



# 2023년 크리스마스케이크

## Too much Cake (1~6탄)

문의사항 : 031.284.9500  
문의메일 : sales@ppang.biz

선인 카카오 플친 : 카카오톡 검색창에 선인 검색 해주세요!  
(선인과 플친이 되시면 신제품정보, 세미나정보, 시식회 정보 등 받으실 수 있습니다)



### [주]선인 카카오톡 채널 안내! 선인과 플친하고 다양한 소식 받아 보세요

선인과 카카오톡 친구 맺고, 다양한 소식을 받아 보세요!



카카오톡 채널 추가하는 방법

1. 배너 클릭! 채널 추가하기!

2. 카톡 상단 검색창 클릭 → QR코드 스캔 → 채널 추가

- ① 시식회 신청
- ② 연수 기회 제공
- ③ 온.오프라인 세미나 초청
- ④ 1:1 트레이닝(당사 교육장)
- ⑤ 신제품 샘플 우선 제공



www.sib.kr



## 2023 크리스마스케이크 - 트리케이크

2023년 크리스마스케이크

녹차파우더를 사용한 트리 케이크

케이크 시트		1. 모든 재료를 혼합 후 9분간 고속으로 휘핑한다. 2. 틀에 팬닝 한 후 데크오븐 190/ 150℃ 25분 굽는다.
이지스폰지케익믹스_1kg	100 g	
전란	70 g	
정제수 (40℃)	18 ml	

조합		1. 구운 이지스폰지 케이크 시트를 12cm 2장, 8cm 1장, 4.5cm 1장 크기별로 재단하여 준비한다. 2. 12cm 시트 1단에 샌드용 녹차크림을 샌드하고 12cm 시트로 덮어준후 , 샌드용 팔 앙금 크림을 짜고 8cm 시트 올리고 한 번 더 반복 후 4.5cm 시트를 올려 삼각형으로 시트를 쌓아준다. 3. DB휘핑크림과 설탕으로 크림을 올려 시트를 삼각형 모양으로 애벌 아이싱해 준다 4. 원형 깍지를 이용해 원뿔 모양으로 크림을 짰 후 미니 스패츨라로 윗면을 긁어 뾰족한 모양을 만든다 5. 크림을 모두 짰 후 전체적으로 녹차 분말을 뿌린다. 6. 렉스펠 펄화이트, 장식 스프링 초코, 냉동크란베리 등을 활용하여 트리케이크를 꾸며준다.
이지스폰지 케이크 시트	4 ea	
샌드용 녹차 크림	적당량	
샌드용 팔 크림	적당량	
DB휘핑 1kg	300 g	
설탕	24 g	
프리미엄국산녹차분말(100g)	적당량	
냉동크란베리(500g)	적당량	
장식 렉스펠펄화이트	적당량	
장식 스프링	적당량	

샌드용 녹차 크림		1. 모든 재료를 가볍게 주걱으로 섞어 녹차 크림을 만든다.
크림파티시에(H)	100 g	
프리미엄국산녹차분말(100g)	3 g	
녹차레진(1kg)	3 g	
샌드용 팔 크림		1. 모든 재료를 주걱으로 가볍게 섞어 팔 앙금 크림을 만든다.
크림파티시에(H)	100 g	
팔 앙금	60 g	

프리미엄국산녹차분말 (100g)	프리미엄국산녹차분말 (100g)	DB휘핑 1kg	이지스폰지케익믹스 _1kg	크림파티시에(H)	녹차레진(1kg)
장식 스프링	장식 렉스펠펄화이트	냉동크란베리(500g)			



## 2023 크리스마스케이크 - 레몬머랭케이크

### 2023년 크리스마스케이크

레몬커드를 사용한 레몬 머랭 케이크

케이크 시트		<div>1. 모든 재료를 혼합 후 9분간 고속으로 휘핑한다.</div> <div>2. 틀에 팬닝 한 후 데크오븐 190/ 150℃ 25분 굽는다.</div>
이지스폰지케익믹스_1kg	100 g	
전란	70 g	
정제수(40℃)	18 ml	

조합		<div>1. 케이크 시트 1단과 2단에 샌드용 레몬커드 크림을 샌드한다</div> <div>2. 돔 형태로 아이싱 한다</div> <div>3. 아이싱한 케이크에 머랭 디스크를 부숴 자연스럽게 붙여준다</div> <div>4. 레몬제스트를 사이 사이에 뿌려준다.</div>
이지 스폰지 케이크 시트	3 ea	
샌드용 레몬커드 크림	100 g	
DB휘핑 1kg	300 g	
설탕	24 g	
머랭 디스크	적당량	
레몬제스트(500g)	적당량	

샌드용 레몬커드 크림		<div>1. DB 휘핑크림과 설탕으로 크림을 부드럽게 올려준다.</div> <div>2. 레몬커드 100g에 휘핑한 크림 40g 을넣어 부드럽게 섞어 샌드용 레몬커드 크림을 만든다.</div>
DB휘핑 1kg	300 g	
설탕	24 g	
레몬커드(5kg)	100 g	

머랭 디스크		<div>1. 냉동난백액과 설탕으로 프렌치 머랭을 만들어 철판에 5mm 이하로 얇게 펼친다.</div> <div>2. 펼친 머랭에 다진 피스타치오와 크란베리슬라이스, 코코넛분말을 뿌려준다.</div> <div>3. 데크 또는 컨벡션 오븐에 80~90 ℃ 3시간 이상 말려 머랭디스크를 만든다.</div>
냉동난백액 9kg	70 g	
설탕	70 g	
피스타치오커널 100g	적당량	
후레쉬크란베리슬라이스	적당량	
코코넛분말	적당량	



후레쉬크란베리슬라이스



DB휘핑 1kg



이지스폰지케익믹스\_1kg



레몬제스트(500g)



레몬커드(5kg)



피스타치오커널 100g



냉동난백액 9kg





## | 2023 크리스마스케이크 - 오렌지자몽케이크

| 2023년 크리스마스케이크

케이크 시트		<div>1. 모든 재료를 혼합 후 9분간 고속으로 휘핑한다.</div> <div>2. 틀에 팬닝 한 후 데크오븐 190/ 150℃ 25분 굽는다.</div>
이지스폰지케익믹스_1kg	100 g	
전란	70 g	
정제수(40℃)	18 ml	

조합		<div>1. 케이크 1단에 오렌지 잼, 2단에 자몽크림과 자몽젤리를 샌드한다.</div> <div>2. 자몽크림으로 애벌 아이싱 하고 케이크를 1/3을 잘라 위에 세로로 쌓는다</div> <div>3. 케이크 모양대로 자몽크림으로 아이싱 해준다. 이때 완벽하게 아이싱을 하지 않고 투박하게 아이싱 하는 것이 포인트.</div> <div>4. 별각지로 포인트 크림을 짜준 후 오렌지 슬라이스와 장식용 식용꽃, 자몽젤리로 케이크를 장식한다.</div>
이지스폰지 케이크 시트	3 ea	
자몽크림	300 g	
자몽젤리	50 g	
오렌지잼	50 g	
건조오렌지슬라이스	적당량	
장식용 식용꽃	적당량	

자몽크림	
에버휩AS-1030g	300 g
자몽농축액(1.5L)	30 ml

1. 에버휩AS를 고속으로 휘핑한 뒤, 자몽농축액을 섞어준다.

자몽젤리	
정제수	609 ml
설탕	95 g
펄아가NO.9	21 g
자몽농축액(1.5L)	210 ml
레몬농축주스 1L	21 ml

1. 설탕, 펄아가를 냄비에 먼저 계량하여 섞어주고 물을 부어 85도까지 끓여준다.
2. 자몽농축베이스과 레몬농축주스를 섞어준다.
3. 베린컵에 담아서 차갑게 굳혀준다.
4. 자몽을 알맹이만 잘라 준비한 후 컵위에 장식한다.



건조오렌지슬라이스



에버휩AS-1030g



이지스폰지케익믹스\_1kg



펄아가NO.9



오렌지잼



자몽농축액(1.5L)



레몬농축주스 1L



## 2023 크리스마스케이크 - 딸기치즈케이크

2023년 크리스마스케이크

케이크 시트		<ol style="list-style-type: none"> <li>모든 재료를 혼합 후 9분간 고속으로 휘핑한다.</li> <li>틀에 팬닝 한 후 데크오븐 190/ 150℃ 25분 굽는다.</li> </ol>
이지스폰지케익믹스_1kg	100 g	
전란	70 g	
정제수(40℃)	18 ml	

조합		<ol style="list-style-type: none"> <li>케이크 시트에 딸기크림을 1단, 2단 모두 샌드한다.</li> <li>하얀색 크림으로 애벌 아이싱을하고, 보라색, 분홍색 식용색소를 섞은 크림으로 그라데이션 아이싱을 한다</li> <li>별각지로 옆면과 상단에 데코 크림을 짜고, 라이스페이퍼 케이크 장식물과 마카롱 장식물, 장식용 식용꽃으로 장식한다.</li> </ol>
이지스폰지 케이크 시트	3 ea	
크림치즈크림	300 g	
샌드용 딸기크림	150 g	
케이크장식물	2 ea	
장식마카롱원료(레드)	적당량	
장식용 식용 꽃	적당량	
식용색소	g	

크림치즈크림		<ol style="list-style-type: none"> <li>크림치즈, 마스카포네, 초미립분당을 비터로 풀어준다</li> <li>크림을 넣고 휘핑하여 크림치즈크림을 만든다.</li> </ol>
크림치즈(엘르바이르)1.36kg	130 g	
마스카포네500g(냉동)	130 g	
초미립분당 700g	80 g	
DB휘핑 1kg	300 g	

샌드용 딸기크림		<ol style="list-style-type: none"> <li>휘핑한 크림치즈크림에 통딸기프리저브를 섞어 딸기 크림을 만든다.</li> </ol>
통딸기프리저브(5kg)	50 g	
크림치즈 크림	100 g	

케이크장식물		<ol style="list-style-type: none"> <li>정제수에 사용하고자 하는 색상의 식용색소를 넣어 섞는다</li> <li>라이스페이퍼를 색소 물에 불리고 철판에 자연스럽게 모양을 잡아 올린다</li> <li>80 ℃ 오븐에 3시간 이상 또는 건조한 곳에 하루 말려 장식물을 만든다.</li> </ol>
라이스페이퍼	적당량	
식용색소	적당량	
정제수	적당량	

 <p>초미립분당 700g</p>	 <p>DB휘핑 1kg</p>	 <p>이지스폰지케익믹스_1kg</p>	 <p>통딸기프리저브(5kg)</p>	 <p>장식마카롱원료(레드)</p>	 <p>크림치즈(엘르바이르)1.36kg</p>
 <p>마스카포네500g(냉동)</p>					



## | 2023 크리스마스케이크 - 아몬드케이크

| 2023년 크리스마스케이크

케이크 시트		<ol style="list-style-type: none"> <li>모든 재료를 혼합 후 9분간 고속으로 휘핑한다.</li> <li>틀에 팬닝 한 후 데크오븐 190/ 150℃ 25분 굽는다.</li> </ol>
이지스폰지케익믹스_1kg	100 g	
전란	70 g	
정제수(40℃)	18 ml	

아몬드 크림		<ol style="list-style-type: none"> <li>아몬드페이스트를 주걱으로 섞어 부드럽게 만들어준다.</li> <li>DB휘핑크림과 설탕으로 크림을 올려 아몬드페이스트에 섞어준다.</li> <li>아몬드페이스트는 무가당으로 설탕량을 조절하여 당도를 원하는 맛으로 맞출 수 있다</li> </ol>
무가당아몬드페이스트(800g)	60 g	
DB휘핑 1kg	100 g	
설탕	20 g	

조합		<ol style="list-style-type: none"> <li>케이크 시트 1단과 2단에 아몬드 크림을 샌드해 준다.</li> <li>파란색과 노란색, 검은색 식용색소를 사용해 DB휘핑크림과 설탕으로 색소 크림을 만든다</li> <li>케이크의 일부를 잘라 케이크를 세로로 세운 뒤, 파란색 크림을 사용해 아이싱한다.</li> <li>스패출라로 크림을 터치하여 색칠한 느낌을 내주고, 노란색과 검은색 크림을 사용해 포인트를 준다.</li> <li>라이스페이퍼 꽃 장식물로 케이크를 장식한다.</li> </ol>
이지스폰지 케이크 시트	3 ea	
DB휘핑 1kg	300 g	
설탕	24 g	
식용색소	적당량	
아몬드크림	200 g	
라이스 페이퍼 장식물	5 ea	

라이스 페이퍼 장식물		<ol style="list-style-type: none"> <li>라이스페이퍼를 꽃 모양으로 가위로 잘라준다. 이 때 모양이 불규칙적으로 만들어 줘야 다양한 모양의 장식물을 만들 수 있다.</li> <li>180℃ 예열한 기름에 튀겨준다</li> </ol> <p>– 색이 들어간 장식물을 만들고 싶다면 꽃 모양으로 자른 라이스 페이퍼를 식용색소를 탄 색소 물에 불린 후 하루 이상 건조 시킨 후 튀긴다.</p>
라이스페이	적당량	
기름	적당량	

 <p>DB휘핑 1kg</p>	 <p>이지스폰지케익믹스_1kg</p>	 <p>무가당아몬드페이스트 (800g)</p>
---	--	--





## | 2023 크리스마스케이크 - 클림트 키스 케이크

| 2023년 크리스마스케이크

케이크 시트		1. 모든 재료를 혼합 후 9분간 고속으로 휘핑한다. 2. 틀에 팬닝 한 후 데크오븐 190/ 150℃ 25분 굽는다.
이지스폰지케익믹스_1kg	100 g	
전란	70 g	
정제수(40℃)	18 ml	

조합		1. 시트에 크림치즈 크림을 1단, 2단 모두 샌드한다. 2. 노란색과 검은색, 빨간색 식용색소를 사용해 컬러크림을 만들고, 노란색 크림으로 케이크를 아이싱한다 3. 검은색, 빨간색으로 아이싱 겉면에 그라데이션 해준 후, 흰색과 검은색 크림으로 구스타프 클림트 '키스' 그림처럼 무늬를 옆면과 상단에 그려준다 4. 깍지를 이용해 케이크 상단에 크림을 짜 장식물에 높낮이를 줄 수 있도록 한다 5. 장식용 식용꽃을 올려 완성한다.
이지스폰지 케이크 시트	3 ea	
크림치즈크림	300 g	
식용색소	적당량	
장식용 식용 꽃	적당량	

크림치즈크림		1. 크림치즈, 마스카포네, 초미립분당을 비터로 풀어준다 2. 크림을 넣고 휘핑하여 크림치즈크림을 만든다.
크림치즈(엘르바이르)1.36kg	130 g	
마스카포네500g(냉동)	130 g	
초미립분당 700g	80 g	
DB휘핑 1kg	300 g	

				
초미립분당 700g	DB휘핑 1kg	이지스폰지케익믹스_1kg	크림치즈(엘르바이르)1.36kg	마스카포네500g(냉동)

