

# CAVIANI & PEARLS INSPIRATIONS



---

TRISTAN ROUSSELOT  
Corporate Chef at Prova Gourmet





## *Chef* **Tristan Rousselot** 트리스탄 루슬로

### PROVA GOURMET의 총괄 셰프

트리스탄은 리옹에 위치한 릴레 & 샤토(Relais & Château) 레스토랑 피에르 오르시(Pierre Orsi, 미쉐린 1스타)에서 경력을 시작한 후, 쿠르슈벨(Courchevel)의 르 샬비슈(Le Chabichou) 및 푸케 호텔(Fouquet's hotel)의 르 디안(Le Diane)과 같은 여러 미쉐린 스타 레스토랑에서 경험을 쌓았습니다.

이후, 그는 크리스토프 미샬락(Christophe Michalak) 밑에서 실력을 갈고닦으며 멘토로 삼았고, 이후 파리 프린스 드 갈르(Prince de Galles) 호텔에서 총괄 셰프(Executive Chef)로 활동했습니다.

2015년에는 프랑스 2(France 2)에서 방영된 인기 프로그램 “Qui sera le prochain pâtissier?” (다음 파티시에가 될 사람은?)의 결승 진출자로 대중에게 널리 알려지게 되었습니다.

### 그가 추구하는 디저트의 철학은?

그는 설탕의 균형을 유지하면서도 강렬한 풍미, 시각적 아름다움, 다양한 질감을 제공하여 최고의 미식 경험을 선사하는 것을 목표로 합니다.

# CAVIANI

HEART OF THE BEAN



## 카비아니란?

캐비어+바닐라의 합성어로 바닐라 빈의 씨 부분을 곱은 것과 같은 형태의 제품을 뜻합니다.

### 팁 & 사용범위

다양한 용도로 사용 가능: 아이스크림, 커스터드, 스펀지 케이크, 무스, 가나슈 등

### 규격

100 g



# PEARLS

## POP OF FLAVOURS

입에서 터지는 연어알 크기의 커피펄을 디저트에 적용해 보세요!



### 커피 (콜롬비아)

분쇄 커피, 로스팅 및 캐러멜 향

### 부르봉 마다가스카르

달콤하고 약간 파우더리한 향

### 코코아

파우더리한 코코아, 로스팅 및 약간 쓴맛이 어우러진 향

### 팁 & 사용범위

이 펄은 짭짤한 요리, 디저트, 음료 등의 장식용으로 사용됩니다.  
별도의 준비 없이 바로 사용 가능합니다.

### 규격

■ 50 g

# Prova Dessert Seminar



## CONTENTS

이클립스 Madagascan Bourbon Vanilla, Caramel & Macadamia ECLIPSE	----- p. 07
카비아니 바닐라 밀피유 Cabiani et Vanille Mille-feuille	----- p. 10
자몽 & 부르봉 마다가스카르 앙트르메 Madagascan Bourbon Vanilla & Grapefruit ENTREMETS	----- p. 12
유자 & 호지차 앙트르메 Madagascan Bourbon Vanilla, Yuzu & Tea ENTREMETS	----- p. 14
코코아 & 헤이즐넛 앙트르메 Cocoa & Hazelnut ENTREMETS	----- p. 16
커피 & 진저 앙트르메 Coffee & Ginger ENTREMETS	----- p. 18

약 10개

## 블랙 쇼트크러스트

아몬드분말	-----	27g
감자전분	-----	52g
검정색소	-----	2g
블랙코코아파우더	-----	3g
밀가루 T55	-----	180g
소금	-----	1g
초미립분당	-----	90g
고메버터	-----	95g
전란	-----	52g

01. 큐브형 고메버터와 가루류를 믹싱 한다.
02. 달걀을 넣고 검정 색소를 넣어 반죽을 마무리한다.
03. 냉장휴지 2시간
04. 반죽을 유산지에 넣고 3mm로 밀어 편다.
05. 하룻밤 냉장휴지한다.
06. 8cm 꽃 타공 타르트링에 성형한다.
07. 160℃에서 20분간 굽는다.
08. 완전히 식힌 후 탈각한다.

\*남은 자투리 반죽도 팬에 구운 뒤 분쇄해 준비한다.

## 바닐라 소프트 카라멜

40% 고메크림	-----	114g
카비아니	-----	0.8g
물엿	-----	75g
설탕	-----	75g
고메버터	-----	30g
천일염	-----	2g

01. 40% 고메크림을 가열한다.
02. 다른 냄비에 물엿을 녹여준다.
03. 2에 설탕을 조금씩 천천히 추가하며 섞고 설탕이 완전히 녹으면 연한 카라멜 색을 만든다.
04. 1을 천천히 부어 혼합한다.
05. 카비아니와 고메버터를 넣어 섞어준다.
06. 밀착해 랩핑 한 뒤 하루동안 냉장 휴지하고 구워진 타르트바닥에 채운다.

memo

**바닐라&화이트초코 가나슈**

휘핑크림	-----	160g
오브세션30화이트초콜릿	-----	208g
코코아버터	-----	32g
<b>카비아니</b>	-----	0.8g

01. 냄비에 휘핑크림을 가열한다.
02. 끓인 크림을 화이트초콜릿, 코코아버터, 카비아니 위에 유화시킨다. (\*공기가 혼합되지 않게 천천히)
03. 하룻밤 휴지한 뒤 타르트에 채워 표면을 매끄럽게 정리한다.

**바닐라&마카다미아 스펀지**

아몬드분말	-----	44g
마카다미아 분말	-----	44g
초미립분당	-----	88g
전란	-----	105g
<b>카비아니</b>	-----	0.8g
밀가루 T55	-----	24g
냉동난백액	-----	77g
설탕	-----	18g

01. 믹서에 체 친 아몬드 분말, 초미립분당, 마카다미아 분말과 카비아니, 전란을 넣어 유화한다.
02. 체 친 밀가루를 넣고 섞는다.
03. 다른 볼에 흰자에 설탕을 조금씩 추가하며 머랭을 만든다.
04. 2에 머랭을 가볍게 혼합한다.
05. 40x60cm 철판에 800g의 반죽을 골고루 펼친다.
06. 170°C에서 10분간 굽는다.
07. 냉각 후 7cm 원형틀로 잘라 준비된 카라멜 위에 스펀지케이크 원형을 올린다.

**바닐라무스**

휘핑크림 (1)	-----	67g
우유	-----	67g
냉동난황	-----	26g
젤라틴매스 (1:6)	-----	16g
<b>카비아니</b>	-----	0.8g
오브세션30화이트초콜릿	-----	37g
휘핑크림 (2)	-----	186g

01. 냄비에 휘핑크림(1), 우유를 가열한다.
02. 볼에 냉동난황을 넣고 풀어준다.
03. 1을 천천히 부어 섞는다.
04. 혼합물을 다시 냄비에 옮겨 약불에서 가열한다.
05. 4에 젤라틴매스, 카비아니, 화이트초콜릿을 넣어 유화한다.
06. 냉장고에서 21°C까지 냉각한다.
07. 믹서볼에 휘핑크림(2)를 부드럽게 휘핑한다.
08. 6과 혼합한다.
09. 7cm SF243 살리코마트 몰드에 채운다.
10. 냉장고에서 1시간 굳힌 뒤 냉동에서 얼린다.



## 바닐라 글레이즈

정제수	-----	301g
베리베리 레몬퓨레	-----	18g
물엿	-----	60g
설탕 (1)	-----	156g
펙틴 X58	-----	5g
설탕 (2)	-----	60g
카비아니	-----	1g

01. 냄비에 물, 레몬퓨레, 물엿, 설탕(1)을 넣고 50°C로 가열한다.
02. 1에 혼합된 설탕(2)과 펙틴을 섞어준다.
03. 혼합물에 카비아니를 함께 섞어준다.
04. 핸드블렌더로 유화한 다음 85°C까지 재가열 한다.
05. 표면에 랩핑을 밀착해 식은 뒤 하룻밤 냉장휴지하며 사용 전 50°C로 가열해 사용한다

## 조립

01. 구워진 블랙쇼트 크러스트를 소프트 카라멜을 채운다.
02. 마카다미아 너츠를 넣어준다.
03. 바닐라 마카다미아 스펀지를 넣어준다.
04. 바닐라 화이트초코 가나슈를 채워준다.
05. 얼린 바닐라 무스를 올려주고 데코레이션하여 마무리한다.



# 카비아니 바닐라 밀푼유

약 10개

## 앙베쎬 퍼프 페스츰리 \*인벌스 타입

트라딕씨웅 T65 (1)	-----	94g
엑스트라드라이버터	-----	250g
트라딕씨웅 T65 (2)	-----	229g
고메버터	-----	66g
소금	-----	10g
정제수	-----	98g
화이트와인식초	-----	3g

### <고메버터>

01. 믹서에 비터로 밀가루(1)와 엑스트라드라이버터를 넣고 섞는다.
02. 비닐로 감싼 반죽을 하루동안 냉장보관한다.

### <반죽>

01. 믹서에 밀가루(2)와 고메버터, 소금을 넣고 혼합한다.
02. 물과 화이트와인식초 혼합물을 넣고 섞는다.
03. 비닐로 감싼 반죽을 만들어 하루동안 냉장보관한다.

### <조립>

01. 3시간 썬 휴지를 주며 4절 3회를 한다.
02. 접기완료 후 하룻동안 냉장 보관한다.
03. 반죽을 3mm로 밀어준다.
04. 1시간 냉장휴지해 안정화한다.
05. 팬닝 후 1.5cm 높이의 트레이를 상부에 올려준다.(팽창방지)
06. 14x3.5cm 형태로 재단한다.
07. 컨벡션 170°C에서 40분간 베이킹한다.

## 카라멜 설탕

설탕	-----	150g
갈색설탕	-----	50g

01. 냄비에 설탕을 넣고 녹이며 카라멜을 만든다.
02. 베이킹시트에 얇게 펼쳐 식힌다.
03. 식힌 카라멜을 분쇄하여 카라멜가루로 만든다.
04. 구워진 퍼프 페스츰리에 갈색설탕을 뿌린다.
05. 작은 체로 분쇄된 카라멜가루를 고르게 뿌린다.
06. 170°C오븐에서 1분간 구워 카라멜을 녹인 뒤 냉각한다.

memo

## 카비아니 디플로마트크림

카비아니 크림 파티시에	-----	382g
휘핑크림	-----	191g
젤라틴매스 (1:6)	-----	27g

01. 준비된 카비아니 크림 파티시에를 부드럽게 풀어준다.
02. 녹인 젤라틴매스를 준비해 1에 섞어준다.
03. 크림을 휘핑한다.
04. 2에 부드럽게 섞어준다.

## 카비아니 크림 파티시에

우유	-----	240g
설탕	-----	48g
카비아니	-----	1g
냉동난황	-----	19g
전란	-----	48g
옥수수 전분	-----	19g
고메버터	-----	24g

01. 냄비에 우유를 넣고 끓기 직전까지 가열한다.
02. 볼에 설탕, 냉동난황, 전란, 카비아니를 넣고 섞는다.
03. 2에 옥수수 전분을 넣고 섞는다.
04. 1을 천천히 부어가며 혼합한다.
05. 다시 냄비에 옮긴 뒤 중불에서 약 3분간 천천히 저어주며 끓인다.
06. 불에서 내려 고메버터를 넣고 섞는다.
07. 밀착하여 랩핑 한 뒤 냉각해 준비한다.

## 조립

01. 구워진 퍼프 페스츰리를 준비한다.
02. 디플로마트 크림을 파이핑 한다. (\*꼭지 no.22)
03. 구워진 퍼프 페스츰리를 샌드해 마무리한다.



카비아니 100g

# 자몽&부르봉 마다가스카르 앙트르메

약 10개

## 타르트지

아몬드분말	-----	17g
감자전분	-----	31g
밀가루 T55	-----	108g
소금	-----	0.6g
초미립분당	-----	54g
고메버터	-----	57g
전란	-----	32g

01. 큐브형 고메버터와 가루류를 믹싱 한다.
02. 달걀을 넣고 반죽을 마무리한다.
03. 냉장휴지 2시간
04. 반죽을 유산지에 넣고 3mm로 밀어 펴고 하룻밤 냉장휴지한다.
05. 6cm 타공 타르트링으로 찍어준다.
06. 160℃에서 20분간 굽는다.

## 카비아니&허니 휘핑 가나슈

휘핑크림 (1)	-----	346g
오브세션30화이트초콜릿	-----	173g
밤꿀	-----	30g
젤라틴매스 (1:6)	-----	21g
카비아니	-----	2.4g
휘핑크림 (2)	-----	346g

01. 휘핑크림(1)을 끓기 직전까지 가열한다.
02. 볼에 화이트초콜릿, 밤꿀, 젤라틴매스, 카비아니를 준비한다.
03. 1을 부어 녹이며 완전히 섞인 뒤, 차가운 휘핑크림(2)을 더한다.
04. 가나슈를 3℃까지 냉장휴지한다.

## 마들렌 스펀지

브라운버터	-----	233g
전란	-----	324g
설탕	-----	259g
밀가루 T55	-----	285g
베이킹파우더EP	-----	10g
밤꿀	-----	60g

01. 브라운버터를 녹이고 밤꿀을 섞는다.
02. 믹서에 전란과 설탕을 저속으로 믹싱한다.
03. 체 친 밀가루와 베이킹파우더를 넣고 섞는다.
04. 01을 반죽에 천천히 넣으며 섞는다.
05. 40x60cm 철판에 1000g의 반죽을 골고루 펼친다.
05. 170℃ 오븐에서 12분간 굽는다.
07. 완전히 식힌 뒤 4.5cm지름의 원형으로 자른다.

memo



## 오렌지&자몽 마말레이드

오렌지	-----	131g
자몽	-----	131g
설탕	-----	68g
펙틴(잼용)	-----	2g

01. 오렌지와 자몽을 깍아 과육과 분리 후 표면에 칼집을 낸다.
02. 냄비에 찬물을 채우고 01을 넣어 끓인다.
03. 물을 버린 뒤 다시 찬물을 채워 총 5회 세척 한다.
04. 다이스 한다. (씨제거 필요)
05. 냄비에 4와 분리해 둔 과즙, 설탕, 펙틴을 넣고 혼합한다.
06. 종이를 덮고 약불에서 40분간 졸여준다.
07. 마말레이드를 냉각한다.
08. MUL1-45-25 실리콘마트 몰드에 준비된 20g의 마말레이드를 짜주고 마들렌스펀지를 올려준다.
09. 냉동에서 완전히 얼린 뒤 몰드에서 탈각한다.

## 초콜릿 데코레이션

오브세션30화이트초콜릿	-----	300g
--------------	-------	------

01. 화이트 초콜릿을 템퍼링해 준비한다.
02. 가로 24cm 세로 3.5cm 아세테이트 시트에 초콜릿을 얇게 펴 바른다.
03. 지름 6cm의 링에 감싸 모양을 만든다.
04. 하룻밤 동안 그대로 두어 초콜릿을 굳힌다.
05. 링에서 분리해 사용한다.

## 조립

미로젤	-----	300g
카네이션 (빨강)	-----	20g
화분	-----	10g

01. SF119 실리콘마트 몰드에 카비아니&허니 휘핑 가나슈를 휘핑해 40g씩 짜준다.
02. 마들렌 스펀지가 아래로 가도록 인서트를 넣어주고, 카비아니&허니 휘핑 가나슈를 채워준다.
03. 스푼을 사용해 불규칙한 파도모양을 만든 뒤 냉각한다.
04. 03를 탈각 후 50℃로 가온한 미로젤을 사용해 분사한다.
05. 화이트 초콜릿 장식으로 감싼다.
06. 카네이션 꽃잎과 화분으로 장식한다.



브라운버터 1.7kg

카비아니 100g

# 유자&호지차 앙트르메

약 10개

## 타르트지

아몬드분말	-----	17g
감자전분	-----	31g
밀가루 T55	-----	108g
소금	-----	0.6g
초미립분당	-----	54g
고메버터	-----	57g
전란	-----	32g

01. 큐브형 고메버터와 가루류를 믹싱 한다.
02. 달걀을 넣고 반죽을 마무리한다.
03. 냉장휴지 2시간
04. 반죽을 유산지에 넣고 3mm로 밀어 펴고 하룻밤 냉장휴지한다.
05. 지름 8cm 꽃 모양 커터로 찍어준다.
06. SF002 실리콘마트 몰드에 올려 160℃에서 20분간 굽는다.

## 바닐프로200 소프트 스펀지

아몬드분말	-----	190g
초미립분당	-----	190g
전란	-----	227g
바닐프로200	-----	20g
밀가루 T55	-----	53g
냉동난백액	-----	167g
설탕	-----	38g

01. 휘퍼를 사용하여 아몬드 가루, 초미립분당, 전란, 바닐프로 200을 함께 휘핑한다.
02. 체 친 밀가루를 추가한다.
03. 난백과 설탕으로 머랭을 만들어서 혼합물에 섞어준다.
04. 40cm x 60cm 실랫 위에 반죽 800g을 팬닝 한다.
05. 오븐에서 180℃로 12분간 구워 3.5cm 로 커팅한다.

## 엑조틱 크림

베리베리 망고퓨레	-----	146g
패션후르츠냉동퓨레	-----	37g
유자퓨레	-----	42g
전란	-----	83g
설탕	-----	42g
젤라틴매스 (1:6)	-----	16g
고메버터	-----	79g

01. 고메버터를 큐브 모양으로 자르고 냉동시킨다.
02. 과일 퓨레를 가열한 후 설탕과 전란을 섞어 넣고, 커스타드처럼 끓인다.
03. 수화된 젤라틴을 넣고 녹인다.
04. 핸드 블렌더로 섞으며, 냉동시킨 고메버터를 유화한다.
05. SF009 실리콘마트 몰드에 12g씩 채우고 커팅한 스펀지를 올려 얼린다.

memo

## 바닐라&amp;호지차 무스

휘핑크림 (1)	-----	105g
우유	-----	105g
카비아니	-----	1g
호지차	-----	0.4g
냉동난황	-----	41g
젤라틴매스 (1:6)	-----	24g
오브세션30화이트초콜릿	-----	58g
휘핑크림 (2)	-----	291g

01. 휘핑크림(1)과 우유, 호지차를 80°C까지 가열한다.
02. 냉동난황을 섞어 크림 앙글레즈를 만든다.
03. 수화된 젤라틴과 화이트 초콜릿, 카비아니를 넣고 섞은 후, 냉장고에서 21°C로 식힌다.
04. 휘핑크림(2)을 휘핑한다.
05. 휘핑한 크림을 크림 앙글레즈에 부드럽게 섞는다.

## 엑조틱 콩피

망고퓨레	-----	237g
패션후르츠냉동퓨레	-----	62g
유자퓨레	-----	12g
펙틴(잼용)	-----	3g
설탕	-----	19g

01. 물과 퓨레를 50°C로 가열한다.
02. 펙틴과 설탕을 섞은 것을 01에 넣어준다.
03. 끓어오르면 1~2분간 더 저어가며 끓인다.
04. 4°C에서 보관하고 사용 전에 핸드블렌더로 갈아준다.

## 뉴트럴 글레이즈

정제수	-----	167g
베리베리 레몬퓨레	-----	10g
물엿	-----	33g
설탕 (1)	-----	87g
펙틴 X58	-----	3g
설탕 (2)	-----	33g

01. 물, 레몬퓨레, 물엿, 설탕(1)을 50°C로 가열한다.
02. 펙틴 X58, 설탕(2)을 섞고 핸드 블렌더로 섞은 후 85°C로 가열한다.
03. 표면에 필름을 덮고, 24시간 동안 식힌 후 사용한다.

## 조립

뉴트럴 글레이즈	-----	200g
바닐라 펄스	-----	적당량
식용 꽃	-----	적당량

01. 바닐라&호지차 무스를 40g씩 MOULD BILLE 몰드에 파이핑 한다.
02. 엑조틱크림과 스펀지인서트를 크림이 아래로 향하도록 넣어준다.
03. 몰드의 윗면을 평평하게 만들어 주고, 냉장고에서 1시간 동안 굳힌다.
04. 냉동 후에 몰드에서 탈각한다.
05. 뉴트럴 글레이즈를 50°C로 데운 후 분사한다.
06. 타르트지 위에 콩피를 짜고 무스를 올려 다시 한번 콩피를 찐다.
07. 식용 꽃과 바닐라펄스로 장식한다.

MOULD BILLE  
몰드 정보

호지차 500g



커피펄 50g



카비아니 100g



바닐프로 200 1kg

PROVA  
Gourmet

SIB

# 코코아&헤이즐넛 앙트르메

약 10개

## 코코아 타르트지

아몬드분말	-----	17g
코코아파우더22%(N)	-----	12g
감자전분	-----	31g
밀가루 T55	-----	108g
소금	-----	0.6g
초미립분당	-----	54g
고메버터	-----	57g
전란	-----	32g

01. 큐브형 고메버터와 가루류를 믹싱 한다.
02. 달걀을 넣고 반죽을 마무리한다.
03. 냉장휴지 2시간
04. 반죽을 유산지에 넣고 3mm로 밀어 펴고 하룻밤 냉장휴지한다.
05. 원하는 사이즈로 찍어준다.
06. 160°C에서 20분간 굽는다.

## 헤이즐넛 조콩드

초미립분당	-----	154g
밀가루 T55	-----	52g
전란	-----	257g
헤이즐넛 분말	-----	192g
냉동난백액	-----	170g
설탕	-----	26g
포도씨유	-----	38g

01. 초미립분당과 밀가루를 체에 친다.
02. 전란, 초미립분당, 밀가루, 그리고 헤이즐넛분말을 10분 동안 믹싱한다.
03. 냉동난백과 설탕으로 머랭을 만든다.
04. 두 혼합물을 부드럽게 믹싱하고 포도씨유를 추가한다.
05. 40cm x 60cm 실пат위에 800g을 팬닝한다
06. 오븐에서 170°C에서 12분간 굽고 4.5cm로 커팅한다.

## 헤이즐넛 크림

우유	-----	80g
40% 고메크림	-----	160g
젤라틴매스 (1:6)	-----	14g
인텐스35밀크초콜릿	-----	140g
무가당헤이즐넛페이스트	-----	51g

01. 우유와 크림을 끓인다.
02. 젤라틴매스를 녹여준다.
03. 녹인 밀크 초콜릿과 헤이즐넛 페이스트를 유화시켜 혼합물을 블렌딩한다.  
SF164 실리콘마트 몰드에 20g 채우고 커팅한 헤이즐넛 조콩드를 올린다.

memo



## 코코아 무스

설탕 (1)	-----	99g
코코아파우더22%(N)	-----	39g
정제수	-----	72g
냉동난황	-----	151g
젤라틴매스 (1:6)	-----	51g
휘핑크림	-----	343g
설탕 (2)	-----	24g

01. 설탕(1)과 체 친 코코아 가루를 먼저 혼합한 후, 물을 추가하고 끓인다.
02. 코코아 시럽에 젤라틴매스를 녹인다.
03. 02를 믹싱볼로 옮기고 냉동난황을 부어주며 30°C가 될 때까지 고속 휘핑한다.
04. 크림과 설탕(2)을 부드럽게 휘핑한다.
05. 파트 아 봄브가 30°C에 도달하면, 여러 번에 걸쳐 주걱을 사용하여 휘핑한 크림을 추가한다.

## 코코아 미러 글레이즈

앞새젤라틴	-----	15g
정제수 (1)	-----	40g
설탕	-----	345g
정제수 (2)	-----	156g
40% 고메크림	-----	276g
물엿	-----	138g
코코아파우더22%	-----	102g
트리몰린(전화당)	-----	40g

01. 정제수(1)에 젤라틴을 불린다.
02. 설탕과 정제수(2)를 120°C까지 가열한다.
03. 다른 팬에 크림, 물엿, 코코아파우더, 트리몰린(전화당)을 끓인다.
04. 3에 끓인 설탕물을 붓고, 불린 젤라틴을 넣은 뒤 공기가 들어가지 않도록 핸드블렌더로 유화한다.
05. 냉장고에서 하룻밤동안 숙성하여 사용한다.

## 초콜릿 장식물

이모티온58다크초콜릿	-----	200g
-------------	-------	------

01. 밀크 초콜릿을 녹인 후, 템퍼링 한다.
02. 초콜릿을 30cm 길이와 15cm 너비의 비닐스트립에 얇게 펴 바른다.
03. 직경 4cm의 튜브 주위에 감싸고 하룻밤 동안 굳힌 다음 초콜릿 원을 링에서 제거한다.

## 조립

카카오닙스크로칸트	-----	적당량
헤이즐넛	-----	적당량
커피 펄스	-----	적당량

01. 코코아 무스 30g을 SF163 실리콘마트 몰드에 파이핑 한다.
02. 헤이즐넛 크림과 조공드 열린 것을 중앙에 넣고 부드럽게 평평하게 만든다.
03. 냉장고에서 1시간 동안 굳힌 후, 냉동하고 몰드에서 꺼낸다.
04. 글레이즈를 31°C로 가열한 후, 공기 방울이 생기지 않도록 섞는다.
05. 케이크를 글레이징하고, 타르트지 위에 올린다.
06. 카카오닙스크로칸트와 헤이즐넛, 커피펄스로 장식한다.



커피펄 50g

# 커피 & 진저 앙트르메

약 10개

memo

## 타르트지

아몬드분말	-----	17g
감자전분	-----	31g
밀가루 T55	-----	108g
소금	-----	0.6g
초미립분당	-----	54g
고메버터	-----	57g
전란	-----	32g

01. 큐브형 고메버터와 가루류를 믹싱 한다.
02. 달걀을 넣고 반죽을 마무리한다.
03. 냉장휴지 2시간
04. 반죽을 유산지에 넣고 3mm로 밀어 펴고 하룻밤 냉장휴지한다.
05. 지름6cm로 찍어준다.
06. 160°C에서 20분간 굽는다.

## 커피크림

휘핑크림	-----	304g
물엿	-----	10g
트리몰린(전화당)	-----	10g
펙틴 X58	-----	2g
인텐스35밀크초콜릿	-----	105g
프로바 커피 엑기스	-----	13g

01. 크림, 물엿, 트리몰린(전화당)을 가열하고, 펙틴을 추가하며 혼합한다.
02. 끓기 시작하면 초콜릿과 커피 엑기스를 넣고 섞는다.
03. 실리코마트 MUL1-45-25몰드에 커피 크림 30g을 파이핑 한 후, 그 위에 커피 스펀지를 올린다.
04. 냉동 후 몰드에서 인서트를 제거한다.

## 광드젠&커피스펀지

무가당아몬드페이스트	-----	447g
전란	-----	374g
냉동난황	-----	82g
프로바 커피 엑기스	-----	34g
밀가루 T55	-----	92g
감자전분	-----	9g
고메버터	-----	73g

01. 로보쿵에서 아몬드 페이스트를 섞으면서, 전란, 냉동난황, 커피 엑기스를 차례로 넣으면서 섞는다.
02. 혼합물이 부드러워지면, 스탠드 믹서로 옮겨 휘핑기 장착 후 유화시킨다.
03. 체 친 밀가루와 감자 전분을 유화된 혼합물에 넣고 마지막으로 녹인 고메버터를 추가한다.
04. 40cm x 60cm 실팻에 1000g씩 팬닝 한다.
05. 170°C에서 20분간 구워준 후 4.5cm로 커팅한다.

## 생강&커피무스

휘핑크림 (1)	-----	119g
우유	-----	119g
생강	-----	18g
냉동난황	-----	46g
설탕	-----	27g
젤라틴매스 (1:6)	-----	28g
오브세션30화이트초콜릿	-----	66g
프로바 커피 엑기스	-----	22g
휘핑크림 (2)	-----	331g

01. 휘핑크림(1)과 우유를 냄비에 가열한 후, 생강을 넣고 두 시간 동안 우려냅니다.
02. 계란 노른자와 설탕을 섞어 만든 크림 앙글레즈에 수화된 젤라틴과 화이트 초콜릿을 넣고, 커피 엑기스를 추가합니다.
03. 냉장고에서 21℃까지 식힙니다.
04. 믹서 볼에 휘핑기를 장착하고 휘핑크림(2)을 휘핑합니다.
05. 휘핑한 크림을 크림 앙글레즈에 부드럽게 섞습니다.

## 데코레이션

오브세션30화이트초콜릿	-----	500g
코코아 버터 (필요시 사용)	-----	20~30g
미로젤	-----	적당량
커피 펄스	-----	적당량

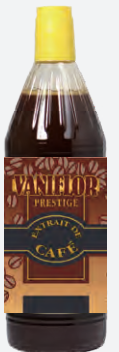
01. 화이트초콜릿을 140℃에서 20~25분간 굽는다.
02. 매 10분마다 주걱으로 섞어준다.
03. 코코아 버터는 구워진 초콜릿의 농도가 너무 되직한 경우 섞어준다.
04. 템퍼링 하여 24cm 길이와 3.5cm 너비의 아세테이트 스트립에 초콜릿을 얇게 펴 바르고, 살짝 굳힌 후 직경 6cm의 튜브에 감는다.
05. 하룻밤 동안 굳혀 초콜릿 원을 링에서 제거하고 따로 둔다.

## 조립

01. SF119 실리코마트 몰드에 커피 무스 40g을 파이핑 한 후, 인서트를 넣는다.
02. 윗면을 평평하게 만들어 부드럽게 마무리한 후, 냉장고에서 1시간 동안 굳힌다.
03. 냉동 후 몰드에서 탈각한다.
04. 미로젤을 50℃로 데워 앙트르메 위에 얇은 층을 분사한다.
05. 타르트지 위에 올린 다음, 초콜릿 원을 주위에 돌려놓고 중앙에 커피 펄을 장식한다.



커피펄 50g



커피추출물 1kg  
(바닐플라워 프레스티지  
익스트랙트 디 카페)



FINE VANILLAS & EXTRACT  
SINCE 1946

Follow Us



#### Prova Gourmet

46 rue Colmet-Lépinay  
93100 Montreuil, France  
+33 1 48 18 17 20  
[gourmet@prova.fr](mailto:gourmet@prova.fr)  
[provagourmet.com](http://provagourmet.com)

#### Sun-in

Head office 20, Tapsil-ro  
35beon-gil, Giheung-gu,  
Yongin-si, Gyeonggi-do,  
Republic of Korea 17084  
031-284-9500  
[www.sib.kr](http://www.sib.kr)