오렌지 코인트로

(16 개분량)

오렌지 코인트로 크림

재료	중량(g)
블러드 오렌지 퓨레	62
오렌지 제스트	적당량
우유	29
설탕	47
전란	83
젤라틴 매스(1:6)	18
코인트로 60%	11
오렌지	1ea

1. 냄비에 블러드 오렌지 퓨레, 오렌지 제스트, 우유, 설탕을 넣고 끓인 뒤 전란에 일부를 넣어 풀어준 뒤 다시 85℃까지 가온 시켜준다.
2. 1 에 젤라틴 매스를 넣고, 식힌 후 코인트로를 넣어준다.
3. 오렌지의 과육을 다이스 형태로 자른 뒤, 직경 5cm 돔 모양 틀에 오렌지 코인트로 크림과 함께 채운 뒤, 냉동 시켜준다.

오렌지 비스퀴

재료	중량(g)
칸디아 버터 5kg	130
설탕	140
바닐라 빈	1/2ea
전란	152
박력분	115
아몬드 분말	45
베이킹 파우더 EP	2
사바통 오렌지 필(캔)	100
코인트로 60%	10

1. 부드러운 상태의 버터와 설탕을 올려준다.
2. 1 에 전란과 바닐라를 조금씩 넣으며 올려준다.
3. 2 의 혼합물이 균일하게 섞이면, 밀가루와 아몬드 분말, 베이킹 파우더를 넣어준다.
4. 3 에 오렌지 필과 코인트로를 넣고, 철판에 팬닝한다.
5. 170℃ 오븐에 13 분 동안 구워주고, 직경 4cm 정도의 원형 커터로 잘라준다.

코인트로 화이트 초콜릿 무스

재료	중량(g)
칸디아 휘핑크림(1)	185
오렌지 주스	25
오렌지 제스트	1/2ea
젤라틴 매스(1:6)	33
에델바이스 화이트 초콜릿	150
칸디아 휘핑크림(2)	230
냉동 마스카포네 치즈	43
코인트로 60%	7

1. 냄비에 휘핑크림(1)과 오렌지 주스, 오렌지 제스트를 넣고 한번 끓여주고, 체에 걸려준다.
2. 1 을 에델바이스에 넣어 녹여준 후 젤라틴 매스를 넣고 균질시켜준다.
3. 휘핑크림(2)와 마스카포네, 코인트로를 함께 올린 뒤 2 와 함께 섞어 준다.

오렌지 코인트로

RÉMY COINTREAU GASTRONOMIE

나파주 1

재료	중량(g)
코코아 버터	50
에델바이스 화이트 초콜릿	50
해바라기유	5
오렌지 칼라	1

1. 코코아 버터와 에델바이스를 녹여주고, 해바라기유를 넣어 섞어주고, 오렌지 칼라를 넣어 마무리한다.

나파주 2

재료	중량(g)
그라젤(무향)	100
물	8

1. 그라젤과 물을 섞어준다.

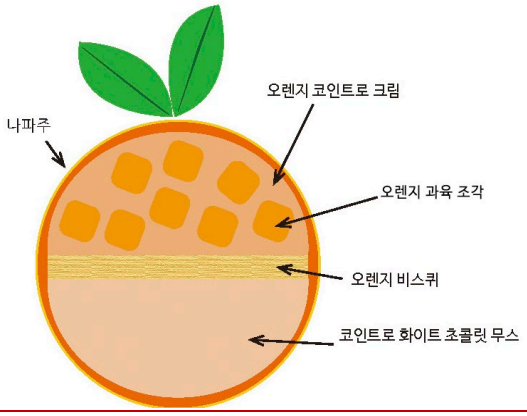
나파주 3

재료	중량(g)
코인트로 60%	15
금가루	0.8

1. 코인트로와 금가루를 섞어준다.

몽타주 및 마무리

1. 오렌지 몰드에 코인트로 화이트 초콜릿 무스를 절반 정도 채워준다.
2. 1 에 오렌지 비스퀴를 올려준다.
3. 미리 얼려둔 코인트로 오렌지 크림을 탈거시켜서 오렌지 비스퀴 위족에 올려주고, 냉각 시킨다.
4. 3 을 몰드에서 탈거시키고, 나파주 1 을 코팅시킨다.
5. 나파주 2 와 나파주 3 을 이용하여서 순차적으로 피스톨레 해준다.
6. 신선한 오렌지 잎으로 데코해준다.



- **제품 안내**

코인트로 60%

Cointreau

트리플섹보다 5 배 강합니다.

포장단위 : 1ℓ×6 병 / 박스

원산지 : 프랑스

반당적 제주 한라봉필

Semi candied Hallabong peel

보관조건 : 냉동

포장단위 : 700g

캔디드오렌지필

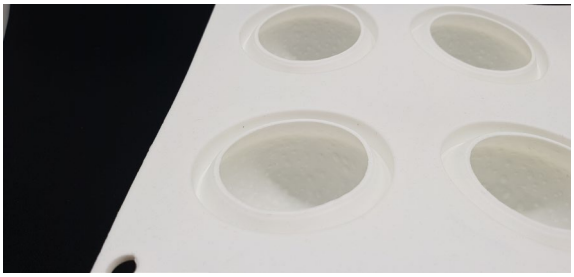
Whole orange peel

포장단위 : 1050g/캔

반당적 유자필

Semi-candied yuzu

원산지 : 고흥 / 보관조건 : 냉동

포장단위 : 700g

- **오렌지 실리콘 몰드 (8 구)**