



**SIB**

# 한여름의 크리스마스 독일 빵 세미나

2020  
(주)선인



## 목차

1. 짐트 스테른
2. 초코 스테른
3. 바이스 스테른
4. 아마레또 스테른
5. 바닐라킵펠
6. 버터쿠헨
7. 슈톨렌
8. 슈톨렌 케이크
9. 브리오슈 꼬끼  
&프랄린 로즈

# SIB

## Zimtsterne(짐트 스테른)



**제품의 특징** : 독일의 크리스마스 시즌 쿠키인 시나몬별이라는 뜻의 짐트 슈테른은 견과류함량이 높고 상당히 부드러운 질감이 특징인 쿠키입니다. 일반적으로는 계란 흰자로 반죽을 하나 부드러운 빠드 다망드의 질감을 이용하여 레서피를 단순화하였습니다.

### -쿠키 반죽

재료	중량(g)
빠드 다망드	200
헤이즐넛 분말	100
계피가루	2
몽게이 럼	7
바닐라슈가	1.5g

1. 모든 재료를 비터를 이용해 저속으로 고루 섞어준다.
2. 완성된 반죽은 1cm 두께로 밀어퍼주고 윗면은 휘핑한 아이싱으로 도포한 후 약 5 분간 말려준 뒤 원하는 크기로 커팅하여 팬닝한다.
3. 컨벡션 130 도, 10 분간 구워준다. (약 20g 기준/표면은 충분히 말려야 하나 윗면에 색이 나지 않도록 주의한다.)

### -아이싱

냉동 난백	15
초미립 분당	90

1. 휘퍼를 이용해 가볍게 휘핑한다

\*반죽 커팅 후 남은 자투리 반죽은 헤이즐넛 분말을 추가로 더하여 반죽의 되기를 맞춰주고 위의 공정과 동일하게 작업하여 손실량을 줄여준다.

### ● 제품안내



#### 빠뜨다망드

수입 빠뜨다망드에 비해 무르고, 선인에서 만들어 가격 경쟁력이 있습니다.

포장단위 : 1kg



#### 몽게이 럼

세계에서 가장 오래된 럼 브랜드

포장단위 : 1L



#### 냉동 난백액

위생적이고, 항상 일정한 고형분. 냉동이지만 휘핑이 가능합니다.

포장단위 : 1kg, 3kg



#### 초미립분당

전분이 없는 100% 분당!

작기 때문에 훨씬 가볍습니다.

포장단위 : 700g



# Schokosterne(초코 스테른)



제품의 특징: 부드러운 빠드 다망드 쿠키에 초콜릿과 잔뒤야를 이용하여 촉촉하고 꾸덕한 질감의 진한 초콜릿 쿠키 제품입니다.

### -쿠키 반죽

재료	중량(g)
빠드 다망드	200
헤이즐넛 분말	80
익스트라 다크 코코아 파우더 22%	20
리얼초코크림	30
바닐라향분말(프로바닐린 10)	0.5
초코페이스트	1.3

1. 모든 재료를 비터를 이용해 저속으로 고루 섞어준다.
2. 분할 20g
3. 지름 6cm 의 원형으로 성형한다.
4. 컨벡션 130 도,10 분간 구워준다.
5. 2 개의 쿠키 사이에 샌드 필링을 10g 씩 지름 8mm 의 원형깍지를 이용하여 짜준 후 샌드하여 초미립 분당을 도포하여 준다.

### -샌드 필링

잔뒤야다크	100
레미 마틴(꼬낙)	10
퍼르마	10

- 1.퍼르마와 잔뒤야 다크를 각각 녹여 혼합 후 레미마틴을 넣고 마무리한다.

### ● 제품안내



익스트라 다크 코코아파우더 22%  
아주 진한 갈색입니다.  
포장단위 : 200g



리얼초코크림  
부서진 리얼 초콜릿  
포장단위 : 1kg



초코 페이스트  
코코아메스 농축액으로 코코아메스보다  
5~7 배 정도 강합니다.  
포장단위 : 1kg



잔뒤야 다크  
초콜릿과 혼합하면 유연성이 생겨 칼로  
잘라도 부서지지 않습니다. 밀어서  
장식용으로도 사용 가능.  
포장단위 2kg



레미마틴(꼬낙)  
포장단위 : 1L



퍼르마  
상온에선 단단하고 입에서는 급격히 녹는  
성질을 가진 유지.  
포장단위 : 1kg



# Weisssterne(바이스 스테른)



제품의 특징 : 부드러운 빠드 다망드 쿠키에 고급스러운 마스카포노사를 이용한 초코 필링을 샌드하여 촉촉한 화이트 케이크 느낌이 나는 제품입니다.

### -쿠키 반죽

재료	중량(g)
빠드 다망드	200
헤이즐넛 분말	100
빵가루(곱게 갈아 준비)	30
펠클린화이트초콜렛 오프스 35%	30
바닐라향분말(프로바닐린 10)	0.7
코인트로	8

1. 모든 재료를 비터를 이용해 저속으로 고루 섞어준다.
2. 분할 20g
3. 지름 6cm 의 원형으로 성형한다.
4. 컨벡션 130 도/10 분간 구워준다
5. 2 개의 쿠키 사이에 샌드 필링을 10g 씩 지름 8mm 의 원형깍지를 이용하여 짜준 후 샌드하여 초미립 분당을 도포하여 준다.

### -샌드 필링

마스카포노사	100
펠클린화이트초콜렛 오프스 35%	100
해바라기유	6

1. 마스카포노사와 오프스 블랑을 녹여준 다음 해바라기유를 넣고 균질화시켜준다.

### ● 제품안내



펠클린화이트초콜렛 오프스 35%  
청정 여름 우유로 만든 화이트 초콜렛  
포장단위 : 2kg



바닐라향분말(프로바닐린 10)  
분말 상태의 바닐라 향  
포장단위 : 500g



코인트로 60%  
프랑스 코인트로 사가 만든 제과 전용술. 일반 코인트로(40%)의 5 배 강도를 가집니다.  
포장단위 : 1L



마스카포노사  
스위스 펠클린이 만든 마스카포네 잔뒤야. 마스카포네 크림을 건조시켜서 만든 잔뒤야.  
포장단위 : 6kg



# Amarettosterne(아마레또 스테른)



제품의 특징 : 부드러운 빠드 다망드 쿠키에 한국사람들이 좋아하는 아마레또를 넣어 풍미를 높여준 제품입니다. 쿠키에 다채로운 식감을 주기 위하여 쫄득한 마쉬멜로우와 바삭한 파에테 포요틴을 초콜릿과 함께 사용하였습니다.

### -쿠키 반죽

재료	중량(g)
빠드 다망드	200
헤이즐넛 분말	100
빵가루(곱게 갈아 준비)	30
펠클린화이트초콜릿 오프스 35%	30
아마레또 리퀴	8

1. 모든 재료를 비터를 이용해 저속으로 고루 섞어준다.
2. 분할 10g
3. 지름 4.5cm 의 원형으로 성형한다.
4. 컨벡션 130 도,8 분간 구워준다.
5. 냉각 된 쿠키 위에 마쉬멜로우(약 8g)를 올리고 초콜릿과 파에테 포요틴을 전체적으로 코팅한다.

### -난백이 들어가지 않는 마쉬멜로우 필링

설탕	250
정제수	90
트리몰린 A	90
젤라틴 믹스	154
트리몰린 B	140
아마레또 리퀴	20

1. 설탕,정제수,트리몰린 A 를 112 도까지 끓인다.
2. 젤라틴 믹스와 트리몰린 B,아마레또를 볼에 섞어 준비한다.
3. 끓인 1 을 2 에 부어 35~40 도로 식을 때까지 고속 휘핑한다.
4. 완성된 마쉬멜로우는 짜주머니에 담아 준비한다.

### -젤라틴 믹스

젤라틴(분말)	100
정제수	600

1. 젤라틴 분말을 10 분 정도 정제수에 담가둔다.
2. 중탕하여 녹인 후, 다시 굳혀 준비한다.

### -코팅

펠클린 다크초콜릿 마라카이보 65% 그랑크루	~
파에테 포요틴	~

- 1.1 차 템퍼링한 초콜릿을 코팅한 후 파에테 포요틴을 올리고 2 차 초콜릿을 코팅한다.

### ● 제품안내



#### 아마레또 리퀴

아마레또 향이 풍부한 리퀴입니다.  
포장단위 : 1L



#### 젤라틴(분말)

200 블룸의 소 젤라틴 분말.  
포장단위 : 500g



#### 펠클린 다크초콜릿 마라카이보 65% 그랑크루

쓴맛, 신맛이 적고 카카오 맛이 강합니다.  
포장단위 : 2kg



#### 파에테 포요틴

모래알 조각처럼 바삭바삭 크런치한 웨이퍼 조각.  
포장단위 : 2kg

## Vanillekipferl(바닐라 킵펠)



제품의 특징 : 바닐라 킵펠은 독일의 크리스마스시즌 쿠키로 반죽과 도포용 설탕에 모두 바닐라 제품을 사용하여 향이 좋고 씹으면 부드럽게 입 안에서 퍼지는 식감이 특징인 제품입니다.

### ● 제품안내



프랑스 롤버터  
포장단위 : 1kg

### -쿠키 반죽

재료	중량(g)
칸디아 롤버터	168
설탕	80
냉동 난황	40
박력분	200
아몬드 분말	80
바닐라 씨드 페이스트	4
소금	1.2

1. 포마드 상태의 버터를 매끄럽게 풀어준다.
2. 버터에 설탕과 소금, 바닐라 씨드 페이스트를 넣고 가볍게 휘핑해준다.
3. 2에 냉동 난황을 넣어 가볍게 크림화 시켜준다.
4. 체 친 가루재료를 넣고 혼합한다.
5. 반죽 균질화 작업을 한 후 냉장고에 넣어 냉각시킨다.
6. 10g 씩 분할 후 반달 또는 말발굽 모양(킵펠 모양)으로 성형해준다
7. 컨벡션 180 도에서 8~9 분 구워준다.
8. 온기가 남아있는 상태(약 35~40 도)의 쿠키에 바닐라 설탕을 코팅한 후 완벽히 냉각이 되면 초미립 분당을 도포하여 마무리한다.

### -코팅

바닐라 설탕 (설탕 100g+프로바 바닐라 설탕 10g)	~
초미립 분당	~



냉동난황-마이클푸드  
색, 고형분이 일정하며 미생물적으로 매우 안전한 제품. 난백 혼입 비율 1%미만.  
포장단위 : 2.27kg



바닐라씨드페이스트  
바닐라 씨가 들어있는 천연 바닐라 페이스트.  
바닐라 빈 맛에 가장 가까운 페이스트.  
포장단위 : 1kg



바닐라슈가  
포장단위 : 1kg



# 반당적 과일을 이용한 버터쿠크헨



제품의 특징 : T55 의 사용과 짧은 믹싱 공정을 통하여 크럼블하고 쇼트한 조직감이 특징인 독일식 버터쿠크헨을 만드실 수 있습니다.

### 본반죽

재료	중량(g)
밀가루 T55	1000
백설탕	120
소금	20
전란	150
우유	420
프랑스 롤버터	200
냉동이스트고당용	20
바닐라추출물 T	8

1. 믹싱 : 비터/저속 3 분
2. 1차 발효 상온 20 분
3. 분할 : 800g
4. 팬닝 (팬사이즈 25\*37 )
5. 2차 발효 35 도/80%/50 분
6. 도킹;베이킹 전 발효된 도우에 알맞은 간격으로 도킹을 하여준 후 구멍 안에 당적 과일을 올리고 버터 토핑 120g 을 짜넣어준 뒤 토핑 설탕 중량의 반을 먼저 도포하여준다,
7. 베이킹:데크 200 도 / 약 18 분
8. 베이킹 후 토핑 생크림을 붓을 이용하여 발라준 뒤 나머지 토핑 설탕을 뿌려 마무리한다.

### 버터 토핑

재료	중량(g)
프랑스 롤버터	120
흑설탕	12

1. 포마드 상태의 버터에 흑설탕을 넣고 고루 섞는다.

### 토핑

재료	중량(g)
휘핑크림(칸디아)	55

재료	중량(g)
백설탕	55

재료	중량(g)
당적 다크체리	28 개
사과 프리저브	28 개
당적 무화과	28 개





# 내열성 필링을 이용한 버터쿠크헨



제품의 특징 : T55 의 사용과 짧은 믹싱 공정을 통하여 크럼블하고 쇼트한 조직감이 특징인 독일식 버터쿠크헨을 만드실 수 있습니다.

### 본반죽

재료	중량(g)
밀가루 T55	1000
백설탕	120
소금	20
전란	150
우유	420
프랑스 롤버터	200
냉동이스트고당용	20
바닐라추출물 T	8

1. 믹싱 : 비터,저속 3 분
2. 1차 발효 상온 20 분
3. 분할:;800g
4. 팬닝 (팬사이즈 25\*37)
5. 2차 발효 35 도/80%/50 분
6. 도킹;베이킹 전 발효된 도우에 알맞은 간격으로 도킹을 하여준 후 구멍 안에 내열성 필링과 버터 토핑 120g 을 짜넣어준 뒤 스트로이젤 200g 을 뿌려준다,
7. 베이킹:데크 200 도 / 약 18 분
8. 베이킹 후 토핑 설탕을 뿌려 마무리한다.

### 버터 토핑

재료	중량(g)
프랑스 롤버터	120
흑설탕	12

- 1.포마드 상태의 버터에 흑설탕을 넣고 고루 섞는다.

### 토핑

재료	중량(g)
백설탕	30

재료	중량(g)
크림 파티시에 H	100
우유양금	100
프리미엄 베리필링	100

### 스트로이젤

재료	중량(g)
백설탕	100
소금	3
프랑스 롤버터	200
박력분	300
아몬드 분말	100
바닐라추출물 T	6

1. 포마드 상태의 버터에 설탕, 소금, 바닐라추출물 T 를 넣고 매끄럽게 풀어준 뒤 고속으로 크림화시켜준다.
2. 나머지 가루재료를 넣고 소보로 상태가 되도록 주걱으로 혼합한다.

● **제품안내**



**크림파티시에 H**

수제작업방식으로 만들었습니다. 최첨단 무균 설비로 만들어 안전합니다.

포장단위 : 1kg



**당적다크체리**

천연 색소를 사용하였습니다.

천연 체리를 반당적한 제품입니다.

포장단위 : 2.5KG



**우유양금**

양금과 커스타드 중간조식을 가진 우유양금.

포장단위 : 3kg



**프리미엄 베리필링**

과일 함량 63.5%(생물기준)으로 물이 한 방울도 들어가지 않은 과일필링입니다.

포장단위 : 1kg



**바닐라추출물 T**

천연 바닐라 엑스트랙트로 선인에서 만들어 가성비 좋은 제품.

포장단위 : 500g



**휘핑크림(칸디아)**

후레쉬한 맛과 뛰어난 보형성

포장단위 : 1L



**사과 프리저브**

반달모양의 당적된 사과입니다.

포장단위 : 2.5kg



**당적무화과**

냉동상태에서도 딱딱하지 않습니다.

무화과 자체의 풍미가 뛰어납니다.

포장단위 : 2.5kg

## 반당적 과일을 이용한 슈톨렌



미니 슈톨렌

반당적 과일의 사용으로 기존 슈톨렌보다 색감이 좋고 비교적 후레쉬한 과일의 맛을 느끼실 수 있습니다.

독일 슈톨렌 맛의 핵심인 향신료는 슈톨렌 스파이스와 상 제임스 럼의 사용으로 보다 더 본토의 풍미를 발현시켜줍니다.

### -중중반죽

밀가루 베르데	500
밀가루 T55	170
우유	400
냉동이스트고당용	25

1. 믹싱 : 저속 5분
2. 발효 : 28도 / 60분

### -본반죽

중중반죽	1095
밀가루 T55	330
프랑스 롤버터	400
설탕	120
소금	20
바닐라 씨드 페이스트	10
슈톨렌 스파이스	10
아몬드분태	125
과일 믹스	800
상 제임스 럼	40

1. 믹싱 : 아몬드 분태, 과일믹스, 상 제임스 럼을 제외한 전 재료를 먼저 믹싱, 저속 3분+고속 5분, 믹싱 마무리 단계에서 나머지 재료를 넣고 저속으로 고루 혼합하여준다,
2. 1차 발효 : 상온 30분
3. 분할 : 600g
4. 휴지 : 5분

5. 성형 : 슈톨렌 모양으로 성형하고 반죽 중앙에 필링 2.아몬드 필링을 50g 짜 넣어 준다.

\*미니 슈톨렌의 경우 긴 막대형태로 만들어 중앙에 아몬드 필링을 짜고 약 55g 씩 커팅한다.

6. 2차 발효 : 32도 / 20분

7. 베이킹 : 190/180도 / 약 50분, 미니 슈톨렌의 경우 약 35분

8. 구운 후 바로 녹인 버터(개당 약 50~60g)를 골고루 발라준 뒤 설탕을 뿌려준다.

9. 완벽하게 냉각이 된 슈톨렌 위에 초미립 분당을 도포하여 포장한다.

### -필링 1.과일 믹스

전처리 건포도	400
레몬필	50
오렌지필 홀 in 시럽	100
당적한라봉필	50
후레쉬 크랜베리 슬라이스	100
반당적 무화과 다이스	100

1. 건포도는 시럽에 전처리하여 준비한다.(물 2:설탕 1)
2. 오렌지 필과 한라봉 필은 건포도 정도의 크기로 잘게 다져 준비한다.

-필링 2.아몬드 필링

빠드 다망드	250
상 제임스 럼	10

1.전 재료를 매끄럽게 혼합하여준다.

● 제품안내



**밀가루 베르데**  
이태리 밀가루 베르데입니다.  
포장단위 : 10kg



**밀가루 T55**  
프랑스 밀가루. 조식이 쇼트합니다.  
포장단위 : 25kg



**슈롤렌 스파이스**  
슈롤렌 특유의 향을 주는 스파이스 믹스  
포장단위 : 80g



**상 제임스 럼**  
지속성있는 럼의 풍미를 발현하며 베이킹  
후에도 향이 날아가지 않습니다.  
포장단위 : 1L



**레몬필**  
6~8mm 로 다이스 되어 있어 사용이 편리한 필  
포장단위 : 1.5kg



**오렌지필 홀 in 시럽**  
시럽에 담겨 반당적 되어있는 오렌지필



**당적한라봉필**  
제주의 한라봉으로 만든 반당적필  
포장단위 : 700g



**후레쉬 크란베리 슬라이스**  
반만 당적하여 색감과 식감이 살아있는  
크란베리 슬라이스  
포장단위 : 500g



**반당적 무화과 다이스**  
반당적하여 부드럽기 때문에 전처리 없이  
사용가능한 무화과 다이스  
포장단위 : 2.5kg



**빠뜨다망드**  
수입 빠뜨다망드에 비해 무르고, 선인이 만들어  
가격 경쟁력이 있습니다.  
포장단위 : 1kg



**레드체리**  
천연색소를 사용한 레드체리 품종입니다.  
포장단위 : 950g



**오렌지필 스틱**  
균일하게 스틱으로 가공하여 데코레이션에  
효과적인 당적 오렌지필 스틱  
포장단위 : 1kg



**베이킹 파우더 EP**  
고품질의 프리미엄 베이킹 파우더.  
포장단위 : 150g

# SIB

## 슈톨렌 케이크



제품 특징 : 슈톨렌 스파이스와 과일믹스를 이용한 슈톨렌의 케이크 버전. 빠뜨 다망드와 다량의 견과류 사용으로 촉촉하면서도 묵넘김이 좋은 케이크.

### 본반죽

프랑스 롤버터	250
초미립 분당	225
빠뜨 다망드	75
소금	2
바닐라추출물 T	10
전란 A	150
전란 B	150
밀가루 베르데	175
베이킹 파우더 EP	7
헤이즐넛 분말	175
슈톨렌 스파이스	3
상 제임스 럼	24
과일 믹스	600

### 과일 믹스 (슈톨렌 과일 믹스와 동일)

전처리 건포도	307
레몬필	38
오렌지필 홀 in 시럽	76
당적한라봉필	38
후레쉬 크랜베리 슬라이스	76
반당적 무화과 다이스	76

1. 건포도는 물 2; 설탕 1의 시럽에 전처리하여 준다.
2. 오렌지필과 한라봉필은 건포도 크기로 컷팅하여 준다.
3. 전처리 된 건포도에 나머지 반당적 과일을 넣고 혼합한다.

### 토픽

레드 체리	~
오렌지필 스틱	~

1. 포마드 상태의 버터에 초미립 분당, 빠뜨 다망드, 소금, 바닐라추출물 T 를 넣고 고루 혼합하여준다.
2. 1.에 상온 상태 전란 A 를 조금씩 넣어가며 크림화한다.
3. 2.에 체질한 가루재료를 넣고 가볍게 혼합 후 남은 전란 B 를 모두 넣고 혼합한다.
4. 상 제임스 럼과 과일믹스를 혼합하여 마무리한다.
5. 지름 12cm 의 유산지를 두른 미니 제누아즈팬에 300g 씩 팬닝한 후 토픽 재료를 올려준다,
6. 데크오븐 200/190 도, 33 분 베이킹한다.

## 브리오슈 꼬끼 & 프랄린 로즈



**제품특징** : 프랑스식 크리스마스 빵인 꼬끼는 코팅 펄슈가를 이용하여 베이킹 후에도 슈가가 남아 단단하지 않으면서도 바삭한 설탕의 식감을 느끼실 수 있습니다. 프랄린 로즈는 프랑스 리옹 지방의 특산물로 브리오슈에 아름다운 색감과 달콤한 식감을 줍니다.

재료	중량(g)
밀가루 T55	1000
정제수	300
냉동이스트고당용	12
전란	300
프랑스 롤버터	300
백설탕	120
소금	20
천연제빵개량제 (이비스 옐로우)	2
코팅 펄슈가 or 프랄린로즈	500

1. 믹싱 : 저속 3분, 고속 4분, 버터투입 ,저속 2분, 고속 2분 (최종 반죽 온도 : 26 도)
2. 1차 발효 : 상온 60분
3. 분할 : 300g
4. 휴지 : 20분
5. 성형
6. 2차 발효 : 28도, 75%, 90분
7. 커팅 : 계란칠을 한 후 꼬끼의 경우 몸통부분에 가위로 갈비뼈 형상으로 가위질 후 코팅 펄슈가를 뿌려주고 프랄린 로즈의 경우 상단에 십자로 가위질을 한다.
8. 베이킹 : 200/190도, 20분

\*프랄린 로즈는 5%의 쇼트닝으로 코팅시켜 준비한다.

### ● 제품안내



**냉동이스트고당용**  
반건조 인스턴트 이스트로 생이스트와 인스턴트이스트의 장점을 둘 다 가집니다.  
포장단위 : 400g



**천연제빵개량제(이비스 옐로우)**  
르사프 100% 천연개량제로 노화방지에 탁월한 효과가 있습니다.  
포장단위 : 500g



**코팅펄슈가 E40**  
코팅이 되어 있어 빵에 넣어도 잘 녹지 않습니다.  
포장단위 : 1.5kg



**프랄린콩까세**  
프랄린을 분홍빛으로 코팅.  
프랑스 남부의 특산품입니다.  
포장단위 : 1.4kg



@sib\_sunin



선인 SIB sunin