

크리스마스 칸디아 세미나
Christmas Candia Seminar
2018. 10



Pastry Chef. François Galtier
프랑소와 갈티에

경력

- WORLD PASTRY CUP BRONZE WINNER 2009
- Developed Candia Professional cream cheese
- 제과 기술 컨설턴트

시연품목



Xmas Spirit



The Clock



My gift



Snow Man



칸디아 휘핑크림 1L

Candia Whipping cream 1L

포장단위 : 1L

**놀라운
보형성!**

- 칸디아 휘핑크림 특징비교

분류	칸디아 휘핑크림	국산 생크림	기타 수입 생크림
특징			
색	수입품 중 덜 노란편	희다	노랑다
안정성	좋다	없다	중간
맛	세미-후레쉬	후레쉬	강한 우유맛
보형성 (상온 24 시간 경과 후)			-

● 칸디아 제품 소개



칸디아 버터 5kg
Candia Extra Butter 5kg

프랑스 중남부 화산지역
토양의 우유로 독특한 맛을
가진 버터 / 포장단위 : 5kg



롤버터 1kg
Candia Extra Butter 1kg

정통 프렌치 버터 (고용점)
포장단위 : 1kg



칸디아 스위트버터 1kg
Candia Sheet butter

정통프렌치 페스츄리 버터
포장단위 : 1kg



칸디아 프랑스 크림치즈 1kg
French Cream cheese

미국산과 다른 맛, 다른 물성
포장단위 : 1kg



라즈베리 크리스피

재료	중량(g)
에델바이스 화이트 초콜릿 36%	200
해바라기유	80
라즈베리 파우더	32
파예테 포요틴	50
펍핑 라이스볼	30

1. 초콜릿을 녹이고 해바라기유를 섞는다
2. 모든 재료를 넣고 잘 섞어준다.
3. 지름 4.5cm 실리콘 몰드에 붓고 얼려준다.

라즈베리 인서트

재료	중량(g)
라즈베리 퓨레	400
발사믹 식초	10
카라기난 로타* <small>*오른쪽배이지 참조</small>	5

1. 모든 재료를 섞고 갈아준다.
2. 지름 4cm 의 구 모양 실리콘 몰드에 넣고 냉동한다.

초콜릿 무스

재료	중량(g)
라즈베리 퓨레	100
물	15
젤라틴 매스(1/5)	25
암브라 밀크 초콜릿 38%	225
칸디아 휘핑크림 35%	500

1. 물과 라즈베리 퓨레, 젤라틴 매스를 끓여준다.
2. 1을 초콜릿에 부어 녹여준다.
3. 36°C일 때 휘핑크림을 넣고 섞어준다.

화이트 초콜릿 셸

재료	중량(g)
코코아 버터	300
에델바이스 화이트 초콜릿 36%	500

1. 코코아 버터를 녹여 초콜릿에 넣고 섞어준다.
2. 35°C일 때 사용한다.



레드 글레이즈

재료	중량(g)
칸디아 휘핑크림 35%	100
설탕	70
물엿	410
젤라틴 매스(1/5)	180
에델바이스 화이트 초콜릿 36%	225
미로젤	700
레드 식용 색소	적당량

1. 크림, 설탕, 물엿을 끓이고 젤라틴을 넣어 녹여준다.
2. 초콜릿에 1을 붓고 초콜릿을 녹여준다.
3. 미로젤과 색소를 넣어 잘 섞은 후, 35-40°C에서 사용한다.

조립

1. 지름 6cm 구 모양 몰드에 초콜릿 무스를 3/4 정도 채워준다.
2. 라즈베리 인서트를 넣고 라즈베리 크리스피를 이용해몰드를 닫아준 후, 냉동한다.
3. 냉동 후 실리콘 몰드에서 꺼내 화이트 초콜릿 셸에 코팅한다.
4. 화이트 코팅이 굳으면 레드 글레이즈로 재코팅한다.
5. 2.4cm 와 끈 모양 초콜릿 장식을 만든 후, 금 가루를 뿌리고 무스 위에 장식한다.

● 제품안내



코코아 버터
Cocoa butter
포장단위 : 1kg



미로젤
Mirrogel
끓이지 않고 바로 사용하는 제품
부드러운 조직을 가짐
포장단위 : 5kg



크로칸트
Krokant
포장단위: 20kg, 2.5kg

● 카라기난 타입별 특징비교

타입		kappa	iota	lambda
용해성	80°C물	O	O	O
	20°C물	-나트륨염형태 O -칼슘, 칼슘염형태 limited swelling	-나트륨형태 O -칼슘염형태 (thixotropic form : gel→shake→sol→stop→gel)	O
	80°C우유	O	O	O
	20°C우유	X	X	O
	50%설탕물	가열시 가능	X	O
	10%소금물	X	가열시 O	가열시 O
	용해도	lambda > iota > kappa		
젤 특성	반응 이온	K ⁺	Ca ⁺	젤 형성 X
	텍스처	brittle	elastic	젤 형성 X (thicken)
	shear 가역성	X	O	X
시너지	LBG	O (젤강도, 탄력증가, 부취짐 방지)	X	X
	잔탄검	O (부드러움, 탄력증가, 이수개선)	-	-
	곤약	O (1:1비율 최고 강도발현)	X	X
	전분	X	O	X
	구아검	X	X	X
이수현상	O	X	X	
냉해동 안정성	X	O	O	
내염성	X	O	O	
pH 안정성	중성, 알칼리 : O, pH 3.5 이하 : X (가수분해됨)			

슈가 도우

재료	중량(g)
박력분	250
초미립분당	100
아몬드 파우더	35
천일염	1
칸디아 스위트버터 1KG	140
전란	50

1. 믹서볼에 박력분과 초미립 분당, 아몬드 파우더, 천일염을 섞어주고, 버터를 잘게 잘라 넣어준다.
2. 1 에 전란을 섞는다.
3. 냉장고에서 휴지 후, 4mm 두께로 밀어준다.
4. 지름 14cm 로 자르고 160°C 오븐에서 18 분정도 구워준다.



초콜릿 배 크림

재료	중량(g)
배 퓨레 A	180
젤라틴 매스(1/5)	26
에델바이스 화이트 초콜릿 36%	120
암브라 밀크 초콜릿 38%	90
칸디아 롤버터 1KG	100
배 퓨레 B	90

1. 배 퓨레 A와 젤라틴 매스를 데운 후, 초콜릿에 붓고 녹인다.
2. 녹인 초콜릿과 버터를 섞어 준 후, 배 퓨레 B를 넣고 섞는다.
3. 구운 슈가 도우 위에 지름 14cm 링 몰드를 씌우고 200g의 크림을 붓고 얼린다.

배 소스

재료	중량(g)
배 퓨레	300
사과 주스	100
초미립 분당	30
카라기난 로타	5

1. 모든 재료를 한꺼번에 넣고 갈아준다.
2. 냉동 된 초콜릿 배 크림에 위에 130g 씩 짜준다.

둘세 데 레체 무스

재료	중량(g)
연유	220
젤라틴 매스(1/5)	70
칸디아 프렌치 크림치즈	220
소금	3
칸디아 휘핑크림 35%	400

1. 뚜껑을 열지 않은 연유를 끓는 물에 넣고 3-4 시간 끓여 카라멜화 된 연유를 만들어준다.
2. 연유, 젤라틴 매스, 소금을 데워준 후, 크림치즈에 넣고 부드럽게 풀어준다.
3. 크림치즈가 35°C가 되면 휘핑크림을 넣어준다.

화이트 초콜릿 글레이즈

재료	중량(g)
칸디아 휘핑크림 35%	100
설탕	70
물엿	410
젤라틴 매스(1/5)	180
에델바이스 화이트 초콜릿 36%	225
미로젤	700
이산화티타늄	10

1. 설탕, 물엿, 크림을 함께 끓인 후 젤라틴에 붓고 녹여준다.
2. 초콜릿을 1 에 넣고 잘 녹여준 후, 이산화티타늄과 미로젤을 넣고 핸드 블렌더로 갈아준다.
3. 35-40°C일 때 사용한다.

조립

1. 무스를 실리콘 몰드에 넣고, 배 인서트를 넣어 몰드를 닫아준다.
2. 냉동 후 화이트 초콜릿 글레이즈로 코팅한다.
3. 시계 부품 모양의 초콜릿 데코레이션으로 장식 하고 파우더 색소로 색을 입혀준다.

아몬드 비스킷

재료	중량(g)
냉동 난백	85
설탕 A	85
전란	130
냉동 난황	60
설탕 B	190
아몬드 파우더	240
박력분	60
소금	3
칸디아 버터 5KG	110

1. 흰자에 설탕 A 를 나눠서 넣고 휘핑하여 머랭을 만든다.
2. 다른 볼에 전란과 난황, 설탕 B 를 혼합한다.
3. 2 에 아몬드 파우더, 박력분, 소금, 녹인 버터를 넣고 섞어준다.
4. 1 과 3 을 조심스럽게 섞어준다.
5. 12*12cm 정사각형 몰드에 235g 씩 넣고 160°C에서 27 분 구워준다.

크리스피

재료	중량(g)
에델바이스 화이트 초콜릿 36%	165
해바라기유	65
파예테 포요틴	80
자몽 제스트	10

1. 초콜릿을 녹여 해바라기유와 섞는다.
2. 파예테 포요틴, 자몽제스트를 넣고 섞는다.
3. 아몬드 비스킷 위에 넓게 퍼준다.



자몽 초콜릿 크림

재료	중량(g)
자몽 주스 A	150
젤라틴 매스(1/5)	25
암브라 밀크초콜릿 38%	175
칸디아 롤버터 1KG	85
자몽 주스 B	65

1. 자몽 주스 A 와 젤라틴 매스를 함께 데워 녹인다.
2. 1 을 초콜릿에 넣고 가나슈를 만든다.
3. 버터를 가나슈에 넣어 섞은 후, 자몽 주스 B 를 넣고 섞어준다.
4. 아몬드 비스킷, 크리스피 위에 120g 씩 붓고 냉동한다.

자몽 무스

재료	중량(g)
자몽 주스	150
자몽 제스트	8
젤라틴 매스(1/5)	38
칸디아 프렌치 크림치즈	190
초미립분당	150
칸디아 휘핑크림 35%	750

1. 주스와 제스트, 젤라틴 매스를 끓여준다.
2. 크림치즈와 초미립분당을 섞어 부드럽게 만들어준다.
3. 끓인 주스를 크림치즈에 붓고 잘 섞어준다.
4. 35°C가 됐을 때 휘핑크림을 넣고 섞어준다.

화이트 초콜릿 글레이즈

재료	중량(g)
칸디아 휘핑크림 35%	100
설탕	70
물엿	410
젤라틴 매스(1/5)	180
에델바이스 화이트 초콜릿 36%	225
미로젤	700
이산화티타늄	10

1. 크림, 설탕, 물엿을 끓인 후, 젤라틴을 넣고 녹여준다.
2. 초콜릿과 1을 섞어 녹여준다.
3. 이산화티타늄과 미로젤을 넣고 섞어준다.
4. 35-40°C에 사용한다.

조립

1. 자몽 무스를 14*14cm 정사각형 몰드에 반 정도 채워준다.
2. 아몬드 비스킷, 크림이 인서트를 크림이 안쪽으로 가게 무스 위에 올려 눌러준 후, 냉동한다.
3. 몰드에서 빼서 화이트 초콜릿 글레이즈로 코팅한다.
4. 리본 모양 초콜릿으로 장식한다.

● 제품안내



NEW

무향 그라젤(Glagel)
 끓이지 않고 바로 사용하는
 무향 그라젤
 포장단위 : 1kg, 5kg



파에테 포요틴 pailleté feuilleté

정통 파에테 포요틴
 포장단위 : 500g



초미립 분당

포장단위 : 700g

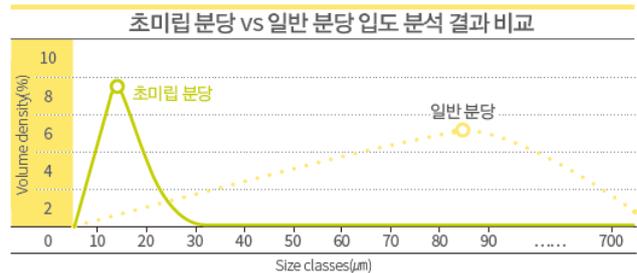
장점 : ① 전분이 없는 100% 분당
 ② 최신 공법으로 만들어 덩어리가 잘
 지지 않습니다.

③ 입도가 균일 합니다.

(Mesh : 초미립 분당 250, 일반 분당 40)

- ④ 입도가 10미크론으로 일반 분당의 1/9크기 입니다.

(하기 그래프 참조)



동영상 보기

슈가 도우

재료	중량(g)
박력분	250
초미립 분당	100
아몬드 파우더	35
천일염	1
칸디아 스위트버터 1KG	140
전란	50

1. 믹싱볼에 박력분과 초미립분당, 아몬드 파우더, 천일염을 섞어주고, 차가운 버터를 넣어 사블라주 한다.
2. 1 에 전란을 섞는다.
3. 냉장고에서 휴지 후, 3mm 두께로 밀어준다.
4. 지름 3cm 로 자르고 160°C 오븐에서 18 분정도 구워준다.



밤 인서트

재료	중량(g)
사바롱 밤 페이스트	400
우유	100
바닐라 빈	2ea
칸디아 휘핑크림 35%	200

1. 밤 페이스트와 우유, 바닐라 빈을 섞는다.
2. 크림을 1 에 넣고 섞어준다.
3. 지름 4cm 반구 모양의 실리콘 몰드에 넣은 후 냉동시킨다.

화이트 초콜릿 쉘과 스프레이

재료	중량(g)
코코아 버터	300
이산화티타늄	적당량
에델바이스 화이트 초콜릿 36%	500
골드 파우더	적당량

1. 코코아 버터를 녹이고 이산화티타늄과 섞어준다.
2. 1 을 에델바이스 화이트 초콜릿에 붓고 잘 섞어준다.
3. 35°C가 되었을 때 무스에 사용한다.
4. 골드 파우더를 코팅 된 무스 위 뿌려준다.

크림 치즈 무스

재료	중량(g)
설탕	75
우유	30
바닐라 빈	2ea
젤라틴 매스(1/5)	55
칸디아 프렌치 크림치즈	320
칸디아 휘핑크림 35%	400

1. 설탕, 우유, 바닐라 빈, 젤라틴 매스를 따뜻할 때까지 데워준다.
2. 1 을 크림치즈와 섞어준 후, 35°C까지 식혀준다.
3. 휘핑크림을 섞어준다.

조립

1. 지름 5cm 구 모양 실리콘 몰드에 크림치즈 무스를 반정도 채워준다.
2. 냉동 된 밤 인서트를 크림치즈 무스 속에 밀어 넣고 슈가 도우를 이용해 몰드를 단아준 후, 냉동한다.
3. 눈사람 윗부분을 위해 지름 3cm 구 모양 실리콘 몰드에 크림치즈 무스를 채워준 후, 얼린다.
4. 냉동 된 5cm 무스 위에 3cm 무스를 붙여준다.
5. 무스를 화이트 초콜릿 쉘에 담가 코팅한 후, 초콜릿 쉘로 한번 더 스프레이 칠 해서 벨벳 같은 느낌으로 코팅한다.
6. 골드 파우더를 뿌려 마무리하고 당근, 단추, 스카프 모양 초콜릿으로 장식한다.