



Zini pasta Seminar

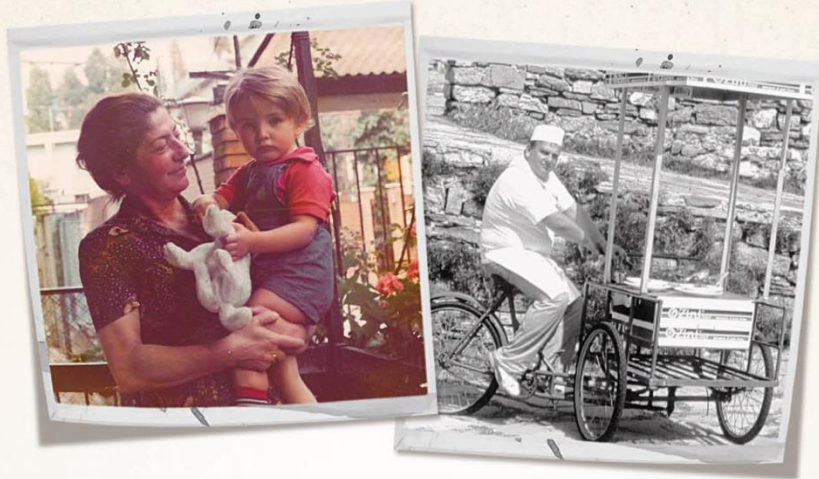
Passion and Pasta since 1956

지니 파스타 세미나

2019.01

Demonstrator_ Chef, Tomas Morazzini





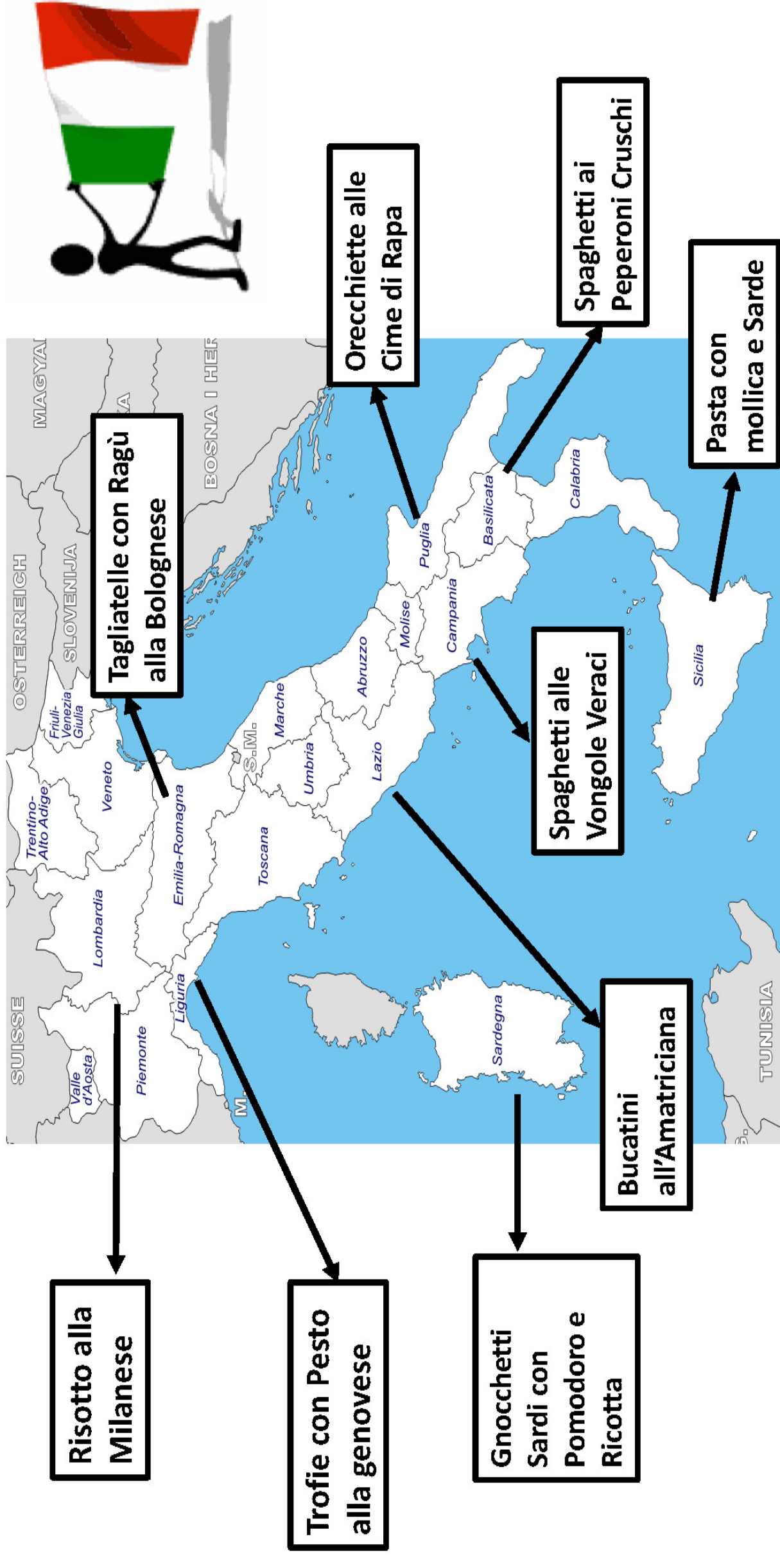
100% 이탈리아 원료로 만드는 파스타

1956년 밀라노 토박이 유리드 지니는 밀라노의 중심에서 파스타를 만들어 팔기 시작합니다
어떠한 인공 첨가물이 들어가지않는 100% 이탈리아 원료로만 만들어 지는 파스타입니다

그것은 아직도 지니가 고집하고있는 파스타의 제조 방법입니다
오늘날 지니가 만들고있는 파스타는 일부 수산물만 빼고는 100% 이탈리아 원산지의 원료로 만들어집니다.



Map of Italian Regional Recipes





Tomas Morazzini Chef – 토마스 모라찌니 셰프

이탈리아 마르쉐 출신

2009 년 1 미슐랭 스타 레스토랑 “Vicolo santa Lucia” 에서 근무

2012 년 피자과 관련된 “Tre spicchi del gambero Rosso”를 수상

지니와 셰프 토마스가 서로를 택한 것은, 미슐랭 레스토랑 근무경력과 수상 경력이 아닌
단순함과 진짜(오리지널)를 추구한다는 공통점 때문입니다.

Zini 고품질의 파스타를 위하여...

1956 년 Euride Zini 가 밀란 중심부에 작은 파스타 공장을 설립했습니다. 천연의 신선한
재료들로 바로 섭취할 수 있는 최고 품질의 신선 파스타 또는 냉동 파스타를 생산했습니다.
이러한 기술을 바탕으로 1978 년 지니는 혁신적인 공정을 개발하여 신선 파스타를 냉동시키는
세계 최초의 회사가 되었습니다. 제품을 보존하기 위해 지니는 첨가물 없이

오직 “냉각” 기술만을 사용합니다.



파스타 보일러 임대 안내

파스타를 과숙되는 것을 방지하기 위해 타이머가 내장되어 있어 있습니다.
완료가되면 자동으로 바스켓이 상승 합니다.



타이머: 60~ 180초 (30초 간격)

전기 용량: 3 kw, 220 V,

크기: 전면 폭: 40 Cm, 깊이 55Cm, 높이 50 Cm

수전을 연결하여 사용 합니다.

소매가 기준 월150만원 이상 주문 시 1대 임대 가능합니다.

단, 150만원 미만 주문 시 미달 금액의 30%를 청구합니다.
(예: 월 100만원 주문 시 미달 금액인 50만원에 대한 30%인 15만원이 청구됩니다.)

* 임대 문의는 각 영업담당자에게 문의 부탁드립니다.

Zini Pasta Seminar

목차

1. 소리시 알 바실리코 콘 페스토 시실리
2. 아놀리티 알 파르미지아노 레기아노 콘 포모도로 에 감베리
3. 라비올리 알 콰트로 프로마지 알 브로
4. 벨레 알 타르투포 콘 포르치니
5. 라자냐 알레 7 베르두레
6. 파파델리 알 라구 디 살시차
7. 뇨끼 알리 아스파라기
8. 탈리아 텔레 콘 카볼리에 폰티나
9. 페투치니 알 라구 디 친기알레
10. 스파게티 알라 치타라 카쵸 페페 카르치오피
11. 링귀니 알 페스토 콘 파타트 에 파줄리니
12. 성게알 오일 파스타

소리시 알 바실리코 콘 페스토 시실리

원재료

재료	중량
소리시 알 바실리코	750g
반건조 방울 토마토	100g
블랙 올리브 따프나드	40g
케이퍼	10g
올리브 오일	50g
IQF 바질	적당량
소금	적당량
후추	적당량
바질 오일	적당량

1. 준비한 토마토 콩피와 케이퍼를 다져준다.
2. 1 에 올리브 따프나드, 올리브 오일을 섞어준다.
3. 라비올리는 파스타 보일러에 2 분간 익혀주고, 팬에 올리브 오일과 소량의 물로 마무리한다.
4. 라비올리를 접시에 담고, 준비한 페스토를 곁들여준다.



● 제품정보



소리시 알 바실리코 (Basilico)

미리 익혀서 냉동시킨 라비올리로 생면식감, 짧은 조리시간이 특징입니다.

내용물 : 리코타 치즈, 벨라 로디 치즈,마스카포네, 바질
포장단위 : 1kg (개당 23g)



블랙 올리브 따프나드

Black Olive Tapenade
지중해 올리브를 갈아 만든 스프레드로 빵, 크래커등 과 곁들이면 좋습니다.

포장단위 : 1kg
유통기한 : 냉동 24 개월



반건조 방울 토마토 (생산 예정 제품)

아놀리티 알 파르미지아노 레기아노 콘 포모도로 에 감베리

원재료

재료	중량
아놀리티 알 파르미지아노 레기아노	750g
쉐어드 토마토	250g
토마토	100g
양파	1/2 개
바질 오일	적당량
올리브 오일	50g
새우	8 마리
소금	적당량
후추	적당량



1. 팬에 곱게 다진 양파를 넣고 약간 색이 날 때까지 볶아준다.
2. 1 에 쉐어드 토마토를 넣고 소금, 후추로 간한다.
3. 5 분 정도 볶아주고, 물이 필요한 경우에는 소량의 물을 넣는다.
4. 손질한 새우와 토마토 다이스를 3 에 넣고 2 분정도 더 볶아준다.
5. 아놀리티 알 파르미지아노 레기아노를 파스타 보일러에 2 분간 익혀준 후 소스에 넣고 마무리 한다.
6. 바질 오일을 뿌려 마무리한다.

제품정보



아놀리티 알 파르미지아노 레기아노

Parmagiano Reggiano

내용물 : 리코타 치즈,
팔마지아노 레기아노 DOP, 소금, 후추,
넛맥, 갈릭

포장단위 : 1kg (개당 24g))

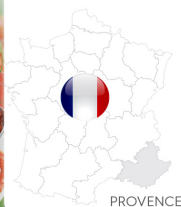


바질오일

Basil oil

포장단위 : 1kg

“토마토의 신맛을 없애기위해
아직도 장시간 캔 제품을 끓이고 계시나요?”



쉐어드 토마토란?

프랑스 남동부 프로방스 지역은 1년 중 320일이 해가 나는 지역입니다. 프로방스 지방에서 재배된 특이한 종자의 토마토입니다.

특징

- 선명한 붉은색(무색소)
- 탁월하게 신선한 토마토의 맛 과 향
- 산미가 없다
- 토마토 조각 함유(18mm)

가공 토마토의 종류 및 브릭스 (쉐어드 토마토는 홀, 펄프 등 보다 2배의 고형분)

종류	토마토 펄프, 퓨레, 홀, 큐브	크리쉬드	쉐어드 토마토	토마토 풀리, Passata	토마토 페이스트 x2	토마토 페이스트 x3
브릭스	4	4	8	11	28	36

일반 가공 토마토와 쉐어드 토마토 색 비교

종류	미국	쉐어드 토마토
색 비교		
<적용예>	 굽기전 구운후	 굽기전 구운후

라비올리 알 콰트로 프로마지 알 브로

원재료

재료	중량
라비올리 알 콰트로 프로마지	720g
칸디아 버터	100g
세이지	2 장
타임	3 줄기
마조람	1 줄기
냉동 로즈마리	1 줄기
이탈리안 하드 치즈	100g
소금, 후추	적당량

1. 허브는 곱게 다져서 준비한다.
2. 팬에 버터와 약간의 물을 넣고 1 과 섞은 뒤 소금, 후추로 간한다.
3. 라비올리 알 콰트로 프로마지를 파스타 보일러에 2 분간 삶아주고, 2 의 허브버터를 곁들이고, 치즈를 뿌려 마무리한다.



● 제품정보



이탈리안 하드치즈 스틱

Italian hard cheese stick

포장단위 : 220g

- 한손에 잡히는 사이즈로 그립감이 좋습니다.
- 일정한 크기와 두께의 꼬포를 만들 수 있습니다.
- 껍질이 없습니다



칸디아 버터

Candia Extra Butter 1kg

정통 프렌치 버터 (고용점)

포장단위 : 1kg



라비올리 알 4 프로마지

4 kinds cheese

중간 사이즈의 라비올리로 4 가지 치즈가 들어있습니다.

내용물 : 리코타 치즈, 계란, 페코리노 로마노 치즈, 프로볼론 피칸테 치즈, 그라나 파다노 치즈, 폰티나 치즈, 빵가루, 감자 분말, 식염, 후추, 넛맥
포장단위 : 1kg (개당 5.5g)

벨레 알 타르투포 콘 포르치니

원재료

재료	중량
벨레 알 타르투포	720g
칸디아 버터	100g
칸디아 휘핑크림	200g
냉동 포르치니	180g
이탈리안 하드 치즈	100g
소금	적당량
후추	적당량

1. 포르치니를 팬에 빠르게 볶은 뒤, 크림을 추가하여 끓여준다.
2. 파스타 보일러에 벨레 알 타르투포를 2 분 동안 삶고, 1 에 넣어 이탈리안 하드 치즈로 마무리한다.



● 제품정보

목적에 따라 선택해서 사용하는 크림 3 종	
	칸디아 휘핑크림 국내산과 유사한 Fresh 한 맛이 특징 포장단위 : 1L
	엘르비르 휘핑크림 유품미가 강한 크림
	DB 쿠키 크림 국내에서 제조한 컴파운드 크림이며, 무향과 경쟁력있는 가격이 특징



벨레 알 타르투포 P

Truffle

내용물 : 리코타 치즈, 모짜렐라 치즈, 마스카포네, 식염, 트러플
포장단위 : 1kg (개당 16g)



냉동 포르치니

Button cep / Porcini

원산지 : 유럽산
크기 : 홀 지름 2~4cm
포장단위 : 1kg

원재료

재료	중량
라자냐 시트	5 장
베샤멜 소스	500g
토마토 소스	100g
냉동 월드믹스	300g
냉동 브로콜리	100g
냉동 완두콩	50g
IQF 오븐드라이 반건조 토마토	50g
체리 토마토	50g
냉동 그린빈	50g
올리브 오일	50g
이탈리안 하드 치즈	50g
소금	적당량
후추	적당량

- 야채들을 작은 다이스로 잘라 준비하고, 팬에 오일을 두고 살짝 볶아준다. 소금, 후추로 간한다.
- 라자냐 몰드에 약간의 베샤멜 소스를 바르고, 라자냐 시트를 깔아준 후 베샤멜 소스를 바르고 준비한 야채를 깔아준다.
- 2의 레이어를 5단으로 준비하고 마지막으로 토마토 소스와 이탈리안 하드 치즈를 뿌려준다.
- 180℃ 오븐에서 15~20 분정도 익혀준다.

베샤멜 소스 : 팬에 버터를 녹이고 밀가루를 넣은 뒤, 약불에서 천천히 볶아준다. 우유를 조금씩 넣으며 끓여준다.

토마토 소스

재료	중량
웨어드 토마토	100g
양파	1/2 개
올리브유	적당량

- 팬에 오일을 두르고, 양파를 볶아준다.
- 1에 웨어드 토마토를 넣고 살짝 볶아 마무리 한다.



● 제품정보



파스타 알 우보 라사니아

Lasgna egg noodle

내용물 : 세몰리나, 계란, 물

규격 : 450×240(재고보유), 120×80

※1.8t 주문 시 원하는 사이즈로 절단 가능

포장단위 : 2.5kg(개당 195g)

제품 특징

- 기존의 건 라자냐는 불기 쉽고 조리시간이 길었습니다. 본 제품은 익혀서 급속동결 시킨 라자냐 시트로 조리시간을 획기적으로 단축시킬 수 있습니다.
- 기존의 건 라자냐와 비교해 층 분리 현상이 발생하지 않습니다.



냉동 월드믹스

World mix mediterranea

라타뚜이, 피자토핑, 샌드위치 내용물 등으로 가성비가 뛰어난 제품입니다.

가열 없이 해동하여 바로 사용합니다.

피망 15%, 가지 42.5%, 호박 42.5%

포장단위 : 1kg /원산지 : 프랑스



파파델리 알 라구 디 살시차

원재료

재료	중량
라자냐 시트	3 장
돼지고기	400g
썬 토마토	250g
양파	1/2 개
레드와인	1 컵
토마토 페이스트	50g
물	적당량
칸디아 버터	50g
소금	적당량
후추	적당량



1. 팬에 버터를 녹이고, 양파를 색이 약간 날 때 까지 볶아준다.
2. 1 에 돼지고기를 넣고 약 20 동안 익혀준다.
3. 2 에 토마토 페이스트를 넣고, 와인을 넣는다.
와인이 졸아들면, 썬 토마토와 소금, 후추를 넣고 끓여준다.
4. 라구 소스에 약간의 물을 추가하고 1 시간 정도 끓여준다.
5. 라자냐 시트를 파파델리 사이즈로 잘라준 후 파스타 보일러에 2 분간 익혀주고, 소스에 이탈리아 하드치즈를 뿌려 마무리한다.

제품정보



파파델리

라자냐 시트를 2cm 두께로 자른 것



링귀니
스파게티와 유사한 굵기
나 납작하게 눌린 형태 (약 1/8 인치 넓이)



탈리아텔레
원래 라자냐를 둘둘 말아 우리나라 칼국수
식으로 자른 면으로 이태리어 자르다의 뜻인
'탈리아레' 에서 유래된 이름

파파르델레 페투치니, 탈리올리니, 탈리엘레니등은 같은 형태로 면의 굵기만 다른 면이다

면의 굵기 : 파파르델레 > 탈리아텔레 > 페투치니 > 링귀니 > 스파게티 알라 치타라

원재료

재료	중량
뇨끼 70%	720g
냉동 아스파라거스	200g
칸디아 버터	50g
이탈리안 하드 치즈	50g
소금	적당량
후추	적당량

1. 팬에 아스파라거스와 버터, 소량의 물, 소금, 후추를 넣고 익혀준다.
2. 뇨끼는 파스타 보일러에 2 분간 데쳐서 준비하고, 1 에 익힌 뇨끼를 넣고 섞은 뒤 이탈리안 하드 치즈를 뿌려서 마무리한다.



● 제품정보



포테이토(감자 함량 70%)

Potato 70%

내용물 : 감자, 세몰리나, 식염

포장단위 : 1kg (개당 5g)



아스파라거스

Whole green asparagus

포장단위 : 1kg

뇨끼(감자 70%) with 페스토

◆ 뇨끼 with 바질 페스토



원재료 (1serving)

재료	중량
뇨끼 (감자 70%)	200g
바질 페스토	60g
바질	적당량

1. 뇨끼를 끓는 물에서 2 분간 데친다.
2. 팬에서 페스토와 익힌 뇨끼를 빠르게 가운하면서 섞고 마무리한다.
3. 접시에 플레이팅하고, 이탈리아인 하드 치즈를 소량 곁들인다.



직접 만드시기 어려우시면 간편하게 미리 만들어진
완제 바질 페스토 소스를 사용하실 수 있습니다

◆ 크리스피 뇨끼 with 레드 페스토 샐러드



원재료 (1serving)

재료	중량
뇨끼 (감자 70%)	100g
레드 페스토	60g
E.V.O	적당량
샐러드 야채	80g
이탈리안 하드 치즈	적당량

1. 뇨끼를 끓는 물에서 2 분간 데친다.
2. 180°C로 예열시킨 튀김기에 2 분 정도 뇨끼를 튀겨준다.
3. 샐러드 접시에 절반 정도 양의 레드 페스토를 동그랗게 발라주고 샐러드 야채와 튀긴 뇨끼를 올려준다.
4. 남은 레드 페스토를 야채 위쪽으로 뿌려주고, 올리브 오일도 적당량 뿌려준다.
5. 이탈리아인 하드 치즈를 강판에 갈아서 샐러드 위쪽에 뿌려 마무리해준다.



레드페스토

포장단위 : 500g
바질과 토마토 혼합



바질페스토

포장단위 : 500g, 1kg
바질 함량 53%, 후추 및
식염은 넣지 않았습니다

탈리아텔레 콘 카볼리 에 폰티나

원재료

재료	중량
탈리아텔레	600g
양배추	1/2 개
감자	300g
칸디아 버터	100g
폰티나 치즈	100g
에멘탈 치즈	100g
소금	적당량
후추	적당량

1. 양배추는 손질하여 다이스 형태로 준비한다.
2. 감자와 양배추는 버터와 소금, 후추로 소테한다.
3. 탈리아 텔레는 파스타 보일러에 1 분간 익히고, 익힌 야채와 폰티나 치즈와 에멘탈 치즈를 넣고 녹을 때까지 볶아준다.



● 제품정보



탈리아텔레

Tagliatelle egg noodle

내용물 : 세몰리나, 계란, 물

포장단위 : 3kg(개당 27g)



에멘탈

Emmental cheese

포장단위 : 블록 125g, 1.5kg, 3kg

절단형태 주문생산

유통기간 : 블록 냉장 6 개월

절단 냉장 6 개월

원재료

재료	중량
페투치니	600g
흑 돼지	400g
쉐어드 토마토	250g
당근	1 개
양파	1/2 개
샐러리	1 개
레드와인	1 컵
토마토 페이스트	50g
물	적당량
칸디아 버터	50g
주니퍼 베리	5 개
소금	적당량
후추	적당량
IQF 로즈마리	적당량

1. 팬에 버터를 넣고, 작은 다이스로 준비한 당근과 양파, 샐러리를 약간 색이 날 때까지 볶아준다.
2. 1 에 돼지고기를 넣고 약 20 분정도 익혀준다.
3. 2 에 토마토 페이스와 와인을 순차적으로 넣고, 와인이 약간 졸아들면, 쉐어드 토마토를 넣고 소금, 후추로 간한다.
4. 물을 추가하고 1 시간 정도 끓여준다
5. 페투치니는 파스타 보일러에 1 분정도 익혀주고, 완성된 라구소스와 이탈리아 하드치즈를 올린 뒤 로즈마리를 뿌려 마무리한다.



● 제품정보



페투치니

Fettuccine egg noodle

내용물 : 세몰리나, 계란, 물

포장단위 : 3kg(개당 27g)



로즈마리(IQF Herb)

Rosemary

포장단위 : 200g

스파게티 알라 치타라 카초 페페 카르치오피

원재료

재료	중량
스파게티 알라 치타라	600g
냉동 아티초크 버팀	2 개
페코리노 로마노	100g
이탈리안 하드치즈	100g
올리브유	50g
소금	적당량
후추	적당량

1. 아티초크를 작게 썰어서 준비하고,
팬에 오일을 두르고 소금, 후추와 함께 볶아준다.
2. 스파게티 알라 치타라를 1 분간 익혀주고,
1 에 넣어 섞어준다.
3. 페코리노 치즈와 이탈리안 하드치즈로 마무리하고,
약간의 물을 첨가하여 크림미한 상태로 완성한다.



● 제품정보



스파게티 알라 치타라

Spaghetti egg noodle

내용물 : 세몰리나, 계란, 물

포장단위 : 3kg (개당 35g)



아티초크 버팀 60-70

Artichoke bottoms

포장단위 : 2.5kg

원산지 : 프랑스

원재료

재료	중량(g)
엑스트라버진 오일	20g
IQF 오븐드라이 반건조 토마토	45g
냉동샐러트(슬라이스)	20g
치킨스톡	135g
성게알 페이스트	8g
소금	적당량
후추	적당량
스파게티 알라 치타라	150g
성게알 포션(5g)	1 개

1. 팬에 오일을 두른 후 냉동 샐러트를 넣고 투명해지도록 볶아준다.
2. IQF 오븐드라이 반건조 토마토를 팬에 넣어 같이 볶아 준다.
3. 치킨스톡과 성게알 페이스트를 함께 넣은 후 졸여준다.
4. 충분히 졸여준 후 면과 함께 볶아주다 엑스트라 버진을 넣어준후 에멀전시킨 후 서빙한다.



● 제품정보



스파게티 알라 치타라

Spaghetti egg noodle

내용물 : 세몰리나, 계란, 물

포장단위 : 3kg (개당 35g)



냉동 반건조 토마토

Semi dried tomato

토마토를 반건조 하여 후레쉬한

식감과 조직을 살린 제품

오일에 담겨 있지 않습니다.

포장단위 : 250g



성게알 페이스트

Uni sea urchin roe paste

포장단위 : 1kg



성게알 포션 5g

Uni sea urchin roe portion

포장단위 : 5g*10

SIB (주)선인
www.ppang.biz
경기도 용인시 기흥구 탑실로 35번길 20