



PROFESSIONAL

EST. 1971  
*French*

PREMIUM QUALITY DAIRY

“ France meets Japan ”  
프랑스, 일본을 만나다

2019.02

칸디아 VIP 세미나

By Chef. Stephane VIEUX



**SIB**  
(주)선인



칸디아 프렌치 크림치즈  
포장단위 : 1Kg



## Pastry chef Vieux Stephane

뷔유 스테판

### 경력

- Michel cluzel chocolate 컨설팅 외 다수
- Restaurant guy savoy Michelin 3\*
- Restaurant L'osier Michelin 3\* ginza Japan

# 칸디아 크림치즈 특성

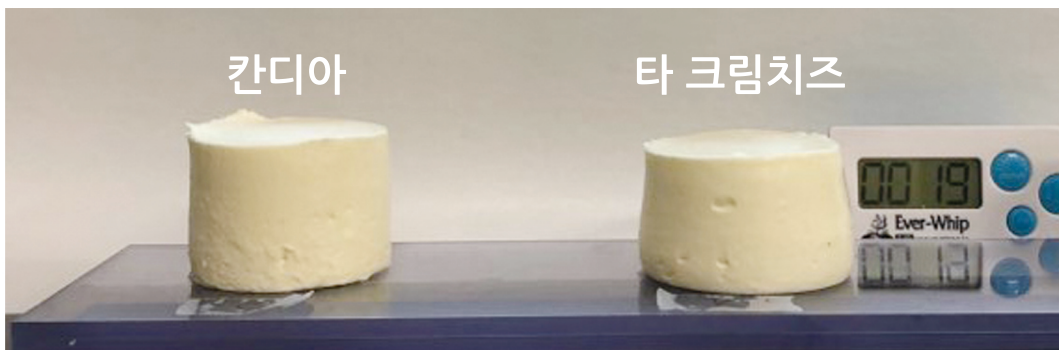
1. 풀어질 때 묽어 잘 풀어진다.
2. 풀어진 다음 세팅 된다.



## 치즈무스 보형력 비교

(상온보관)

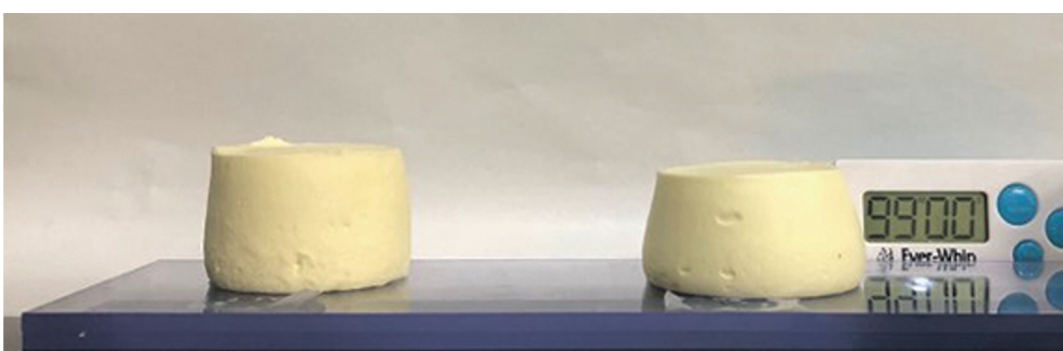
칸디아 치즈 무스	
재료	중량(g)
꿀	75
레몬주스	30
젤리틴 매스(1/5)	55
프렌치 크림치즈	320
칸디아 휘핑 크림 35%	400



시작



60분 경과



90분 경과



**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 (냉장 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

## 수플레 치즈 케익 1

재료		중량(g)
칸디아 익스트라 테이스트		50
우유		230
칸디아 프렌치 크림치즈		275
냉동 난황		110
저감미당 s		15
옥수수 분말		20
머랭	냉동 난백	125
	설탕	65

1. 우유와 버터를 끓여준다. 난황과 저감미당, 옥수수 분말을 섞어준다.
2. 뜨거운 우유와 버터를 난황 믹스처에 넣고 커스터드 크림을 만들어준다.
3. 2의 커스터드와 칸디아 크림치즈를 로보컵에 넣고 부드럽게 섞어준다.
4. 난백과 설탕을 올려 머랭을 만들어준다.
5. 3의 혼합물과 머랭을 섞어주고, 수플레 치즈 케익 몰드에 채워준다.
6. 160°C 오븐에 중탕으로 35분간 익혀준다.

\*\* 머랭 비중 : 0.22

\*\* 치즈케익 비중 : 0.64

## 수플레 치즈 케익 2

재료		중량(g)
설탕 1		25
박력분		33
옥수수 분말		22
우유		220
칸디아 익스트라 테이스트		45
칸디아 프렌치 크림치즈		250
냉동 난황		100
머랭	냉동 난백	200
	설탕 2	100

1. 우유와 버터를 끓여준다. 난황과 설탕 1, 옥수수전분을 섞어준다.
2. 뜨거운 우유와 버터를 난황 믹스처에 넣고 커스터드 크림을 만들어준다.
3. 2의 커스터드와 칸디아 크림치즈를 로보컵에 넣고 부드럽게 섞어준다.
4. 난백과 설탕을 올려 머랭을 만들어준다.
5. 3의 혼합물과 머랭을 섞어주고, 수플레 치즈 케익 몰드에 채워준다.
6. 160°C 오븐에 중탕으로 35분간 익혀준다.

\*\* 머랭 비중 : 0.21

\*\* 치즈케익 비중 : 0.64

## 수플레 치즈 케익 3

재료		중량(g)
칸디아 익스트라 테이스트		50
우유		230
칸디아 프렌치 크림치즈		225
냉동 난황		110
저감미당 s		15
옥수수전분		30
머랭	냉동 난백	125
	설탕	65

1. 우유와 버터를 끓여준다. 난황과 저감미당, 옥수수전분을 섞어준다.
2. 뜨거운 우유와 버터를 난황 믹스처에 넣고 커스터드 크림을 만들어준다.
3. 2의 커스터드와 칸디아 크림치즈를 로보컵에 넣고 부드럽게 섞어준다.
4. 난백과 설탕을 올려 머랭을 만들어준다.
5. 3의 혼합물과 머랭을 섞어주고, 수플레 치즈 케익 몰드에 채워준다.
6. 160°C 오븐에 중탕으로 35분간 익혀준다.

\*\* 머랭 비중 : 0.17

\*\* 치즈케익 비중 : 0.7

<크림치즈 수플레를 만드는 3 가지 방법>

	수플레 치즈 케익 1	수플레 치즈 케익 2	수플레 치즈 케익 3
크림치즈 함량	30.9%	25.1%	26.4%
머랭 함량	20.8%	30.1%	22.3%
전분, 밀가루 함량	2.25%	5.52%	3.5%

● 제품안내



**저감미당 S**  
**Trehalose**  
 설탕 감미의 30%의 저감미  
 포장단위 : 10kg



**살균 냉동 난황(가염, 가당)**  
**Frozen yolk with 10% Sugar**  
 세계 최대 규모의 난 가공 회사인 미국의 마이클푸즈 제품입니다. 색, 고형분이 일정하며 미생물적으로 매우안전한 제품 입니다.  
 난백 혼입 비율 1% 미만  
 포장단위 : 2.27kg



**휘핑이 되는 냉동 살균 난백**  
**Whippable Frozen egg white**  
 생난백에 비해 휘핑성이 90%, 단단함은 70%  
 포장단위 : 3kgx3 / box



< 휘핑 동영상

## 치즈 수플레

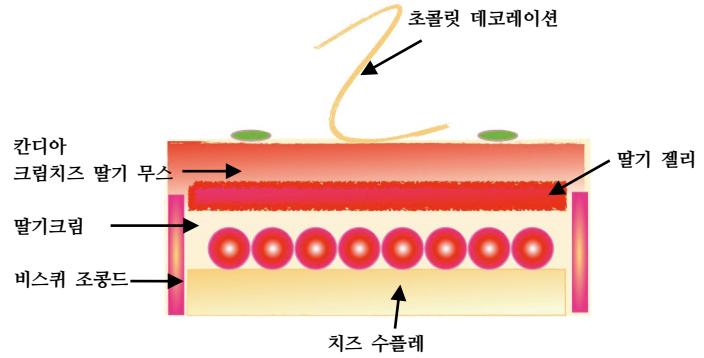
재료	중량(g)
칸디아 엑스트라 테이스트	50
우유	230
칸디아 프렌치 크림치즈	275
냉동 난황	120
저감미당 s	15
옥수수 전분	20
냉동 난백	125
설탕	55

1. 소스팬에 우유와 버터를 함께 데워준다.
2. 냉동난황과 저감미당을 섞어주고, 옥수수 전분을 추가하여 함께 섞어준다.
3. 1을 2에 넣어 함께 섞어주고, 커스터드 텍스처가 될 때까지 천천히 끓여준다.
4. 3의 커스타드와 크림치즈를 로보컵에 넣고 부드럽게 갈아준다.
5. 난백과 설탕을 함께 올려서 부드러운 머랭을 만든다.
6. 부드러운 머랭을 4의 혼합물을 넣고 섞어준다.
7. 최종 반죽의 비중은 0.5~0.6 사이로 준비한다.
8. 160°C 오븐에 중탕으로 35분간 익혀준다.

## 딸기 젤리

재료	중량(g)
베리 베리 딸기 퓨레	500
물	200
패션 씨드 퓨레	300
설탕	100
소사 엘라스틱 파우더	36

1. 딸기 퓨레와 패션 씨드 퓨레, 물을 함께 섞는다.
2. 설탕에 소사 엘라스틱 파우더를 넣고 분산 시킨 후 1에 넣고 끓여준다.



## 딸기 크림

재료	중량(g)
베리베리 딸기 퓨레	185
베리베리 유자 퓨레	30
설탕	22
소사 젤 크림 콜드 (인스턴트젤-찬물에 풀어지는 전분)	17

1. 설탕에 젤 크림 콜드를 분산시켜준다.
2. 퓨레에 1을 넣어 섞어주고, 로보컵에서 5분 정도 부드러운 텍스처가 나올 때까지 섞어준다.

## 칸디아 크림치즈 딸기 무스

재료	중량(g)
설탕	135
물	42
냉동 난황	75
초미립 분당	25
칸디아 프렌치 크림치즈	400
딸기 파우더	15
젤라틴	15
칸디아 휘핑크림 35%	500

1. 물과 설탕을 116°C까지 끓여준다.
2. 난황에 끓인 1을 넣고 함께 섞어준다.
3. 초미립 분당과 크림치즈, 딸기 파우더, 젤라틴을 35°C정도로 데워 함께 섞어준다.
4. 3에 2의 사바이용을 넣어 섞어준다.
5. 4에 휘핑크림을 넣고 천천히 섞어준다.

## 비스퀴 조종드

재료	중량(g)
전란	185
초미립 분당	135
아몬드 파우더	135
박력분	40
칸디아 엑스트라 테이스트	30
냉동 난백	125
설탕	20
베리베리 딸기 퓨레	80
옥수수 전분	8
레드 식용 색소	1.5
화이트 식용 색소	1.5

1. 전란과 초미립분당, 아몬드 파우더를 가벼운 상태가 될 때까지 섞어준다.
2. 1 에 박력분을 넣고 함께 섞어준다.
3. 난백과 설탕을 올려 단단한 머랭을 만들어준다.
4. 단단하게 올린 머랭에 2 의 혼합물을 넣고 섞어주고, 60\*40cm 철판에 팬닝한다.
5. 딸기 퓨레와 전분을 섞어 비스퀴에 장식하고 220°C 오븐에서 5 분동안 구워준다.

## 샤틀이 크림

재료	중량(g)
칸디아 휘핑크림 35%	500
설탕	40
바닐라 빈	1 개

1. 크림과 설탕, 바닐라 빈을 함께 올려 샤틀이 크림을 만들어준다.

## 마무리&데코

재료	중량(g)
에델바이스 35%	적당량
라즈베리	적당량
딸기	적당량
반당적 블루베리	적당량

## 데코레이션 반죽

재료	중량(g)
칸디아 엑스트라 테이스트	80
초미립 분당	80
냉동 난백	70
박력분	100

1. 전재료를 잘 섞는다.

### ● 제품안내



**베리베리 딸기 퓨레**  
**Strawberry**  
포장단위 : 500g

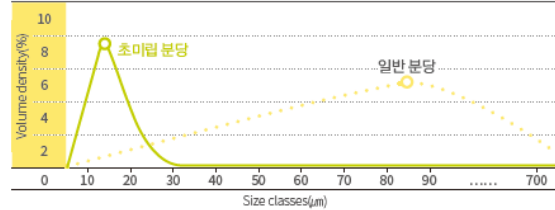


### 초미립 분당

포장단위 : 700g

- 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 10 마이크로로 일반 분당의 1/9 크기 입니다.

초미립 분당 vs 일반 분당 입도 분석 결과 비교



**마다가스카르 부르봉 바닐라빈**  
**Madagascar bourbon Vanilla bean**  
포장단위 : 200g, 250g



### 당적 블루베리

### Candied blueberry

베이킹시 번지지 않고, 물러지지 않으며 카라멜화 되지 않아 신선함을 유지합니다.

보관조건 : 냉동

크기 : 12~15mm

포장단위 : 2.5kg, 750g

### 당적 블루베리와 냉동 블루베리 비교

당적 블루베리	냉동 블루베리



## 크림치즈 파운드 케익

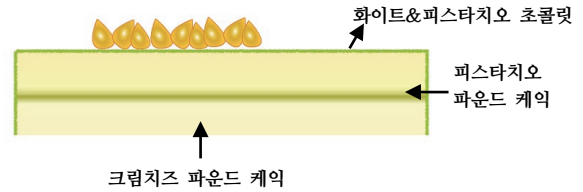
재료	중량(g)
전란	225
설탕	245
소금	1
박력분	100
강력분	100
베이킹 파우더 EP	4
칸디아 프렌치 크림치즈	95
칸디아 엑스트라 테이스트	75
요거트 레진	28

- 버터와 크림치즈를 함께 녹인다.
- 전란과 설탕, 소금을 함께 섞고, 박력분과 강력분, 베이킹 파우더 EP 를 넣어 섞어준다.
- 2 에 요거트 레진과 1 을 넣고 섞어준다.
- 몰드안에 반죽을 채우고, 160°C 오븐에서 40 분간 구워준다.

## 크림치즈 피스타치오 파운드 케익

재료	중량(g)
전란	185
설탕	205
소금	1
박력분	85
강력분	85
베이킹 파우더 EP	3
칸디아 프렌치 크림치즈	78
칸디아 엑스트라 테이스트	62
요거트 레진	23
피스타치오 페이스트	40

- 전란과 설탕, 소금을 함께 섞어준다.
- 버터와 크림치즈를 함께 녹여준다.
- 1 에 밀가루와 베이킹 파우더를 넣고 섞어준다.
- 3 의 혼합물에 요거트 레진과 피스타치오 페이스트를 넣고 섞어준다.
- 4 에 2 의 버터와 크림치즈를 넣고, 피스타치오 페이스트를 추가하여 함께 섞어준다.
- 몰드 안에 반죽을 채우고, 150°C 오븐에서 40 분간 구워준다.



## 코팅

재료	중량(g)
에델바이스 35%	500
라이스볼	적당량
포도씨유	50

## 마무리&데코

재료	중량(g)
건조 살구	100
미로젤	50
금박	적당량
피스타치오 커널	적당량

● 제품안내



**베이킹파우더 EP**  
 Baking powder EP  
 찜케익, 스콘 등에 사용시 색의 변화나  
 냄새가 없는 고품질 B.P 입니다.  
 포장단위 : 150g



**피스타치오페이스트**  
 Pistachio paste  
 그린 피스타치오를 마쇄한  
 100% 천연 페이스트  
 포장단위 : 800g(냉동)



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



**피스타치오커널**  
 Green pistachio  
 포장단위 : 100g, 10kg



**요거트레진(무색소,냉동)**  
 Yogurt resin  
 떠먹는 호상 요구르트를 농축한 제품  
 용도 : 소프트 아이스크림 (우유 2.6L  
 +요거트 레진 1.2kg), 빙수용 시럽,  
 소스 및 드레싱  
 포장단위 : 1.25kg

## 소프트 스펀지

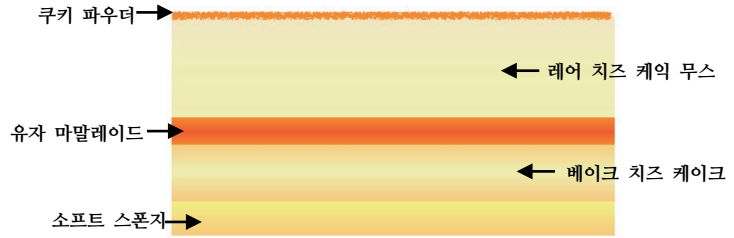
재료	중량(g)
냉동 난황	430
저감미당 s	60
꿀	50
박력분	360
쌀가루	60
냉동 난백	560
난백 분말	8
설탕	235
칸디아 익스트라 테이스트	45
우유	125

1. 난황과 저감미당, 꿀을 휘핑해준다.
2. 밀가루와 쌀가루를 섞어준다.
3. 우유를 데우고, 버터를 녹여준다.
4. 난백과 설탕을 올려 머랭을 만들고, 1에 넣어 10분 동안 휘핑해준다.
5. 4에 밀가루 혼합물을 넣고 천천히 섞어준다.
6. 마지막으로, 버터와 우유를 넣어 섞어준다.
7. 150°C의 데크 오븐에서 10~12분 동안 바람이 없이 구워준다.

## 베이킹 치즈 케익

재료	중량(g)
칸디아 프렌치 크림치즈	425
설탕	125
박력분	20
전란	100
냉동 난황	15
칸디아 휘핑크림 35%	30

1. 크림치즈와 설탕을 함께 섞어준다.
2. 전란과 난황을 1에 넣고 섞어준다.
3. 2에 박력분을 넣고 섞어준다.
4. 3에 크림을 넣고, 소프트 스펀지 위에 부어준다.
5. 120°C 오븐에서 25분간 구워준다.



## 레이 치즈 케익 무스

재료	중량(g)
우유	100
냉동 난황	20
설탕 1	16
옥수수 전분	8
칸디아 프렌치 크림치즈	310
설탕 2	75
칸디아 휘핑크림 35%	450
젤라틴	4

1. 우유와 난황, 설탕 1, 옥수수전분으로 커스타드 크림을 만들어주고, 젤라틴을 넣어준다.
2. 크림치즈를 가온시키고, 설탕 2를 넣어 섞어준다.
3. 커스타드 크림과 2의 크림치즈를 섞어준다.
4. 휘핑한 크림을 35°C 정도의 3과 섞어 마무리해준다.

## 유자 마말레이드

재료	중량(g)
배 퓨레	435
베리베리 유자 퓨레	190
물엿	62
설탕	200
물	60
SIB 유자 제스트	10
펙틴(짬뽕)	9.5

1. 소스팬에 배퓨레와 유자 퓨레, 물엿, 물, 설탕을 넣고 52 brix가 될 때까지 끓여준다.
2. 1에 펙틴을 넣고 섞어주고, 다시 끓여준다.
3. 마말레이드를 냉장 시켜준다.

## 상티이 크림

재료	중량(g)
칸디아 휘핑크림 35%	1000
설탕	80

1. 크림과 설탕을 혼합하여 올려준다.

## 버터 쿠키

재료	중량(g)
칸디아 익스트라 테이스트	300
설탕	360
소금	10
박력분	420
아몬드 파우더	450

1. 버터와 설탕을 섞어준다.
2. 1 에 소금과 아몬드 파우더를 넣고 잘 섞어준다.
3. 2 에 밀가루를 넣고 섞어준 뒤 170°C 오븐에서 10 분간 구워준다.

## 마무리&데코

재료	중량(g)
데코 화이트	100
베리베리 유자필	500

## 제품안내



**베리베리 유자 푸레(고흥/제주)**  
Yuzu  
500g



**유자제스트**  
Yuzu zest  
신선한 유자를 손으로 탈피하여 만든 제품으로, 제품적용 시 유자의 맛이 놀라울 정도로 길게 유지 됩니다  
보관조건 : 냉동 / 원산지 : 고흥  
포장단위 : 500g



**펙틴**  
Pectin  
**잼용**(LM 타입-퀵 세팅) / 1kg  
저당도 가능, 무른 젤, 재가열 가능  
**젤리용**(HM 타입-슬로우 세팅) / 1kg  
고당도만 사용, 단단한 젤, 재가열 불가



**반당적 유자필**  
Semi-candied yuzu peel  
신선한 유자를 손을 탈피하여 만든 제품으로, 제품에 적용 시 유자의 맛이 놀라울 정도로 길게 유지 됩니다  
원산지 : 고흥 / 보관조건 : 냉동  
포장단위 : 700g

## 소프트 카라멜 스펀지

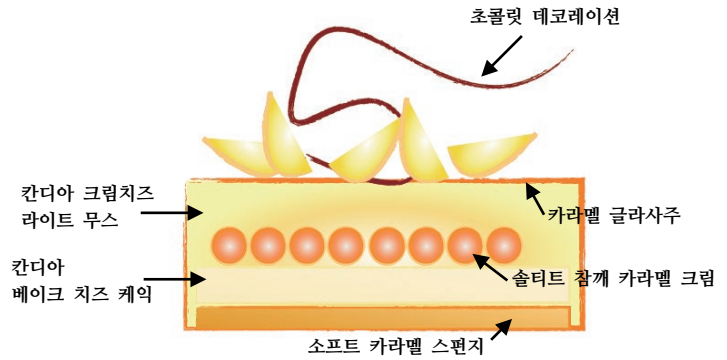
재료	중량(g)
전란	75
설탕 1	112
냉동난황	180
캘리포니아(아몬드필링)1:1	225
칸디아 엑스트라 테이스트	112
냉동 난백	270
설탕 2	94
잔탄검	적당량
박력분	168

1. 설탕 1 을 이용하여 카라멜을 만들어준다.
2. 카라멜이 끓기 시작하면 캘리포니아 1:1 을 넣고 잘 섞어준다.
3. 2 에 만든 카라멜에 난황을 넣고 손으로 섞어준 후 믹스에 5 분정도 가벼운 텍스처가 될 때까지 휘핑해준다.
4. 냉동 난백과 설탕 2, 잔탄검으로 머랭을 만들어 3 에 완성된 카라멜반죽에 천천히 섞어준다.
5. 박력분과 버터를 넣어 마무리 해준다.
6. 170°C 오븐에 8~10 분간 익혀준다.

## 칸디아 베이크 치즈 케익

재료	중량(g)
칸디아 프렌치 크림치즈	340
설탕	100
박력분	16
전란	80
냉동난황	12
칸디아 휘핑크림 35%	24

1. 크림치즈를 풀어준다.
2. 전란과 냉동난황, 설탕을 저속 혼합해준다.
3. 크림치즈에 체친 박력분을 혼합해준다.
4. 3 의 휘핑크림을 혼합해준다.
5. 2 를 4 와 혼합한다.
6. 혼합물을 카라멜 스펀지 위에 부어준다.
7. 컨벡션 오븐 110°C에서 25 분간 익혀준다.



## 솔티드 참깨 카라멜 크림

재료	중량(g)
설탕	75
칸디아 휘핑크림 35%	145
물엿	12
냉동 난황	40
천일염	4
젤라틴	3
볶은 참깨	35

1. 설탕과 물엿으로 카라멜을 만들어준다.
2. 카라멜에 크림을 넣고 잘 섞어준다.
3. 냉동 난황과 천일염을 넣고 84°C 까지 가온 시킨다.
4. 젤라틴을 넣고 균질 시켜준다.
5. 볶은 참깨를 추가한 후 살짝 갈아준 후 식혀서 보관한다.

## 누가틴 참깨

재료	중량(g)
물엿	150
설탕	150
흰 참깨	200
천일염	5
칸디아 엑스트라 테이스트	15

1. 물엿과 설탕으로 카라멜을 만들어 준 후 버터를 넣고 녹여준다.
2. 소금과 흰 참깨를 넣고 잘 섞어준다.
3. 실핏 2 장 사이에 누가틴을 스프레드 해준 후 작은 조각으로 부셔준다.

● 제품안내

칸디아 크림치즈 라이트 무스

재료	중량(g)
설탕	80
물	25
냉동 난황	45
초미립분당	15
칸디아 프렌치 크림치즈	240
젤라틴	6
칸디아 휘핑크림 35%	300

1. 설탕과 물을 116°C까지 가열시켜준다.
2. 1에 가열시킨 시럽을 난황에 부어 잘 섞어준다.
3. 초미립분당과 크림치즈와 젤라틴을 잘 섞은 후 35°C까지 가온한다.
4. 3의 내용물을 2에 만들어둔 사바용에 넣고 잘 섞어준다.
5. 휘핑크림을 넣은 후 천천히 섞어준다.



**캘리포니아(아몬드필링)**  
Pate d'amande  
케익 제조시 사용하면 장시간 부드러우며  
가열하지 않은 아몬드로 만들  
포장단위 : 6.5kg



**코코아 버터**  
Cocoa butter  
포장단위 : 1kg



**젤라틴**  
Gelatin  
종류 : 잎새 젤라틴, 분말 젤라틴,  
인스턴트 젤라틴  
원산지 : 독일 포장단위 : 1kg

카라멜 글라사주

재료	중량(g)
설탕	135
칸디아 휘핑크림	110
물	240
옥수수 전분	18
젤라틴	7
아몬드 시럽	30

1. 설탕으로 카라멜을 만든 후 칸디아 휘핑크림, 물,  
아몬드시럽 넣은 후 끓여준다.
2. 옥수수 전분을 넣고 끓여준다.
3. 젤라틴을 넣은 후 균질 시켜준다.

마무리&데코

재료	중량(g)
코코아 버터	25
카길 화이트 초콜릿	250
황색 색소 함유 카카오 버터	적당량
적색 색소 함유 카카오 버터	적당량

## 소프트 롤 케익 스폰지

재료	중량(g)
냉동 난황	400
설탕 1	125
꿀	150
우유	225
포도씨유	100
냉동 난백	800
설탕 2	250
난백 분말	18
박력분	370

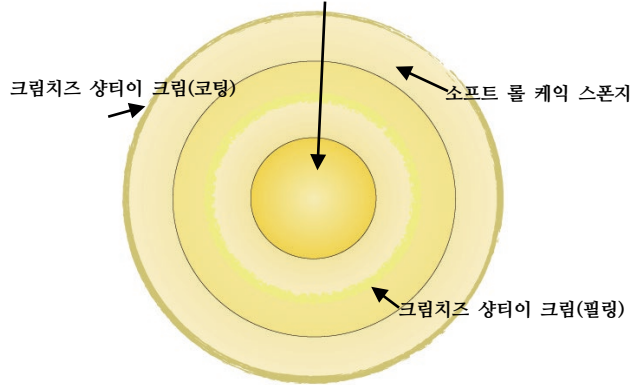
1. 난황과 설탕, 꿀을 사바이용처럼 가볍게 올려준다.
2. 난백과 설탕, 난백 파우더를 올려준다.
3. 1 과 2 를 함께 섞고, 중속으로 5 분 동안 섞어준다.
4. 3 에 박력분, 우유, 포도씨유를 순차적으로 섞어준다.
5. 60\*40cm 철판에 1000g 팬닝하여,  
180°C 오븐에 10 분간 베이킹해준다.

## 크림치즈 샤틀이 크림(필링)

재료	중량(g)
칸디아 휘핑크림 35% 1	100
설탕	100
젤라틴	9
칸디아 프렌치 크림치즈	300
SIB 레몬 제스트	2
칸디아 휘핑크림 35% 2	500

1. 크림 1 과 레몬 제스트를 데워서 젤라틴을 녹여준다.
2. 1 에 설탕과 크림치즈, 크림 2 를 섞어준다.
3. 크림을 단단하게 올려준다.

## 크림치즈 라이트 무스



## 크림치즈 라이트 무스

재료	중량(g)
설탕	135
물	50
냉동 난황	80
요거트 레진	25
젤라틴	9
칸디아 프렌치 크림 치즈	250
칸디아 휘핑크림 35%	200

1. 설탕과 물을 116°C까지 끓여준다.
2. 난황과 1 의 시럽을 함께 휘핑해준다.
3. 젤라틴은 전자레인지에 녹여 크림치즈에 넣어 섞어준다.
4. 2 의 난황과 3 의 크림치즈, 요거트 레진을 함께 섞어준다.
5. 휘핑한 크림과 4 의 혼합물을 35°C로 준비한 후 함께 섞어준다.

## 크림치즈 샤틀이 크림(코팅)

재료	중량(g)
칸디아 프렌치 크림치즈	150
설탕	40
칸디아 휘핑크림 35%	400

1. 전재료를 함께 섞어, 휘핑해준다.

## 마무리&데코

재료	중량(g)
데코 화이트	50

- 제품안내



레몬제스트  
Lemon zest  
포장단위 : 500g



데코화이트  
Deco white  
녹지않는 데코레이션 설탕  
포장단위 : 500g, 1kg



동영상 보기

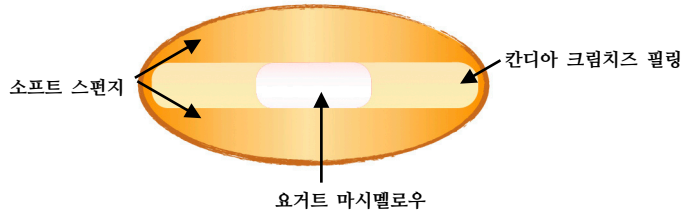


## 소프트 스펀지

\*\* 비중 : 0.31

재료	중량(g)
냉동난백	117
난백분말	2
설탕	81
냉동난황	65
트리몰린	6.5
솔비톨	3.25
박력분	41
감자전분	40
초미립 분당	적당량

1. 냉동난황을 트리몰린 솔비톨과 함께 풀어준다.
2. 냉동난백과 난백분말, 설탕을 함께 풀어준다.
3. 1, 과 2 를 섞어준 후 밀가루와 감자전분을 함께 섞어준다.
4. 실핏위에 소량씩 파이핑한 후 초미립분당을 뿌려준다.
5. 160°C 오븐에 8 분 구워준다.



## 칸디아 크림치즈 필링

재료	중량(g)
칸디아 프렌치 크림치즈	150
칸디아 휘핑크림 35%	150
바닐라 빈	1 개
잔탄검	적당량
설탕	12.5

1. 크림치즈와 설탕을 섞어준다.
2. 1 에 휘핑크림과 바닐라 빈을 조금씩 넣어 섞어준다.
3. 필요 시 2 에 잔탄검을 추가한다.

## 요거트 마시멜로우

재료	중량(g)
설탕	140
물엿	25
물	43
젤라틴	8
냉동 난백	50
난백 분말	2
요거트 레진	35

1. 설탕, 물엿과 물을 135°C까지 가열시킨다.
2. 냉동난백에 난백분말을 풀어준다
3. 1 시럽을 난백에 넣어준 후 함께 휘핑한다.
4. 요거트 레진을 데운 후 젤라틴을 녹여준다.
5. 4 의 요거트 레진을 마시멜로우에 넣은 후 휘핑한다.

**SIB** (주)선인  
[www.ppang.biz](http://www.ppang.biz)

경기도 용인시 기흥구 탑실로 35번길 20



@sib\_sunin



칸디아 공식 홈페이지(3월 오픈 예정)  
[www.candiaprofessional.com](http://www.candiaprofessional.com)



@candiaprofessional