



Back to *basic* French Pastry Cream

By chef Baptiste Villefranque



우리는 프랑스 최대 낙농협동조합입니다.

Our mission : *united to nourish Better*

“우리는 양질의 영양을 공급하고자 더 나은 방법을 위해 연대합니다.”



- ✓ 더 나은 품질을 위한 생산자 연대
- ✓ 오랜 낙농의 역사, 노하우
- ✓ 검증된 이력추적(Traceability)
- ✓ 동물 복지

SODIAAL
united to nourish better



중소 규모의 가족단위 농가

소디알 농가는 평균적으로 62마리의 소를 기르고 있습니다.

around 62 cows

모든 지역에 농가가 위치하여 각 지역의 풍부함을 우유에 그대로 담을 수 있는 다양성을 자랑합니다. :

plains, bocage, mountains...

Family-run farms

passed down generation to generation

Candia Professional Signature Whipping Cream 35%



Signature 시리즈 첫 번째 제품

Signature 마크는 고퀄리티의 뛰어난 퍼포먼스를 보장하는 칸디아 프로페셔널의 테크니컬 제품 시리즈를 의미합니다.

- ✓ 높은 휘핑률
- ✓ 완벽한 안정성: 장시간 볼륨과 모양을 유지
- ✓ 수분이 쉽게 빠져나오지 않는 균일함
- ✓ 프리미엄 프랑스 산 유크림의 프레쉬한 맛과 깨끗한 컬러

자연으로부터 얻은 유지방 그대로를 보존하는 공정을 중요시하는 최첨단 기술을 접목하여 이러한 결과를 얻어냅니다.



프랑스 페이스트리 크림 기초

by chef Baptiste Villefranke

- Types of cream 다양한 크림의 적용
- Different cream usage example 페이스트리 크림의 다양한 종류와 예시
- Quality of the Cream 크림의 퀄리티
- 결론: Candia Professional Signature Whipping Cream

Types of cream in various applications-



Liquid

크림 소스, 가나슈, ...

- ✓ 에멀전의 안정성
- ✓ 유크림 속 높은 지방 함량으로 입 안에서 부드러운 텍스처
- ✓ 다양한 맛을 끌어내는 신선하고 라이트한 크림의 맛



Semi-whipped

무스, 바바루아, 라이트 크림, 필링

- ✓ 가벼운 질감
- ✓ 에어리한 휘핑 형태
- ✓ 뛰어난 안정성
- ✓ 다양한 맛을 끌어내는 신선하고 라이트한 크림의 맛



Whipped

샹티이, 가나슈 몽테, ..

- ✓ 가볍고 기분 좋은 텍스처
- ✓ 완벽한 안정성
- ✓ 휘핑, 파이핑하기에 쉬움
- ✓ 다양한 맛을 끌어내는 신선하고 라이트한 크림의 맛



다양한 페이스트리 크림의 적용

- 1) Pastry Cream: 밀푼유, 타르트, 비에누아즈리, 브리오슈, 등
- 2) Mousseline Cream: 파리 브레스트, 프레지에 등
- 3) Diplomate Cream: 프람보아지에, 트로페지엔느
- 4) Chantilly Cream: 파이핑에 주로 사용
- 5) Bavarois Cream: 크림 앙글레즈와 함께 무스 베이스로 사용

Pastry Cream 파티시에 크림:

Recipe:

- ✓ 600g 칸디아 우유
- ✓ 100g 난황
- ✓ 180g 백설탕
- ✓ 60g 옥수수 전분
- ✓ 2ea 바닐라 스틱

Process:

1. 우유와 바닐라 빈을 끓인다.
2. 노른자, 설탕, 옥수수전분을 미리 섞어둔것에 1을 부어 섞고 파티시에 크림을 끓인다.
3. 끓인 파티시에 크림을 트레이에 부어서 랩을 씌운후 냉동고에 넣어 빠르게 식힌다.
4. 냉장고에 보관하다가 찰주머니에 넣어 사용한다.



Candia Professional
UHT Whole milk 3.5%

Mousseline Cream무슬린 크림:

Recipe:

- ✓ 300g 칸디아 엑스트라 테이스트 버터
- ✓ 62.5g 헤이즐넛 프랄린
- ✓ 375g 파티시에 크림

Process:

1. 버터와 헤이즐넛 페이스트를 부드럽게 풀어준다.
2. 파티시에크림을 조금씩 넣어가며 부드럽게 유화한다.



Candia Professional
Extra Taste Butter roll 82%



Diplomate Cream

디플로마트 크림:

Recipe:

- ✓ 150g 캔디아 우유
- ✓ 1.5ea 바닐라 스틱
- ✓ 25g 난황
- ✓ 45g 백설탕
- ✓ 15g 옥수수전분
- ✓ 3.25g 잎새젤라틴
- ✓ 125g 캔디아 휘핑크림

Process:

1. 파티시에 크림을 끓인다.
2. 끓인 크림이 뜨거울때 불린 젤라틴을 녹인다.
3. 냉장고에 넣어서 차갑게 되도록 보관한다.
4. 캔디아휘핑크림을 휘핑한다.
5. 차가운 파티시에크림과 천천히 섞어준다.

Candia Professional
UHT Whole milk 3.5%



Candia Professional
Signature Whipping cream
35.1%



Chantilly Cream

샹티이 크림:

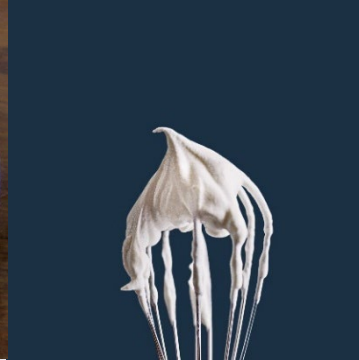
Recipe:

- ✓ 1875g 칸디아 휘핑크림
- ✓ 250g 슈가 파우더
- ✓ 1.75ea 바닐라 스틱

Process:

1. 전 재료를 믹서보울에 넣고 부드럽고 크림미한 텍스처를 얻을 때까지 휘핑크림한다.

Candia Professional
Signature Whipping cream
35.1%



Bavarois Cream(Mango)바바루아 크림:

Recipe:

- ✓ 225 g 망고 퓨레
- ✓ 200 g 칸디아 우유
- ✓ 200 g 설탕
- ✓ 175 g 난황
- ✓ 10 g 잎새 젤라틴
- ✓ 750g 칸디아 휘핑크림

Process:

1. 퓨레, 우유, 설탕, 노른자를 82도까지 끓여준다.
2. 불린젤라틴을 녹여준다.
3. 휘핑한 크림과 조심스럽게 섞어준다.

Candia Professional
UHT Whole milk 3.5%



Candia Professional
Signature Whipping cream
35.1%





CHEF'S OPINION

- + **Better Stability 뛰어난 안정성:** 뷔페, 케이터링, 매장 등에서 휘핑이나 무스로 사용할 때, 원하는 볼륨감을 그대로 오래 유지할 수 있습니다.
- + **Color 컬러:** 냉장고에서 차게 보관하는 동안에도 노랑게 색이 변하지 않고 프레시한 백색 컬러를 유지합니다.
- + **Quality of Cream 크림의 퀄리티:**
프랑스 농부들의 진심을 담아 만든 우유의 뛰어난 퀄리티로부터 나오는 풍미가 특징입니다. 유통 거리를 줄여 신선도를 유지하고자 공장과 가장 가까운 곳에서 집유한 우유를 조달하여 모든 생산 과정을 컨트롤 할 수 있기 때문입니다.

간혹 시즌마다 다른 퀄리티를 내는 제품도 있지만 칸디아 휘핑크림의 경우에는 풍미와 텍스처 면에서 연중 내내 안정적인 퀄리티를 자랑합니다.



THANK YOU!

