

DESSERT

SEMINAR 2024. 10

Brioche
Carrot Orange Slice
Tart de Choux Apricot-Pralinosa
Fingercake pistachio cherry
Chocolate Fudge Cookie Raspberry
Sacher Torte



REINOLF MOESSL

레이놀프 모슬

SIB Felchlin
SWITZERLAND



Chef _____

Reinolf Moessi

레이놀프 모슬

Who is he?

- 1998년 - 1999년 | 오스트리아 베르펜의 Karl and Rudolf Obauer Hotel-Restaurant에서 Pastry Chef로 근무
- 2002년 - 2003년 | 미국 미시간 주 Hotel Mackinac Island에서 Pastry Chef로 근무
- 2004년 | 케이맨 제도의 The Wharf Restaurant에서 Pastry Chef로 근무
- 2005년 | 오스트리아의 Sporthotel Loruenser Arlberg에서 Pastry Chef로 근무
- 2005년 - 2006년 | 미국 텍사스 주 산안토니오에 있는 Hyatt Hill Country Resort에서 Pastry Chef로 근무
- 2006년 - 2009년 | 대한민국 인천에 위치한 Hyatt Regency Hotel에서 Pastry Chef로 근무
- 2009년 - 2010년 | 인도 뉴델리의 Aman Resort에서 Pre-opening Executive Pastry Chef로 근무
- 2010년 - 2014년 | 두바이 Grand Hyatt Hotel에서 Pastry Chef로 근무
- 2014년 - 2015년 | 태국 방콕 Shangri-la Hotel에서 Executive Pastry Chef로 근무
- 2016년 - 2017년 | 아부다비 Grand Hyatt Hotel에서 Pre-opening Executive Pastry Chef로 근무
- 2017년 - 2019년 | 두바이 FIVE Hotel Palm Jumeirah에서 Pre-opening Executive Pastry Chef로 근무
- 2019년 - 현재 | 스위스의 Felchlin에서 Pastry Chef로 활동

CONTENTS

Hot drink 핫초콜릿	4p
Brioche 브리오슈	5p
Carrot Orange Slice 당근 오렌지 케이크	6p
Tart de Choux Apricot-Pralinosa 살구 프라리노사 타르트 슈	8p
Chocolate Fudge Cookie Raspberry 라즈베리 초콜릿퍼지 쿠키	10p
Fingercake pistachio cherry 피스타치오 체리 핑거케이크	12p
Sacher Torte 자허토르테	14p

Hot drink

핫초콜릿



- 선인 제품
- 펠클린 제품

조립

우유	—————	4,500g
바닐라빈	—————	10g
콩카빈	—————	2.5g
시나몬스틱	—————	30g
정향	—————	5g
카다몸	—————	5g
코리엔더 씨앗	—————	10g
마라카이보 크레시피카도 65%	—————	900g

01. 우유와 향신료를 끓입니다.
02. 냉장고에서 랍으로 덮어 최소 4시간, 가능하면 하룻밤 동안 우려냅니다.
03. 그런 다음 체에 걸러줍니다.
04. 우유 혼합물을 다시 끓이고, 커버춰 초콜릿에 부여준 후 녹을 때까지 저어줍니다.
05. 마지막으로 핸드 블렌더로 약 30초 동안 충분히 거품을 내주세요.



Brioche

브리오슈



- 선인 제품
- 펠클린 제품

약 32개 분량

브리오슈 반죽

우유 (1)	_____	130g
인스턴트 이스트 골드	_____	30g
백설탕	_____	100g
몰트엑기스액상	_____	20g
밀가루 T45	_____	1000g
정제소금	_____	20g
전란	_____	400g
우유 (2)	_____	100g
라틴버터	_____	600g
몰트엑기스분말	_____	30g

01. 우유(1), 이스트, 설탕, 몰트엑기스를 섞는다.
02. 밀가루, 소금, 몰트엑기스분말을 넣고 모든 재료가 섞일 때까지 1단으로 반죽한다.
03. 달걀과 나머지 우유(2)를 함께 섞어 천천히 넣는다.
04. 2단 속도로 약 12~15분간 반죽하여 반죽을 만든다.
05. 버터를 3번에 나누어 추가한다.
(반죽 온도 : 약 20°C)
06. 평평한 직사각형으로 펼쳐서 냉장고에서 하룻밤 동안 휴지한다.
07. 7mm 두께로 반죽을 밀어편다.
08. 9x8.5cm 직사각형으로 재단한다.
(무게:약75g)

헤이즐넛 아몬드 버터크림블

라틴버터	_____	200g
황설탕	_____	300g
밀가루 T45	_____	200g
아몬드분말	_____	90g
헤이즐넛 분말	_____	210g

01. 버터와 설탕을 크림해질 때까지 휘젓고 체에 걸러진 밀가루를 넣은 다음 아몬드분말을 넣는다.
02. 헤이즐넛 분말을 넣고 반죽하여 모래알 같은 반죽을 만든다.
03. 냉장고에서 냉각한 뒤 굵은 체에 내려 작은 입자로 만든다.

조립

브리오슈 반죽	_____	75g
바뚜야 밀크 (잔뒤야 바통)	_____	1ea
헤이즐넛 아몬드 버터크림블	_____	30g

01. 9*8.5cm로 재단한 브리오슈 반죽 위에 바뚜야 스틱을 올려 말아서 성형한다.
02. 온도 30°C, 습도 70%에서 약 90분간 발효한다.
03. 달걀물을 브러쉬 해준 뒤 헤이즐넛 아몬드 버터 크림블을 올려준다.
04. 185°C 오븐에서 약 7분간 굽고 공기 댄퍼를 열어 약 15~18분간 구워준다.



Carrot Orange Slice

당근 오렌지 케이크



- 선인 제품
- 펠클린 제품

1판 분량 | 틀: 35*54cm

당근 스펀지 케이크

냉동 난황	250g
아몬드 필링 (캘리포니아)	660g
레몬농축주스	40g
당근채	500g
냉동 난백액	250g
이눌린	50g
황설탕	150g
인버트 슈가 (전화당)	50g
밀가루 T45	100g
소맥전분	50g
베이킹파우더 EP	8g
헤이즐넛 분말	100g

1. 볼에 냉동 난황과 아몬드 필링을 넣고 부피감 있게 휘핑한다.
2. 레몬농축 주스, 당근채를 1에 넣어준다.
3. 다른 볼에 난백, 이눌린을 넣어 가볍게 풀어 준 뒤 황설탕, 인버트 슈가(전화당)을 넣어 10분간 크림색이 나도록 휘핑한다.
4. 휘핑 된 난황과 당근 혼합물에 휘핑 한 난백을 나눠 섞어준다.
5. 체 친 밀가루, 소맥전분, 베이킹파우더, 헤이즐넛 분말을 가볍게 섞어준다.
6. 35*54cm 사각 무스 링을 활용해 반죽을 평평하게 펼쳐 준다.
7. 데크 190°C 약 15분간 구워준다.

오렌지 샤틀리 크림

오렌지제스트	10g
백설탕	20g
오렌지주스	160g
락틱버터	75g
당근 착즙주스	100g
블린 젤라틴 (1:6)	40g
에델바이스 36%	140g
냉동 마스카포네	40g
40% 고메크림	685g

1. 오렌지 제스트와 설탕을 섞어 약 2~3시간 동안 숙성한다.
2. 팬에 숙성한 오렌지 설탕, 오렌지주스, 버터, 당근 착즙주스를 넣고 끓인다.
3. 볼에서 내린 뒤 불려놓은 젤라틴을 넣어 섞어준다.
4. 초콜릿 위에 체를 이용해 액체를 부어 가나슈를 만들어 준다
5. 마스카포네와 40% 고메크림(액체상태)을 넣고 저어주고 핸드 블렌더로 부드럽게 유화시켜 하루 동안 냉장에서 안정화한다.

당근&오렌지 콩피

홍자몽 퓨레	85g
오렌지주스	515g
당근 착즙주스	240g
백설탕	345g
펙틴(점용)	15g

1. 냄비에 홍자몽 퓨레와 오렌지, 당근주스를 넣고 40°C까지 끓여준다
2. 펙틴과 설탕을 혼합한 뒤 1에 섞어 끓인다.
3. 냉각 후 사용한다

조립

당근스펀지 케이크 (35*54cm)	2장
오렌지 샤틀리 크림	1,200g
당근&오렌지 콩피	1,200g
에델바이스 36%	적당량
노랑 색소	적당량
초록 색소	적당량

1. 화이트 초콜릿을 이용해 스펀지 케이크 전면에 분사한다.
2. 붓으로 당근&오렌지 콩피를 가볍게 펴 바른다.
3. 다른 한 장의 당근 스펀지 케이크를 덮어준다.
4. 냉각 후 10*5 cm로 커팅한다.
5. 화이트 초콜릿과 색소를 사용해 장식물을 만들어 장식으로 사용한다.



Memo

Tart de Choux Apricot-Pralinosa

살구 프라리노사 타르트 슈



- 선인 제품
- 펠클린 제품

약 20개 분량 | 지름: 7cm , 높이: 2.5cm (타공 타르트 링)

허니 피스타치오 타르트 반죽

락틱버터	————	175g
초미립분당	————	38g
꿀	————	25g
정제소금	————	0.5g
바닐라빈	————	0.5g
40% 고메 크림	————	25g
밀가루 T45	————	250g
생피스타치오(점보)	————	50g

슈 반죽

우유	————	80g
물	————	80g
락틱버터	————	80g
정제소금	————	2g
백설탕	————	3g
밀가루 T45	————	80g
전란	————	140g
쿠키 반죽	————	적당량

01. 부드러운 버터에 초미립분당, 꿀, 40% 고메 크림, 정제소금, 바닐라빈을 넣어 크림화한다.
02. 체 친 박력분과 다진 피스타치오를 넣고 잘 섞어준다.
03. 냉장에서 약 1시간 이상 냉각 후 사용한다.
04. 반죽을 높이 2.5cm 지름 7cm을 두를 수 있도록 재단한다.

01. 냄비에 우유, 물, 버터, 소금, 설탕을 끓여준다.
02. 저어가며 가루류를 혼합하고 벽면에 반죽이 붙지 않을 때까지 2~3분간 저어준다.
03. 반죽을 믹싱 볼에 넣어 패들(비터)를 부착해 1단(저속)에서 풀어준다.
04. 상온의 전란을 소량씩 나눠 믹싱하며 윤기가 나는 상태에서 마무리한다.

쿠키 반죽

락틱버터	————	150g
황설탕	————	185g
밀가루 T45	————	185g

01. 볼에 비터를 이용해 버터, 황설탕을 부드럽게 풀어준 뒤 밀가루 가볍게 섞어준다.
02. 반죽을 냉장 휴지한다.
03. 반죽을 두께 2mm 지름 5.5cm로 준비한다.



헤이즐넛 조콩드

구운 헤이즐넛 분말	120g
백설탕 (1)	40g
인버트슈가(전화당)	20g
전란	200g
냉등난백액	120g
백설탕 (2)	80g
락티버터	60g
밀가루 T45	40g
초콜릿 크림블	적당량

01. 볼에 헤이즐넛 분말, 설탕 (1), 인버트슈가(전화당), 전란을 넣고 약 10분간 믹싱한다.
02. 다른 볼을 이용해 난백, 설탕 (2)을 넣어 단단한 머랭을 올려준다.
03. (1)번 반죽에 머랭을 나누어 넣고 녹인 버터를 넣어 가볍게 섞어준다.
04. 체 친 박력분을 가볍게 섞어 마무리한다.
05. 60*40 사각 무스 링을 이용해 반죽을 펼쳐 준 뒤 180°C 컨벡션 오븐에서 약 8분 구워준다.
06. 식힌 뒤 초콜릿 크림블을 올려 굳힌다.
07. 모양 커터(지름 5.5cm)로 컷팅한다.

초콜릿 크림블

물웨하스조각	250g
카카오닙스 크로칸트	80g
마라카이보 크레시피카도65%	300g

01. 녹인 마라카이보 초콜릿에 크로칸트와 카카오 님스를 섞어 준비한다.

살구 조림

살구	400g
물	500g
백설탕	150g
유자퓨레	30g
바닐라빈	2g
타임	8g

01. 반으로 자른 살구를 준비한다.
02. 냄비에 물, 설탕, 유자퓨레, 바닐라, 타임을 넣고 끓인 뒤 살구에 부어준다.
03. 24시간 이상 숙성 후 사용한다.

프라리노사 크림

크림 파티시에	500g
프라리노사 W	285g
40% 고메크림	420g

01. 크림 파티시에와 프라리노사를 22°C로 데워서 섞어준다.
02. 휘핑한 40%고메크림과 1을 가볍게 섞어 마무리한다.

조립

허니 피스타치오 타르트지(지름: 7cm)	1ea
슈 + 쿠키 반죽	1ea
40% 고메크림	10g
조콩드 + 초콜릿 크림블(지름:5.5cm)	1ea
살구 조림	반조각
프라리노사 크림	20g
장식용 구운 헤이즐넛	적당량

01. 재단한 타르트지(약 25g)을 타르트링(지름:7cm)에 돌려준다.
02. 슈를 타르트 링 안에 짜준다.
03. 슈 위에 쿠키 반죽을 올려준다.
04. 컨벡션 오븐에서 160°C 8분 굽고, 150°C 8분, 140°C 8분 순으로 구워준다. (데크오븐의 경우, 180°C 예열하여 댄퍼 닫고 160°C에 25분, 댄퍼 열고 160°C 20분 구워준다.)
05. 슈 바닥을 잘라낸다.
06. 40% 고메크림 10g을 슈에 충전한다.
07. 살구 조림을 안쪽에 넣는다.
08. 프라리노사 크림을 20g 충전한다.
09. 초콜릿 크림블을 올린 조콩드를 바닥에 넣어 마무리한다.
10. 상단에 프라리노사 크림을 가볍게 파이핑 한다.
11. 헤이즐넛 조각으로 장식한다.



Chocolate Fudge Cookie Raspberry

라즈베리 초콜릿퍼지 쿠키



- 선인 제품
- 펠클린 제품

약 15개 분량 | 지름: 9cm

초콜릿 퍼지쿠키

락틱버터	————	120g
사오파메60%	————	230g
마스코바도 설탕	————	90g
플러르 드 셀	————	4g
백설탕	————	120g
전란	————	120g
밀가루 T45	————	70g
베이킹파우더 EP	————	6g
익스트라다크코코아파우더	————	10g
마라카이보 초콜리니 66% (그랑크루 초코칩)	————	230g

01. 버터, 사오파메60%, 플러르 드 셀을 함께 녹인 뒤 전란과 설탕을 휘핑해 다 함께 섞는다.
02. 마스코바도 설탕을 넣는다.
03. 밀가루, 베이킹 파우더, 코코아 파우더를 체에 쳐서 마라카이보 초콜릿 칩과 섞는다.
04. 반죽을 냉장고에 넣어 냉각한다.
05. 반죽을 1cm 두께, 9cm 지름으로 성형해 160°C 컨벡션 오븐에 약 12분 베이킹한다.

라즈베리 젤리

베리베리 라즈베리냉동퓨레	————	680g
레몬농축주스	————	20g
백설탕 (1)	————	84g
펙틴(잼용)	————	16g
물엿	————	50g
백설탕 (2)	————	150g

01. 퓨레와 주스를 끓인다.
02. 설탕(1)과 펙틴을 섞은 뒤 퓨레에 섞어 약 1분간 끓인다.
03. 물엿과 설탕(2)을 넣고 약 1분간 추가로 끓인 뒤 냉각해 사용한다.

조립

초콜릿 퍼지쿠키(지름:9cm)	————	1ea
라즈베리 젤리	————	적당량
냉동 국산 산딸기	————	적당량
마라카이보 초콜리니 66% (그랑크루 초코칩)	————	적당량

01. 쿠키를 충분히 식힌 뒤 라즈베리 젤리, 냉동 산딸기, 초콜릿 칩을 이용해 장식한다.



Memo

Fingercake pistachio cherry

피스타치오 체리 핑거케이크



- 선인 제품
- 펠클린 제품

약 28개 분량 | 틀: Sq078 fashion cake

피스타치오 케이크 반죽

전란	205g
백설탕	160g
인버트슈가(전화당)	20g
정제 소금	0.2g
피스타치오 페이스트	50g
밀가루 T45	240g
베이킹파우더EP	10g
브라운버터	140g
그리오틴	175g

01. 상온에 둔 전란, 백설탕, 인버트슈가(전화당), 소금, 피스타치오 페이스트를 45°C로 가온 후 비터를 이용해 휘핑한다.
02. 공기가 가볍게 혼합되어 부피감이 생겼을 때 체 친 가루류를 넣어 부드러운 상태로 만들어 준다.
03. 따뜻한 상태의 브라운 버터(40°C)를 천천히 넣어준다.
04. 1/4로 컷팅한 그리오틴 체리를 반죽에 혼합한다. (최종온도 : 32°C)

조립

피스타치오케이크 반죽	35g
바뚜야 밀크 (잔뒤야 바통)	1.5ea
그리오틴	3ea
생피스타치오(점보)	적당량
미로젤	적당량

01. 반죽을 찰주머니에 담아 실리콘 몰드에 10g 파이핑한다.
02. 바뚜야 밀크 스틱을 1개 반 넣어 준 뒤 그 위에 반죽 25g을 파이핑해 덮어준다.
03. 그리오틴 체리 3조각을 올려 준다.
04. 예열된 컨벡션오븐 145°C에서 약 18분 구워준다.
05. 완전하게 식은 뒤 미로젤을 바른 뒤 피스타치오로 장식한다.

태운 버터 수분이 없는 상태로 냉장유통되는 태운 버터
포장단위 : 1kg



브라운 버터
탄화물이 남아있는 상태

기(Ghee)버터
브라운 버터를 필터링한 상태

그리오틴

포장단위 : 1kg (270-290개 체리)
세계적인 명품 그리오틴 오리지널
일정한 크기의 체리가 리큐르에 담긴 제품



바통 초콜릿 밀크

사이즈 : 80mm
중량 : 개당 20g

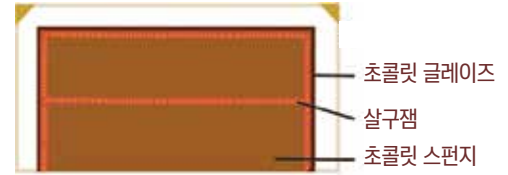
잔뒤야로 만든 유기농 바통입니다.
풍부한 맛을 브리오쉬나 크로와상에 부여해보세요.



Memo

Sacher Torte

자허토르테



- 선인 제품
- 펠클린 제품

약 10개 분량 | 지름: 12cm , 높이: 5cm

초콜릿 스펀지

락티버터	_____	530g
마라카이보 크레시피카도65%	_____	530g
냉동난황	_____	370g
냉동난백액	_____	600g
백설탕	_____	530g
밀가루 T45	_____	530g
익스트라다크코코아파우더	_____	65g
베이킹파우더 EP	_____	7g

01. 볼에 버터를 넣고 부드럽게 풀어준 뒤 35°C로 녹인 다크 초콜릿 커버춰를 넣어 부드럽게 섞어준다.
02. 난황을 조금씩 넣어 섞어준다.
03. 다른 볼에 난백과 설탕을 넣어 머랭을 만든다.
04. 휘핑 된 반죽 2에 체 친 가루류를 넣고 섞은 뒤 머랭을 나눠 넣어 마무리한다.
05. 지름:12cm 높이:5cm 케이크 틀에 260g 팬닝한다
06. 180°C 데크 오븐에서 35분 베이킹한다.
07. 식은 후 절반으로 슬라이스한다.

살구잼

백설탕 (1)	_____	30g
펙틴 (잼용)	_____	24g
냉동 살구	_____	600g
백설탕 (2)	_____	450g

01. 설탕 1과 펙틴을 섞어준다.
02. 냄비에 냉동 살구와 설탕 2를 넣어 끓여준다.
03. (1)을 (2)에 넣어 다시 끓인다.
04. 살구 조각이 작게 남도록 핸드블렌더를 이용해 갈아준다.

시럽

물	_____	250g
백설탕	_____	250g

01. 분량의 재료를 냄비에 끓여 30°C 시럽을 준비한다.
02. 차갑게 식혀 사용한다.

조립

초콜릿 스펀지	_____	2ea
초콜릿 글레이즈	_____	적당량
살구잼	_____	110g
시럽	_____	50g

01. 절반으로 슬라이스 한 초콜릿 스펀지에 설탕시럽을 브러쉬질 한다.
02. 스펀지 시트 위에 살구잼을 발라준다.
03. 초콜릿 스펀지를 1장 올리고 살구잼으로 아이싱한다.
04. 글레이즈를 30°C로 가온 후 케이크를 코팅한다.
05. 초콜릿 나무상자 장식에 넣어 마무리한다.

초콜릿 글레이즈

휘핑크림	_____	400g
물엿	_____	120g
마라카이보 크레시피카도65%	_____	480g
화이트훈당	_____	120g

01. 냄비에 분량의 휘핑크림, 물엿을 넣고 끓으면 다크 초콜릿 커버춰와 화이트훈당을 넣고 섞어준다.
02. 핸드블렌더를 이용해 부드럽게 유회한다.



Memo