

Plating Dessert Seminar

카페와 레스토랑 셰프를 위한 간단한 프랑스 & 이태리식 플레이팅 디저트 세미나

[시연품목]

1. 레드베리 파블로바
2. 프레쉬 레드 프루츠
3. 아이스 누가
4. 카라멜 밀페유
5. 크림 브뤼레
6. 라임 판나코타



Demonstrator Chef. Johanna Le Pape

경력

- Mondial Des Arts Sucres 2014 월드 챔피언
- ENSP에서 공부
- Alain Ducasse School에서 공부
- Le Meurice in Paris by Cedric Grolet 에서 근무
- Candia 컨설팅 Chef



선인 인스타그램
@sib_sunin



바로가기



선인제품 카달로그



다운받기



www.candiprofessional.com



@candiprofessional

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



칸디아쉬트버터 1kg
Candia Sheet butter

정통프렌치 페스츄리 버터
포장단위 : 1kg



칸디아 프랑스 크림치즈 1kg
Candia French cream cheese

미국산과 다른 맛, 다른 물성
포장단위 : 1kg

이 레시피는 19 세기 프랑스에서 가장 유명한 요리사인 "Auguste Escoffier"에게 영감을 받았습니다.
실제 파블로바는 뉴질랜드와 호주에서 투어를 하던 러시아인 발레리나 "Anna Pavlova"를 위해 만들어 졌습니다.

머랭

| 재료 | 중량(g) |
|-------|-------|
| 냉동난백 | 200 |
| 설탕 | 200 |
| 초미립분당 | 200 |

1. 냉동난백에 설탕을 조금씩 넣어주면서 휘핑한다.
2. 머랭이 단단해지면 초미립 분당을 넣고 주걱으로 섞는다.
3. 실핏 위에 각지로 짜준다.
4. 90°C 에서 1 시간 말려준다.

체리 키르쉬 무스

| 재료 | 중량(g) |
|-------------|-------|
| 우유 | 300 |
| 모렐로 체리 퓨레 | 600 |
| 냉동 난황 | 180 |
| 설탕 | 100 |
| 젤라틴매스 (1:6) | 270 |
| 키르쉬 | 49 |
| 칸디아 휘핑크림 | 500 |

1. 우유와 모렐로 체리퓨레를 데워준다.
2. 냉동난황과 설탕을 섞어주고, 그 위에 1 을 부어 섞는다.
2 를 83°C까지 끓여준다.
3. 젤라틴매스를 넣어 섞어주고 냉장고에서 40°C까지 식힌다.
4. 키르쉬를 넣어서 섞어준다.
5. 칸디아 휘핑크림을 부드럽게 휘핑하여 5 와 섞어서
몰딩하여 얼려준다.

튀일

| 재료 | 중량(g) |
|---------|-------|
| 칸디아 롤버터 | 100 |
| 냉동 난백 | 100 |
| 초미립 분당 | 100 |
| T55 | 100 |

1. 버터를 부드럽게 풀고, 냉동난백을 조금씩 넣으며
혼합하고 초미립 분당을 섞어준다.
2. 마지막으로 T55 를 넣고 마무리한다.
3. 스텐실에 얇게 밀어편다.
4. 150°C 에서 5 분간 굽고, 뜨거울때 모양을 잡는다.



바닐라 상티

| 재료 | 중량(g) |
|-------------|-------|
| 칸디아 휘핑크림 | 1000 |
| 설탕 | 80 |
| 바닐라 씨드 페이스트 | 12 |

1. 칸디아 휘핑크림, 설탕, 바닐라 씨드 페이스트를 함께
휘핑한다.

통말기 리플잼

| 재료 | 중량(g) |
|---------|-------|
| 통말기 리플잼 | 500g |
| 라임 제스트 | 2.5 개 |

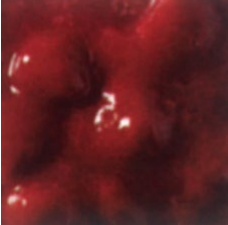
1. 통말기 리플잼과, 라임제스트를 핸드블랜더로 갈아준다.

조립

1. 머랭 위에 무스를 올려준다.
2. 바닐라 상티와 통말기 리플잼 짜준다.
3. 로스팅한 아몬드 슬라이스, 머랭, 튀일로 장식한다.

이 레시피는 19 세기 프랑스에서 가장 유명한 요리사인 "Auguste Escoffier"에게 영감을 받았습니다.
실제 파블로바는 뉴질랜드와 호주에서 투어를 하던 러시아인 발레리나 "Anna Pavlova"를 위해 만들어 졌습니다.

● 제품 정보



모렐로 체리 퓨레
Morello cherry

포장단위 : 1kg

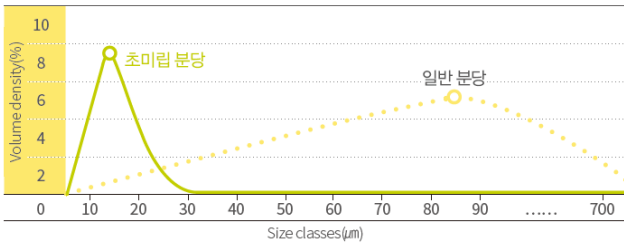


초미립 분당

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 10 마이크론으로 일반 분당의 1/9 크기 입니다

초미립 분당 vs 일반분당 입도 분석 결과 비교



키르쉬 45%

Kirsch
고급 프랑스산 키르쉬
포장단위 : 1ℓ×6 병
원산지 : 프랑스



휘핑이 되는 냉동 살균 난백

Whippable Frozen egg white
생난백에 비해 휘핑성이 90%,
단단함은 70%
포장단위 : 3kgx3

박스단위로만 판매 됩니다.

※

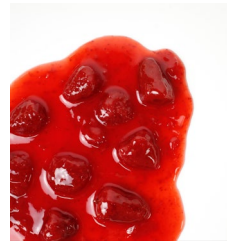


휘핑 동영상



바닐라 씨드 페이스트
Vanilla seed paste

바닐라 씨가 들어있는
천연 바닐라 페이스트
바닐라빈 맛에 가장
가까운 페이스트
포장단위 : 1kg



통 딸기 리플잼
Strawberry ripple jam

미니딸기 55%함유
포장단위 : 5kg/통

요즘 디저트 트렌드는 심플하며 가볍고, 프레쉬한 제품입니다. 이 디저트의 포인트는 스파이스 주스입니다.
이 시럽이 상쾌하고 가벼운 크림 디저트의 풍미를 더합니다.

프레쉬 레드 프루츠

| 재료 | 중량(g) |
|------------------|-------|
| 청사과 | 5ea |
| 베리베리 여름딸기 | 500 |
| 냉동 라즈베리 | 500 |
| 레몬 | 3ea |
| 파인애플 | 500 |
| 냉동 블랙베리 | 300 |
| 냉동 망고청크 | 300 |
| 냉동 후레쉬 크랜베리 슬라이스 | 300 |

1. 과일을 깨끗하게 씻고 사과, 파인애플은 껍질을 까서 준비한다.
2. 과일들을 각기 다른 사이즈로 잘라 준비한다.

스파이시 주스

| 재료 | 중량(g) |
|----------|-------|
| 물 | 3000 |
| 설탕 | 150 |
| 스리랑카 시나몬 | 15 |
| 파인애플 | 100 |
| 스타 아니스 | 5ea |
| 바닐라빈 | 3ea |

1. 냄비에 모든 재료 넣고 끓여준다.
2. 냉동고에서 20분 식힌 후 냉장고에 보관한다.
3. 체에 걸러 사용한다.

레몬샤틀리

| 재료 | 중량(g) |
|--------------|-------|
| 칸디아 휘핑크림 A | 1000 |
| 설탕 | 150 |
| 레몬 제스트 | 2ea |
| 젤라틴 매스 (1:6) | 40 |
| 칸디아 휘핑크림 B | 3000 |

1. 칸디아 휘핑크림과 설탕을 데워준다.
2. 1을 젤라틴매스와 레몬 제스트에 부어서 혼합한다.
3. 칸디아 휘핑크림 B를 2에 섞어주고 냉장고에서 12시간 숙성한다.



장식

| 재료 | 중량(g) |
|-----------|-------|
| 베리베리 여름딸기 | 100 |
| 아몬드 분태 | 200 |
| 피스타치오 커널 | 200 |
| 장식 장미잎 | 적당량 |
| 로즈 페달 | 적당량 |

조립

1. 컵에 프레쉬 레드 프루츠를 담고 스파이스 주스를 부어준다.
2. 화이트 초콜릿 디스크 장식을 올려준다.
3. 레몬샤틀리를 휘핑하여 짜준다.
4. 화이트 초콜릿 디스크 장식을 올려준다.
5. 장식재료들로 데코레이션 한다.

요즘 디저트 트렌드는 심플하며 가볍고, 프레쉬한 제품입니다. 이 디저트의 포인트는 스파이시 주스입니다.
이 시럽이 상쾌하고 가벼운 크림 디저트의 풍미를 더합니다.

● 제품안내

여름 딸기



*"저희는 강원도 고랭지 청정지역에서
여름딸기를 재배해 공급하고 있습니다."*

- 공급시기 : 6월 말 ~ 11월 말
- 딸기분류 : 특대 20과 / 대 24과 / 중 24과 / 소 36과
- 포장단위 : 8팩 단위로 한박스에 담아 배송해 드립니다.
특특대 : 2kg / 트레이 B급 : 2kg / 트레이

농장 전경(해발 670m, 백두대간 삼당령 위치)



라즈베리
Raspberry
포장단위 : 500g
미니 : 14~18mm
일반 : 18~22mm



블랙베리
Blackberry
선별 포장하여 크기 균일
포장단위 : 500g



후레쉬 크란베리 슬라이스
Sliced Cranberry
샐러드에 사용시 색과 식감이 좋습니다.
포장단위 : 500g, 2.5kg
보관조건 : 냉동



피스타치오커널
Green pistachio
포장단위 : 100g

로즈페달



“Montelimar” 라는 프랑스의 한 도시에서 질 좋은 꿀과 아몬드를 사용해 최고의 누가를 만듭니다
누가를 과자로만 먹다가 요즘은 플레이팅 디저트까지 응용해서 많이 선보여 지고 있습니다.

아이스 누가

| 재료 | 증량(g) | |
|----------|-------|-----|
| 물 | 200 | |
| 설탕 A | 200 | |
| 헤이즐넛 | 80 | |
| 아몬드 | 80 | |
| 피스타치오 커널 | 80 | |
| 사바통 오렌지필 | 60 | |
| 건조 살구 | 60 | |
| 몽게이 럼 | 40 | |
| 칸디아 휘핑크림 | 800 | |
| 머랭 | 꿀 | 130 |
| | 냉동 난백 | 180 |
| | 설탕 B | 130 |

1. 물과 설탕 A 을 끓여서 헤이즐넛, 아몬드, 피스타치오 커널에 부어서 냉장고에서 2 시간 둔다.
2. 견과류를 체에 걸러, 170°C에서 15 분 굽는다.
3. 오렌지 필과 건조 살구를 럼에 넣어 전처리 한다.
4. 칸디아 휘핑크림을 휘핑한다.
5. 설탕 B 와 꿀을 117°C까지 끓여서 부드럽게 휘핑한 냉동 난백에 조금씩 넣어가며 이탈리안 머랭 만든다.
6. 머랭과 휘핑크림을 부드럽게 섞는다.
7. 과일, 너츠를 부드럽게 섞어준 후 몰딩하여 얼린다



레드베리 소스

| 재료 | 증량(g) |
|----------|-------|
| 통딸기 리플잼 | 300 |
| 레드베리 콤포트 | 300 |

1. 통딸기 리플잼과 레드베리 콤포트를 섞어준다.
2. 핸드블렌드로 갈아주고 체에 내려서 소스를 짚주머니에 담아서 장식용으로 사용한다.

럼샤티

| 재료 | 증량(g) |
|-------------|-------|
| 칸디아 휘핑크림 A | 1000 |
| 설탕 | 150 |
| 몽게이 럼 | 60 |
| 젤라틴매스 (1:6) | 40 |
| 칸디아 휘핑크림 B | 3000 |

1. 칸디아 휘핑크림 A 와 설탕을 데워준다.
2. 젤라틴 매스에 부어서 잘 녹여준다.
3. 칸디아 휘핑크림 B 를 섞어주고 살짝 식혀서 몽게이럼을 넣어 섞은 후 냉장고에서 12 시간 숙성한다.

장식

| 재료 | 증량(g) |
|----------|-------|
| 크로칸트 | 적당량 |
| 애플민트 허브 | 적당량 |
| 과일 & 견과류 | 적당량 |

조립

1. 아이싱 누가를 탈거한 후 접시 위에 올린다.
2. 럼샤티를 레드베리 소스, 크로칸트, 각종 과일, 견과류, 허브로 장식한다.



아이스 누가



“Montelimar” 라는 프랑스의 한 도시에서 질 좋은 꿀과 아몬드를 사용해 최고의 누가를 만듭니다
누가를 과자로만 먹다가 요즘은 플레이팅 디저트까지 응용해서 많이 선보여 지고 있습니다.

● 제품정보



사바통 오렌지필 스틱
Orange peel stick
포장단위 : 1kg



몽게이럼
Mount gay rum
세계에서 가장 오래된 럼
브랜드
포장단위 : 1ℓ×6 병 / 박스
원산지 : 카리브 제도



크로칸트
Krokant
포장단위: 20kg, 2.5kg

밀페유는 1951년 "Francois pierre De la Varenne" 이라는 유명한 책에 처음으로 실리면서 유명해졌습니다.

그는 다양한 레이어의 바삭한 도우와 페스츄리 크림의 조합으로 이 디저트를 묘사했습니다.

이 디저트는 1867년 "Seugnot" 이라는 파리의 패스츄리샵에서 팔리면서 매우 유명해지기 시작했습니다.

빵

| 재료 | 중량(g) |
|---------|-------|
| 냉동 브리오슈 | 90 |

1. 냉동상태의 빵을 2~3mm 로 얇게 슬라이스 한다.
2. 얇게 슬라이스한 빵 위에 오팔파우더를 뿌린다.
3. 170°C에서 5분 카라멜 라이즈 될 때까지 굽는다.

오팔파우더

| 재료 | 중량(g) |
|--------|-------|
| 물엿 | 300 |
| 화이트 혼당 | 480 |

1. 물엿과 혼당을 180°C까지 끓인다.
2. 실핏에 부어서 식혀준다.
3. 로보쿱으로 갈아서 가루로 만들어준다.

카라멜 페스츄리 크림

| 재료 | 중량(g) |
|--------------|-------|
| 카라멜 브릴레 | 250 |
| 우유 | 2000 |
| 바닐라 씨드 페이스트 | 25 |
| 냉동 난황 | 350 |
| 설탕 | 98 |
| 옥수수 전분 | 210 |
| 젤라틴 매스 (1:6) | 55 |
| 칸디아 롤버터 | 210 |
| 소금 | 10 |
| 칸디아 휘핑크림 | 500 |

1. 데운 우유를 난황과 설탕, 전분을 섞은 것에 부어서 페스츄리 크림을 끓여준다.
2. 젤라틴매스, 카라멜 브릴레, 바닐라 씨드 페이스트, 소금을 넣어 섞는다.
3. 45°C 정도에서 칸디아 롤버터를 넣고 핸드 블랜더로 유회한다.
4. 휘핑한 칸디아 휘핑크림을 마지막에 가볍게 섞어준다.



버베나 앙글레즈 크림

| 재료 | 중량(g) |
|----------|-------|
| 칸디아 휘핑크림 | 300 |
| 우유 | 300 |
| 버베나 차 | 15 |
| 냉동 난황 | 96 |
| 설탕 | 88 |

1. 크림, 우유, 버베나 차를 함께 가열한다.
2. 30분간 인퓨전 시키고 걸러낸 후 다시 가열한다.
3. 냉동난황과 설탕을 잘 섞어주고
4. 뜨거운 크림을 부어서 83°C까지 끓여준다.
5. 냉장고에서 식힌다.

밀페유는 1951년 "Francois pierre De la Varenne" 이라는 유명한 책에 처음으로 실리면서 유명해졌습니다.
 그는 다양한 레이어의 바삭한 도우와 페스츄리 크림의 조합으로 이 디저트를 묘사했습니다.
 이 디저트는 1867년 "Seugnot" 이라는 파리의 패스츄리샵에서 팔리면서 매우 유명해지기 시작했습니다.

카라멜라이즈드 아몬드와 메밀

| 재료 | 중량(g) |
|-------|-------|
| 물 | 250 |
| 설탕 | 250 |
| 통 아몬드 | 250 |
| 메밀 | 250 |

1. 물과 설탕을 끓여서 통 아몬드와 메밀에 부어준다.
2. 냉장고에서 2시간 식히고
3. 170°C 오븐에서 15분간 카라멜라이즈드 시킨다.

조립

1. 카라멜 라이즈한 빵을 접시 위에 올려서 첫 번째 카라멜 크림을 짜준다.
2. 빵을 올려주고 두 번째 레이어 크림을 짜주고 빵을 올린다.
3. 카라멜라이즈드 아몬드와 메밀로 장식하고
4. 차가운 버베나 앙글레즈 크림으로 마무리한다.

● 제품정보



전통 브리오쉬 430g (버터 14%)
 형태 : 풀베이킹
 베이킹 전후 중량 : 해당없음
 포장단위 : 20 개 / 박스
사용 방법
 상온 3시간 해동 또는
 전자레인지 1분 30초



화이트혼당
 Fondant
 포장단위 : 500g, 5kg
 짤주머니 포함



카라멜브릴레
 Caramel Brulee
 프리미엄 스위스 카라멜 소스
 카라멜브릴레 800g
 카라멜브릴레
 5.5kg

Vanilla



바닐라 씨드 페이스트



바닐라 슈가



바닐라 빈

마다가스카르 바닐라 추출물



바닐 프로 200



Vaniflor T

타히티 바닐라 추출물



크림 브뤼레는 특히 프랑스 가스트로노미에서 No. 1 Top 셀러 입니다.
이 디저트의 비밀은 고 퀄리티의 크림과 달걀입니다.

크림 브뤼레

| 재료 | 증량(g) |
|-------------|-------|
| 칸디아 휘핑크림 | 2000 |
| 우유 | 400 |
| 바닐라 씨드 페이스트 | 40 |
| 냉동 난황 | 550 |
| 설탕 | 200 |
| 토픽용 갈색 설탕 | 200 |



1. 크림과 우유를 바닐라 씨드 페이스트와 함께 끓인다.
2. 냉동난황과 설탕을 섞은 것에 1을 부어서 섞는다.
3. 그릇에 부어 준 후 100°C에서 40분 굽는다
4. 냉장고에서 차갑게 식혀주고 서빙 하기 전 토픽용 갈색설탕을 뿌려서 토치로 그을려준다.

● 제품안내



바닐라씨드페이스트
Vanilla seed paste

바닐라 씨가 들어있는
천연 바닐라 페이스트
바닐라빈 맛에 가장
가까운 페이스트
- 포장단위 : 1kg



살균 냉동 난황(가염, 가당)
Frozen yolk with 10% Sugar
고형분이 일정하며 미생물적으로
매우안전한 제품 입니다.
난백 혼입 비율 1% 미만
포장단위 : 2.27kg

부드러운 텍스처와 크림이한 맛의 판나코타는 이탈리아에서 왔습니다.
이 레시피는 크림이하고 부드러운 텍스처의 발란스를 가지고 있습니다.

라임 판나 코타

| 재료 | 중량(g) |
|-------------|-------|
| 칸디아 휘핑크림 | 5000 |
| 설탕 | 300 |
| 젤라틴매스 (1:6) | 230 |
| 라임 제스트 | 4ea |

1. 칸디아 휘핑크림과 설탕을 데워준다.
2. 젤라틴 매스와 라임 제스트를 넣어서 잘 녹여준다.
3. 베린컵에 3/4 만큼 채워서 냉장고에서 3 시간 굳힌다.



패션망고 마말레이드

| 재료 | 중량(g) |
|----------|-------|
| 망고 퓨레 | 240 |
| 패션후르츠 퓨레 | 240 |
| 설탕 | 30 |
| 펙틴 NH | 12 |

1. 망고퓨레와 패션후르츠 퓨레를 데워준다.
2. 설탕과 펙틴을 섞어서 1 에 넣고 끓여준다.
3. 냉장고에서 차갑게 식혀준다.
4. 서빙 전에 베린컵 위에 채워준다.

● 제품안내



망고 퓨레
Mango
포장단위 : 1kg



패션후르츠
Passion fruit
포장단위 : 1kg

메론 젤리를 곁들인 판나코타

판나 코타

| 재료 | 중량(g) |
|-------------|-------|
| 칸디아 휘핑크림 | 200 |
| 우유 | 50 |
| 판나코타 안정제 | 10 |
| 바닐라 씨드 페이스트 | 7 |

1. 크림과 우유를 팬에 넣고 끓기 직전까지 데워준다.
2. 판나코타 안정제를 넣고 녹인다.
3. 바닐라 씨드 페이스트를 넣고 핸드 믹서로 균질 시킨다.
4. 그릇에 담아 냉장 보관한다.

메론젤리

| 재료 | 중량(g) |
|------------|-------|
| 베리베리 메론 퓨레 | 250 |
| 젤라틴 | 2 |

1. 메론 퓨레를 팬에 넣고 끓여준다.
2. 젤라틴을 퓨레에 넣고 잘 녹여준다.
3. 젤리를 실온 정도로 식힌 후 굳은 판나코타 위에 천천히 부어준다.



● 제품안내



베리베리 메론 퓨레(부여)
Melon
포장단위 : 500g



판나코타 안정제
Panacotta Stabilizer
손쉽게 판나코타를 만들 수 있습니다.
포장단위 : 1kg
유통기간 : 1년

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