012년에는 쇼름과 티살롱을 겸한 매장을 쇼레(Cholet)에 오픈했으며, 2016년에는 세 번째 매장과 더 넓은 생산 실험실을 퐁드세(Ponts-de-Cé)에 설립했습니다. 그리고 2023년 6월, 앙제 미식 마켓(Halles Gourmandes Angevines)에 또 하나의 매장을 새롭게 열었습니다. 현재 그는 30여 명의 직원들과 함께, 고품질의 파티스리와 초콜릿을 향한 열정을 공유하며 운영 중입니다.

사업가로서의 역할 외에도, 그는 ENSP, Cacao Barry, Stéphane Glacier 학교, Asia Pastry Forum 등 여러 교육기관에서 강사로 활동하며 자신의 기술과 노하우를 널리 전파하고 있습니다. 그의 케이크, 과자, 초콜릿, 마카롱 등은 뛰어난 품질과 독창성, 세련된 디자인으로 많은 사람들을 사로잡고 있다. 또한, 그는 2009년부터 세계적인 제과 명장 협회인 Relais Desserts International의 멤버로 활동하고 있습니다.

그의 뛰어난 실력은 다양한 수상 경력에서도 확인할 수 있습니다. 2008년 Prix Goût & Santé를 수상했으며, 2010년에는 Challenge de l'Économie du Maine & Loire에서 수상하는 영예를 안았습니다. 또한, Gourmand 매거진이 선정한 '프랑스 최고의 파티시에 & 쇼콜라티에 TOP 100'에 이름을 올렸으며, 프랑스 최고의 장인(MOF) 파티시에·제과사 부문에서 2018년과 2023년 두 차례 결승에 진출하며 그 실력을 인정받았습니다.



[제과용 리큐르의 특징]

리큐르의 향과 맛이 날아가는 것을 방지하기 위해 반드시 40°C 이하에서 투입합니다.

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%(브랜드)

포장단위 : 1L

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



일데방 54%(럼)

포장단위 : 1L

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

LIQUEUR



코인트로 60%

포장단위 : 1L

일반 트리플섹보다 5배 강합니다.

몽게이 55%(럼)

포장단위 : 1L

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



제과전용 술을 따로 사용하는 이유



코인트로 40%

포장단위 : 1L, 500mL

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



ST-RÉMY[®]

DISTILLATEUR FRANÇAIS DEPUIS 1854

< *French Brandy* >





1886년 창업 이후 130년이 넘는 역사를 거쳐
 이제 세계 각국에서 인정받고 있는 프렌치 브랜드 'ST-REMY(상레미)'.
 폴 에밀 레미 마르탱 2세가 루아르 계곡의 마슈콜에 창업한 이래
 상레미의 사상과 기술은 '고급 브랜드를 생산하는 증류소'로 여전히 이어지고 있습니다.

상레미 60°
 활용 레시피



상레미는 프랑스에서 태어난 브랜드입니다.

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 브랜드입니다.



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 브랜드로 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



French Dessert Seminar



CONTENTS

| | | |
|-------------------------------------|-------|-------|
| 코인트로 크림브륄레 with Cointreau 60% | | p. 08 |
| 오렌지 코인트로 휘낭시에 with Cointreau 60% | | p. 09 |
| 브랜디 다크 커피 with St Remy | | p. 10 |
| 블랙커런트 바닐라 브랜디 몽블랑 with St Remy | | p. 13 |
| 엑조틱 럼 치즈케익 with Mount Gay | | p. 15 |

코인트로 크림브뤼레

with Cointreau 60%

지름 7cm, 높이 4cm 램킨볼 | 약 10개

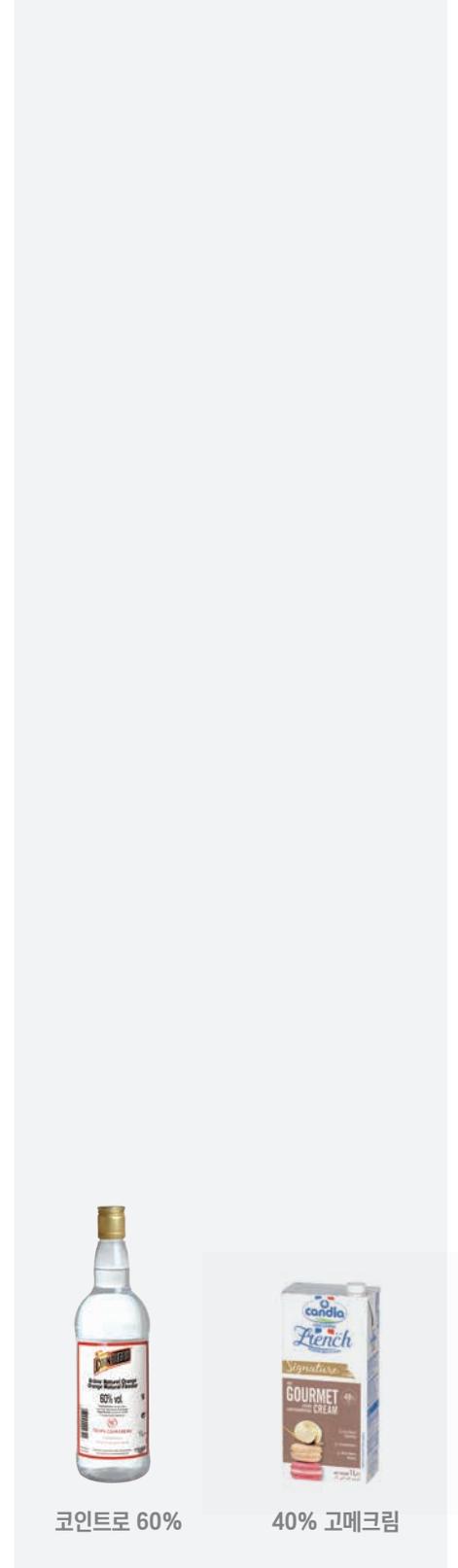


코인트로 크림브뤼레

| | | |
|-----------------|-------|------------|
| 40% 고메크림 | ----- | 500g |
| 바닐라빈 | ----- | 1ea |
| 설탕 | ----- | 210g |
| 냉동난황 | ----- | 320g |
| 젤라틴매스 (5:1) | ----- | 25g |
| 코인트로 60% | ----- | 40g |

01. 크림에 바닐라빈을 넣고 우려준다.
02. 난황과 설탕을 섞은 것에 01을 넣고 80°C까지 끓여 크림 앙글레이즈를 만든다.
03. 젤라틴매스와 코인트로를 넣고 섞는다.
04. 핸드블렌더로 부드럽게 갈아준다.
05. 평평한 용기에 부어 하룻동안 냉장에서 굳혀준다.
06. 설탕을 얇게 표면에 도포하고 토치로 캐러멜라이징한다. (캐러멜 향의 풍미 증대)
07. 다시 핸드블렌더로 다시 부드럽게 갈아준다.
08. 서빙용기에 넣어 냉동한다.
09. 냉장에서 최소 1시간 해동 후 설탕을 얇게 표면 도포하고 토치로 캐러멜라이징한다.

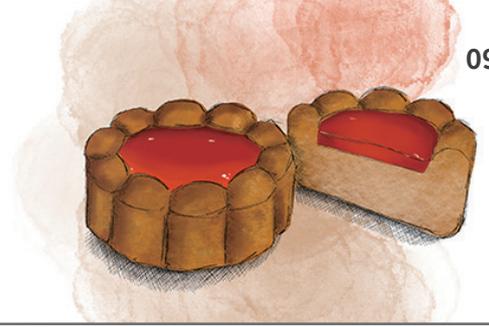
memo



코인트로 60%



40% 고메크림



오렌지 코인트로 휘낭시에

with Cointreau 60%

플렉시판1289 | 약 60개

코인트로 블러드 오렌지 젤

| | | |
|-----------------|-------|------------|
| 블러드오렌지 냉동퓨레 | ----- | 150g |
| 정제수 | ----- | 75g |
| 구연산 | ----- | 2g |
| 잼용 펙틴 | ----- | 5g |
| 설탕(1) | ----- | 75g |
| 설탕(2) | ----- | 150g |
| 코인트로 60% | ----- | 20g |

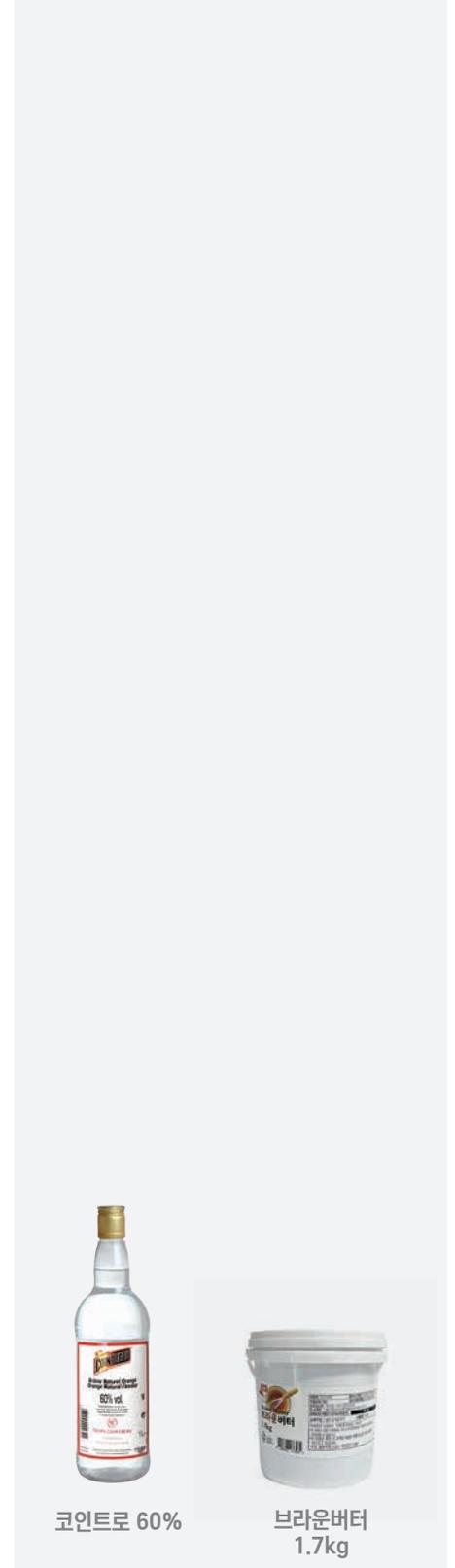
01. 블러드오렌지 퓨레와 물, 구연산을 데운다.
02. 설탕(1)과 펙틴 혼합물을 넣어준다.
03. 끓을 때까지 가열한다.
04. 설탕(2)를 추가하고 다시 끓인다.
05. 코인트로를 넣고 섞는다.

코인트로 휘낭시에

| | | |
|-----------------|-------|------------|
| 브라운버터 | ----- | 145g |
| 초미립분당 | ----- | 210g |
| 베이킹파우더EP | ----- | 5g |
| 아몬드분말 | ----- | 50g |
| 구운 아몬드분말 | ----- | 100g |
| 밀가루T55 | ----- | 10g |
| 냉동난백액 | ----- | 250g |
| 코인트로 60% | ----- | 15g |
| 바닐라빈 | ----- | 1ea |
| 오렌지 제스트 | ----- | 1ea |

01. 브라운버터를 가온하여 액상 상태로 만든다. (35~40°C)
02. 오렌지제스트, 난백, 버터를 제외한 모든 재료를 넣고 1단에서 고르게 섞는다.
03. 흰자를 천천히 넣어주면서 섞는다.
04. 마지막으로 브라운버터를 넣고 섞는다.
05. 반죽을 랩으로 밀착커버한다.
06. 냉장고에서 하루동안 숙성한다.
07. 오렌지 제스트를 넣는다.
08. 플렉시판1289에 반죽을 약 12~15g 짜준다.
09. 170°C에서 13분간 굽는다.
10. 식힌 뒤 만들어놓은 코인트로 블러드 오렌지 젤을 짜서 마무리한다.

memo



코인트로 60%

브라운버터
1.7kg

브랜디 다크 커피

with St Remy

플렉시판 1896 | 약 20개



memo

파트 수크레

| | | |
|---------|-------|------|
| 버터 | ----- | 260g |
| 초미립분당 | ----- | 165g |
| 전란 | ----- | 90g |
| 소금 | ----- | 4g |
| 아몬드분말 | ----- | 55g |
| 밀가루 T55 | ----- | 435g |

01. 버터를 부드럽게 풀어주고, 초미립분당을 넣고 믹싱한다.
02. 전란을 넣어준다.
03. 아몬드 분말, 소금을 넣고 믹싱한다.
04. 밀가루를 두 번에 나누어 넣고 섞는다. (반죽을 많이 치대지 않도록 주의한다.)
05. 반죽을 직사각형으로 정리하고 비닐로 덮어 밀착시킨다.
06. 냉장고에서 휴지한다.
07. 반죽을 2mm 두께로 밀어준다.
08. 약 7cm 지름으로 커팅한다.
09. 160°C 15분 굽는다.

브랜디 커피 크레뮈

| | | |
|--------------------|-------|------------|
| 40% 고메 크림 | ----- | 500g |
| 콜롬비아 원두(홀) | ----- | 55g |
| 바닐라빈 | ----- | 1g |
| 설탕 | ----- | 75g |
| 냉동난황 | ----- | 125g |
| 젤라틴 매스 | ----- | 25g |
| 마라카이보 크레시피카도 65% | ----- | 20g |
| 생 레미 XO 브랜디 | ----- | 15g |

01. 콜롬비아 원두와 바닐라빈을 고메 크림에 1시간 동안 우려낸다.
02. 체에 걸러낸 후 크림을 소량 더해 원래 무게로 맞춰준다.
03. 난황, 설탕을 섞어놓은것에 크림을 섞어 앙글레이즈를 만든다.
04. 젤라틴매스와 생 레미 XO 브랜디를 넣고, 바닐라빈을 제거한다.
05. 핸드블랜더로 믹싱한다.
06. 플렉시판 1489 (지름48mm) 에 약 15g씩 채워 냉동에서 굳힌다.



생 레미 XO 브랜디
60%

초콜릿 비스퀴

| | | |
|----------------|-------|------|
| 전란 | ----- | 420g |
| 트리몰린(전화당) | ----- | 120g |
| 설탕 | ----- | 210g |
| 구운 아몬드 분말 | ----- | 120g |
| 소금 | ----- | 3g |
| 익스트라 다크 코코아파우더 | ----- | 45g |
| 베이킹파우더 EP | ----- | 15g |
| 옥수수전분 | ----- | 210g |
| 40% 고메크림 | ----- | 200g |
| 버터 | ----- | 120g |
| 아리바 72% | ----- | 45g |

01. 전란, 소금, 설탕, 트리몰린, 아몬드 가루를 휘퍼를 사용하여 믹싱한다.
02. 체친 밀가루, 코코아파우더, 베이킹파우더를 넣고 섞는다.
03. 차가운 크림을 넣고 섞는다.
04. 마지막으로 녹인 버터와 초콜릿을 섞는다.
05. 40*60cm 철판에 1500g 팬닝한다.
06. 170°C에서 11분간 굽는다.

바닐라 브랜디 시럽

| | | |
|--------------------|-------|------------|
| 설탕 | ----- | 200g |
| 정제수 | ----- | 180g |
| 바닐라빈 | ----- | 0.5ea |
| 생 레미 XO 브랜디 | ----- | 15g |

01. 브랜디를 제외한 모든 재료를 끓인다.
02. 식힌 후 브랜디를 넣는다.

초콜릿 브랜디 무스

| | | |
|------------------|-------|------|
| 우유 | ----- | 110g |
| 40% 고메크림(1) | ----- | 100g |
| 물엿 | ----- | 110g |
| 마라카이보 크레시피카도 65% | ----- | 180g |
| 젤라틴매스 | ----- | 25g |
| 40% 고메크림(2) | ----- | 290g |

01. 크림(1),우유,물엿을 끓인다.
02. 초콜릿에 부어 섞는다.
03. 젤라틴 매스를 넣고 핸드블랜더로 유화한다.
04. 30~31°C로 식힌 후 휘핑한 크림(2)과 부드럽게 섞는다.
05. 준비된 무스를 바로 사용한다.

초콜릿 글레이즈

| | | |
|------------------|-------|------|
| 얇새젤라틴 | ----- | 20g |
| 정제수(1) | ----- | 100g |
| 설탕 | ----- | 300g |
| 물엿 | ----- | 300g |
| 정제수(2) | ----- | 150g |
| 연유 | ----- | 200g |
| 그라젤 | ----- | 100g |
| 마라카이보 크레시피카도 65% | ----- | 100g |

01. 젤라틴을 물에 불려 냉장고에 보관한다.
02. 물, 설탕, 물엿을 끓인다.
03. 02에 연유, 그라젤, 초콜릿을 넣고 섞는다.
04. 불린 젤라틴을 추가하고 잘 섞는다.
05. 핸드블랜더로 유회한 후 하루 숙성하여 사용한다.

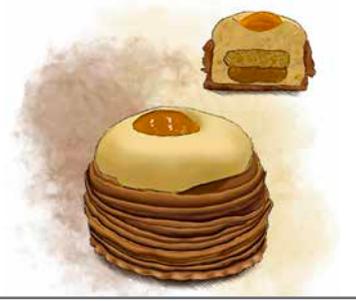
몽타주

01. 플렉시판 1896에 초콜릿 브랜드 무스를 약 15g 짜준다.
02. 플렉시판 1489에 얼려놓은 브랜드 커피 크레뮬을 인서트로 넣어준다.
03. 바닐라 브랜드 시럽을 문힌 초콜릿 비스퀴를 넣어 마무리한다.
04. 얼린 무스를 초콜릿 글레이즈로 코팅하여 파트 수크레 위에 올린다.
05. 크림을 짜고 초콜릿 데코레이션으로 마무리한다.

블랙커런트 바닐라 브랜디 몽블랑

with St Remy

지름5.5cm 높이2.5cm 무스링 | 12개



memo

파트 수크레

| | | |
|---------|-------|------|
| 버터 | ----- | 260g |
| 초미립분당 | ----- | 165g |
| 전란 | ----- | 90g |
| 소금 | ----- | 4g |
| 아몬드 분말 | ----- | 55g |
| 밀가루 T55 | ----- | 435g |

1. 버터 부드럽게 풀어주고, 초미립분당을 넣고 믹싱한다.
2. 전란을 넣어준다.
3. 아몬드 분말, 소금을 넣고 믹싱한다.
4. 밀가루를 두번에 나누어 넣고 섞는다.
5. 반죽을 많이 치대지 않도록 주의한다.
6. 반죽을 직사각형으로 정리하고 비닐로 덮어 밀착시킨다.
7. 냉장고에서 2시간정도 휴지한다.
8. 반죽을 3mm 두께로 밀어준다.
9. 원하는 사이즈로 커팅한다. (약 지름7cm 원형)
10. 160°C 15분 굽는다.
11. 계란물(40% 고메크림:전란 = 1:1)을 얇게 도포한다.
12. 160°C 5분 굽는다.

몽블랑 버크미셀

| | | |
|----------------|-------|------|
| 체스트넛 페이스트(사바통) | ----- | 320g |
| 정제수 | ----- | 70g |
| 생 레미 XO 브랜디 | ----- | 10g |

1. 모든 재료를 넣고 부드럽게 풀어준다.
2. 플렉시판 2265(반구30mm, 높이18mm)인서트 몰드에 팬닝한다.

모엘로 비스퀴

| | | |
|-----------|-------|------|
| 구운 아몬드 분말 | ----- | 365g |
| 설탕(1) | ----- | 250g |
| 전란 | ----- | 550g |
| 냉동난백액 | ----- | 120g |
| 설탕(2) | ----- | 70g |
| 버터 | ----- | 150g |

1. 믹싱볼에 아몬드분말, 설탕(1), 전란을 넣고 10분동안 휘핑한다.
2. 따로 흰자와 설탕(2)를 휘핑하여 머랭을 만든다
3. 01과 02를 가볍게 섞어주고 녹인 버터를 넣고 마무리한다.
4. 철판위에 1500g 팬닝한다.
5. 160°C에 15분간 굽는다.



생 레미 XO 브랜디
60%



크림파티시에H
1kg



체스트넛 페이스트
1kg



블랙커런트 퓨레
500g

블랙커런트 콩피

| | | |
|---------------|-------|------|
| 베리베리 블랙커런트 퓨레 | ----- | 400g |
| 설탕 | ----- | 70g |
| 잼용 펙틴 | ----- | 5g |

01. 퓨레를 데운다.
02. 설탕과 펙틴을 미리 섞어놓고 데운퓨레에 섞는다.
03. 다시 퓨레를 끓인다.
04. 핸드블렌더로 부드럽게 갈아준다.
05. 플렉시판 2265 몰드에 약 10g 채우고 굳힌다. (12개)
06. 나머지는 짤주머니에 넣어 준비한다.

디플로마트 크림

| | | |
|----------|-------|------|
| 크림파티시에H | ----- | 750g |
| 바닐라빈 | ----- | 1ea |
| 젤라틴매스 | ----- | 50g |
| 40% 고메크림 | ----- | 600g |

01. 크림파티시에H와 바닐라빈을 끓인다.
02. 녹인 젤라틴매스를 넣어준다.
03. 랩핑한 철판에 02를 부어주고 랩을 밀착시켜준다.
04. 냉동하여 빠르게 식힌 후 냉장에서 보관한다.
05. 차갑게 식은 04를 부드럽게 풀어준다.
06. 휘핑한 크림을 3번에 나누어 섞어준다.

몽타주

01. 지름5.5 높이2.5cm 무스링을 사용한다
02. 몰드에 디플로마트크림을 짜준다.
03. 모엘로 비스퀴-블랙커런트 콩피를 순서대로 넣어준다.
04. 디플로마트 크림을 몰드에 채워 냉동한다.
05. 04를 파트 수크레에 올리고 옆면을 몽블랑 버르미셀 크림을 짜준다.
06. 준비된 냉동 반구형 냉동 블랙커런트 콩피를 상단에 올려 장식한다.



엑조틱 럼 치즈케익

with Mount Gay

플렉시판1399 | 약12개

엑조틱 젤리

| | | |
|-------------|-------|------------|
| 정제수 | ----- | 100g |
| 구연산 | ----- | 5g |
| 설탕(1) | ----- | 125g |
| 잼용 펙틴 | ----- | 8g |
| 설탕(2) | ----- | 250g |
| 몽게이럼 | ----- | 15g |
| 베리베리 망고퓨레 | ----- | 150g |
| 패션후르트 냉동퓨레 | ----- | 150g |

01. 엑소틱 퓨레와, 정제수, 구연산을 데운다.
02. 설탕(1)과 펙틴 혼합물을 넣는다.
03. 끓을때까지 가열한다.
04. 설탕(2)를 추가하고 다시 끓인다.
05. 럼을 넣고 섞는다.

치즈케이크

| | | |
|-------------|-------|------|
| 설탕 | ----- | 180g |
| 전란 | ----- | 150g |
| 밀가루 T55 | ----- | 30g |
| 북해도 록스 크림치즈 | ----- | 630g |
| 냉동난황 | ----- | 35g |
| 패션후르츠 냉동퓨레 | ----- | 70g |

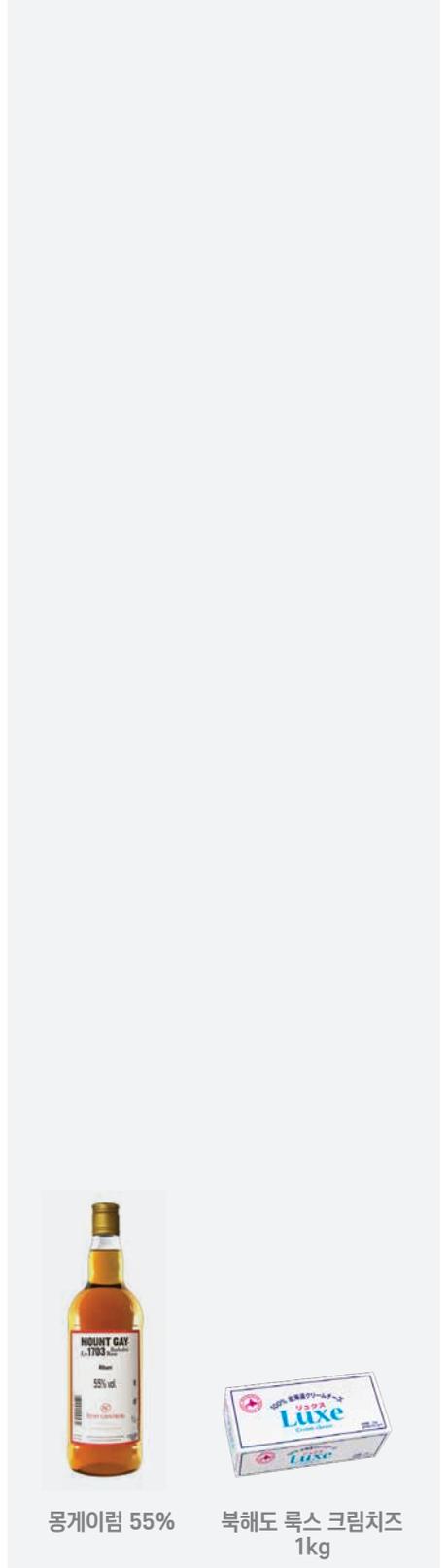
01. 패션퓨레를 50%로 끓여서 농축시킨다.
02. 모든재료를 함께 믹서로 섞는다.
03. 플렉시판 1399 (지름약10.5cm)에 약100g 씩 짜준다.
04. 90℃에서 25분동안 굽는다.
05. 치즈케이크를 구운 후 크루스티어를 올려 굳힌다.

코코넛 크림

| | | |
|-------------|-------|------------|
| 40% 고메크림 | ----- | 230g |
| 젤라틴 매스 | ----- | 30g |
| 코코넛 냉동퓨레 | ----- | 250g |
| 몽게이럼 | ----- | 10g |

01. 데운 코코넛퓨레에 젤라틴을 넣어 녹인다.
02. 럼과 차가운 크림을 넣고 핸드블랜더로 갈아준다.
03. 냉장고에 하룻밤 숙성한다.
04. 다시한번 핸드블랜더로 갈아준다.

memo



몽게이럼 55%

북해도 록스 크림치즈
1kg

크루스티앙 비스퀴

| | | |
|-------------------|-------|------|
| - 비스퀴 반죽 | ----- | 900g |
| 에델바이스 36%(화이트초콜릿) | ----- | 255g |
| 롤웨하스조각 | ----- | 45g |
| 버터 | ----- | 15g |
| 라임제스트 | ----- | 1ea |
| 포도씨유 | ----- | 30g |

01. 화이트초콜릿과 버터를 녹인다.
02. 롤웨하스 조각과 비스퀴 반죽을 넣고 믹서로 섞는다.
03. 구워진 치즈케이크에 부어서 평탄화하여 굳혀준다.

비스퀴 반죽

| | | |
|----------|-------|------|
| 버터 | ----- | 300g |
| 밀가루 T55 | ----- | 390g |
| 소금 | ----- | 3g |
| 베이킹파우더EP | ----- | 12g |
| 냉동난황 | ----- | 120g |
| 설탕 | ----- | 210g |

01. 모든 재료를 섞어 반죽을 만든다.
02. 180°C에서 35분간 크럼블처럼 구워준다.
03. 식힌 뒤 갈아준다.

몽타주

| | | |
|--------|-------|-----|
| 구운 롱코넛 | ----- | 적당량 |
|--------|-------|-----|

01. 크루스티앙 비스퀴반죽이 아래로 향하게 치즈케익을 놓고 액조틱 젤리를 부어 글레이징한다.
02. 구운 코코넛을 하부에 붙여준다.
03. 코코넛크림을 약 30g씩 짜서 데코레이션 한다.