



PROFESSIONAL

EST. 1971  
*French*  
PREMIUM QUALITY DAIRY

*Signature*

×

*Escoffier*  
*Ritz*  
PARIS

*Collaboration masterclass*

For 'afternoon tea inspiration'

Recipes by chef Martin Millouet

- May 2026 in KOREA

**SIB**

# SODIAAL

United to nourish better

더 나은 먹거리를 위해 함께합니다



## 프랑스유제품의 전통과 품질을 잇는 협동조합

소디아알은 1964년부터 시작된 프랑스 최대 낙농 협동조합으로, 프랑스 유제품의 역사적인 전통을 보존하고 계승하는 동시에 지역사회와 상생하며 농부와 함께하는 연대를 소중히 여깁니다.

협동조합이란 모든 구성원이 농부로 이루어져 있으며, 식품의 생산에서 소비에 이르는 모든 과정에서 제품의 원산지과 제조·유통 이력을 투명하게 확인할 수 있는 이력 추적제(traceability) 시스템을 갖춘 조직을 의미합니다.

약 1만7천여명의 오너 농부들이 직접 조합을 구성하며, 이들은 우유, 크림, 버터, 치즈, 요거트를 생산하는 소디아알의 75개 공장에 원유를 공급합니다. 소디아알은 최고의 품질을 추구할 뿐 아니라, 농장에서 식탁에 이르기까지 제품의 원산지과 제조·유통 과정을 투명하게 관리합니다. 소디아알의 원유가 지닌 뛰어난 품질은 농부와 가족에 대한 세심한 보살핌과 존중에서 비롯됩니다. 이것이 바로 프랑스 유제품의 진정한 맛과 신뢰를 가능하게 하는 소디아알의 철학입니다.



칸디아 프로페셔널의 **Signature** 레인지는 프랑스 산 유제품 중 **최상의 품질의 제품을 제공**하기 위한 칸디아 프로페셔널의 헌신을 담은 결과물입니다.

오로지 프랑스 내 열정적인 소디아알 협동 조합의 농부들로부터 집유한 100% 프랑스 산 원유로 생산하는 칸디아 프로페셔널은 비교할 수 없는 품질과 기능성을 자랑합니다. 뛰어난 기술력으로 복잡한 작업을 단순화하고, 창의력에 영감을 발휘하도록 고안된 Signature 레인지는 셰프의 일상의 니즈를 충족하고 모든 레시피를 한층 더 승화할 것입니다.

칸디아 프로페셔널 시그니처 고메크림은 전 세계의 셰프에게 최상의 것을 제공하고자 하는 우리의 약속을 담은 진정한 상징이라고 할 수 있습니다. 우리 농가의 원유 퀄리티부터 패키징까지 모든 프로세스의 개발 과정을 개선하기 위한 수년 간의 개발, 세심한 연구 그리고 지속적인 노력의 결과입니다.

칸디아 프로페셔널 시그니처 고메크림은 소디아알의 최첨단 기술을 사용하여 개발되었습니다. 전반의 생산 과정에서 지방 분자들을 보존하여 크림의 내부 특성을 향상시켰고 그 결과, 신선하고 진한 우유 풍미를 가지면서도 탁월한 안정성을 가지고 있어 가나슈, 필링, 아이스크림 등에 이상적입니다.

이러한 이유로, 그리고 지속적인 개선에 대한 우리의 헌신의 의미로, 칸디아 프로페셔널 시그니처 고메크림은 한층 더 뛰어난 품질과 맛으로 Signature 제품군을 더욱 풍부하게 만듭니다.



TRUE DAIRY INSPIRATION.  
TRULY FRENCH.

SODIAAL  
United to nourish better

# Ritz Escoffier

## PARIS

### “좋은 음식은 진정한 행복의 기반이다”

오귀스트 에스코피에 AUGUSTE ESCOFFIER



파리 리츠 호텔 한가운데에 위치한 리츠 에스코피에 요리 학교는 1988년부터 근대 프랑스 요리의 선구자이자 리츠 파리의 초대 총주방장인 오귀스트 에스코피에의 정신을 기려오

고 있습니다. 국제적인 기준을 수립한 이 학교는 열정적인 아마추어와 미래의 위대한 셰프들을 위한 교육을 친근한 분위기 속에서 제공합니다. 기초부터 고급 요리까지, 테크닉 향상 및 전문 기술 습득에 이르기까지, 예비 셰프들은 자신만의 진정한 역량을 키워갈 수 있습니다.

#### 교육 철학

프랑스 및 해외 유명 셰프들에게 수련 받은 전문 셰프 강사진이 직접 교육합니다. 교육은 각 학생의 수준과 필요에 따라 맞춤형으로 진행되며 모든 수업은 프랑스어로 진행되며, 연중 영어 순차 통역이 제공됩니다.

최신 시설을 갖춘 2개의 주방(Rejane, Coquelin)과 제과 실습실(Melba)이 마련되어 있습니다. 일부 실습실은 리츠 파리 메인 주방을 조망할 수 있어 특별한 경험을 제공합니다.

#### 학교 프로그램은 3가지 부문으로 나뉩니다

#### 1 모든 수준을 위한 수업&워크숍

- 아마추어를 위한, 3시간부터 3일 과정까지의 요리 및 제과 수업으로 최대 8~10명 소규모로 운영됩니다.
- 마켓 투어, 조리기법, 파티 요리, 클래식 디저트 등 연중 다양한 테마의 프로그램을 제공합니다.

#### 2 전문 셰프 과정

- 요리 및 제과 장기 연수 프로그램으로, 기초부터 미식 요리까지 테크닉과 조리 기술을 체계적으로 완성해나갑니다.
- 3단계 과정으로 나누어 진행됩니다: 입문 6주, 중급 5주, 고급 3주
- 100% 실습 위주의 교육이며 수업 당 최대 8명의 소수 정원으로 맞춤형 교육 경험을 보장합니다.
- 매년 3회 개강: 1월, 4월, 9월
- 디플로마 과정 수료 후 리츠 파리 호텔에서의 실습 기회 제공 (포지션 오픈 상황에 따라)

#### 3 컨설팅 & 마스터클래스

- 강사진의 전문성을 바탕으로, 프리랜서 및 기업 소속 전문 셰프 대상 맞춤 교육을 제공할 수 있습니다.
- 프랑스 및 해외에서 맞춤형 클래스를 진행합니다.

#### Private events

Our classes and tastings have an upper limit of 40 people.

- 최대 40명까지 수용 가능한 테이스팅 및 클래스
- 회사 모임, 파트너를 위한 기업행사, 인센티브, 팀 빌딩, 점심/저녁 만찬, 제품 시연 등
- 가족 및 지인들과의 소규모 프라이빗 행사



Chef

## 마틴 밀루에

페이스트리 셰프 강사

마틴 밀루에(Martin Millouet)는 파티시에 CAP 자격증과 제과 관련 전문 학사 학위를 성공적으로 취득한 후, 프랑스의 직업 장인 네트워크인 'Compagnons du Tour de France'에 합류하였습니다. 그는 프랑스 전역에서 근무하며 기술을 연마했고, 1년간 영국에 머물며 아티장 베이커리, 파인 다이닝, 미쉐린 스타 레스토랑 등 다양한 작업 환경 속에서 실력을 향상시켰습니다.

파리로 돌아온 후에는 르노트르(Lenôtre) 파인 다이닝 파트에서 경력을 시작했고, 이후 미쉐린 스타 레스토랑을 보유한 5성급 호텔 르 버건디 파리(Hôtel le Burgundy Paris)에서 근무하였습니다.

그의 경력은 창의성에 대한 열정 위에 세워졌으며, 이는 '아방가르드'와 현대성을 결합한 작업 방식에서 잘 드러납니다. 이러한 열정으로 2021년 그는 파리의 제프리 카뉴(Jeffrey Cagnes) 부티크에 합류하여 부주방장으로 활동하게 됩니다.

Martin 셰프는 2022년에 에콜 리츠 에스코피에(Ecole Ritz Escoffier)에 교수로 합류하여, 자신의 기술과 지식을 다음 세대에게 전하고자 하는 꿈을 실현하고 있습니다.

#### ÉCOLE RITZ ESCOFFIER

15 place Vendôme - 75001 Paris  
+33 1 43 16 30 30  
@ecole\_ritzescoffier ecole@ritzparis.com

#### PRESS CONTACT RITZ PARIS

Mélanie Hubert - Director of Communications (홍보담당자)  
Melanie.hubert@ritzparis.com



## 트로피컬 치즈 케이크 붓세, 토스트 브레드, 시소

Tropical fruit, toasted bread and green shiso cheesecake mignardise

레시피

Development

### Recipe

지침에 따라 베이스 레시피들을 미리 준비합니다.

분량: 15개

#### Ingredients

#### 바닐라 치즈 케이크

재료	수량
크림치즈 (미국산)	296g
설탕	85g
밀가루 T55 (일반)	20g
전란	80g
냉동난황	20g
칸디아 프로페셔널 시그니처 휘핑크림 35%	10g
카비아니	0.5g

#### 열대과일 미러 글레이즈

재료	수량
베리베리 망고퓨레	350g
패션후르츠 냉동퓨레	300g
물	70g
설탕(A)	160g
물엿	105g
설탕(B)	10g
펙틴 NH	10g

#### 코코넛 휘핑 가나슈

재료	수량
코코넛 냉동퓨레	200g
젤라틴 매스(1:6)	16g
카길 화이트 초콜릿	100g
칸디아 프로페셔널 시그니처 휘핑크림 35%	200g
말리부 (코코넛 레진)	20g

### Base Recipe

바닐라 치즈 케이크 반죽: 511.5g

- 모든 재료를 혼합하고 질감이 매끄러워질 때까지 비터로 블렌딩합니다. [Maé Innovation 사이트 QR](#)
- 치즈케이크 반죽을 9g씩 미니 스톤 몰드(Maé Innovation)에 팬닝한 후 92°C에서 15분간 베이킹하고 냉동보관합니다.
- 치즈 케이크의 텍스처는 매끄럽고 크림미한 식감을 위해 단단하면서도 탄력이 있는 상태여야 합니다.



\*산미가 낮은 미국산 크림치즈 경쟁력 있는 가격으로 공급합니다.  
- 13.6kg, 6,800원(계약가격) /kg 추가적인 사항은 영업사원에게 문의바랍니다.

열대과일 미러 글레이즈: 1005g

- 과일 퓨레, 물, 설탕(A), 물엿을 함께 가열합니다.
- 온도가 40°C에 도달하면 설탕(B)와 미리 혼합해 둔 펙틴 NH를 흘 뿌리며 투입합니다.
- 끓어오르면 1분간 더 가열합니다.
- 블렌딩 후 트레이에 옮겨 냉장 보관합니다.
- 사용 시 온도는 45°C로 조절합니다.

코코넛 휘핑 가나슈: 536g

- 코코넛 퓨레를 가열하고 젤라틴 매스를 추가합니다.
- 화이트 초콜릿에 3번에 나누어 부으며 핸드블렌더로 믹싱합니다.
- 휘핑 크림과 말리부(코코넛 럼 리큐르)를 첨가하며 핸드블렌더로 믹싱합니다.
- 냉장고에서 차갑게 숙성 후 휘핑하여 사용합니다.

### 사과 & 시소 젤

재료	수량
설탕	30g
한천(agar-agar)	5g
사과 주스	250g
시소 잎 (퓨레)	5g

### 토스트 브레드로 재구성한 사블레

재료	수량
토스트 한 선인 냉동 호밀빵	80g
구운 파트 슈크레 (83mm 원형 타르트셸 부순것)	120g
칸디아 프로페셔널 시그니처 고메버터	80g
소금	1g
바닐라빈 파우더	1g

### 메밀 & 토스트 브레드 프랄린 페이스트

재료	수량
백아몬드	60g
헤이즐넛	60g
볶은 메밀	80g
설탕(드라이 캐러멜용)	160g
소금	2g
포도씨유	25g
토스트 한 선인 냉동 호밀빵	50g

### 데코레이션

코코넛	적당량
허브	적당량



사과 & 시소 젤: 290g

- 설탕과 한천을 혼합한 뒤 주스에 추가합니다.
- 한소끔 끓인 후 냉각시킵니다.
- 그동안 시소 잎을 베이킹 소다를 넣은 끓는 물에 데친(Blanch) 후 물기를 제거하고 냉동고에서 얼립니다.
- 냉동된 시소잎을 먼저 푸드프로세서로 갈아줍니다. 냉각시킨 사과젤을 다음으로 넣고 블렌딩합니다.

토스트 브레드로 재구성한 사블레: 282g

- 토스트한 호밀빵과 준비한 구운 타르트 셸을 함께 분쇄합니다.
- 버터는 포마드 상태로 부드럽게 준비합니다.
- 비터를 장착한 믹싱 볼에 모든 재료를 넣고 혼합합니다.
- 미니 이지 타르트 몰드(Maé Innovation)에 12g씩 나누어 단단히 눌러 담아 모양을 잡습니다.
- 급냉 후 탈각합니다.

메밀 & 토스트 브레드 프랄린 페이스트: 437g

- 푸드프로세서에 토스트한 호밀빵을 곱게 갈아줍니다.
- 로스팅한 견과류와 메밀, 설탕, 소금, 올리브 오일을 갈아줍니다.
- 드라이 캐러멜을 만들어 냉각한 후 푸드프로세서에 갈아줍니다.
- 만들어둔 메밀&토스트 페이스트를 넣고 균일한 페이스트 형태가 될 때까지 갈아줍니다.

### Assembling

조립 · 마무리

- 사블레 바닥면에 메밀 & 토스트 브레드 프랄린 페이스트를 2g씩 채웁니다.
- 나무 꼬치를 사용하여 바닐라 치즈케이크를 45°C의 열대과일 미러 글레이즈에 디핑한 뒤, 메밀 & 토스트 브레드 프랄린 페이스트 위에 올립니다.
- 코코넛을 작은 큐브로 썰어 각 피스의 가장자리에 장식합니다.
- 코코넛 휘핑 가나슈를 휘핑한 뒤 12mm 각지를 사용하여 각 치즈케이크 위에 드롭 형태로 파이핑합니다.
- 애플 코러를 데워서 파이핑한 코코넛 휘핑 가나슈 중앙을 달군 계량스푼으로 가볍게 눌러 오목하게 모양을 내고, 빈 공간에 사과 시소 젤을 채워 넣습니다. (약 1.5g)
- 마지막으로 허브를 올려 완성합니다.

### 제품



Whipping Cream

#### Whipping Cream 35.1% FAT

놀라운 휘핑 퍼포먼스와 안정성. 페이스트리 세프를 위해 특별히 설계된 전문가용 휘핑 크림  
Format : 1L brick



Gourmet Butter

#### Gourmet Butter 82% FAT

연중 내내 완벽한 품질. 독자적인 스타터로 탄생한 고유의 풍미와 크림미한 텍스처로 한층 편안한 작업성을 보장하는 최상의 선택  
Format : 500g block



# 티라미수

Tiramisu

레시피

Development

## Recipe

지침에 따라 베이스 레시피들을 미리 준비합니다.

### 소프트 커피 스펀지 케이크: 708g

01. 휘퍼를 장착한 스탠드 믹서에 아몬드 분말 커피익스트랙, 전란을 넣고 몇 분간 휘핑합니다.
02. 초미립분당을 넣고 가볍게 섞일 정도로만 혼합합니다
03. 달걀 흰자를 휘핑하여 머랭을 만들고 02.반죽과 섞어줍니다.
04. 체 친 밀가루를 넣어 마무리하여 높이 1cm 로 맞추어 팬닝합니다.
05. 180°C에서 8-10분 베이킹합니다.
06. 냉각되면 스펀지 케이크의 스킨 부분에 초콜릿을 얇게 코팅합니다.
07. 8cm 지름의 원형 커터로 커팅합니다.
08. 각 스펀지 케이크를 커피 시럽에 충분히 적십니다.
09. 커피 시럽을 머금은 스펀지 케이크를 냉동 보관합니다.

### Base Recipe

#### 바닐라 티라미수 크림: 842g

01. 소스팬에 고메크림(A)와 카비아니를 넣고 끓입니다.
02. 볼에 난황과 설탕을 넣고 휘핑합니다.
03. 끓인 크림을 난황/설탕 혼합물에 소량 부어 섞은 뒤, 다시 소스팬으로 옮깁니다.
04. 85°C까지 가열(à la nappe 상태) 한 후, 젤라틴 매스를 추가합니다.
05. 온도를 30°C까지 내립니다.
06. 고메크림(B)을 넣고 핸드 블렌더로 유회시킵니다.
07. 다른 용기에 옮긴 뒤 크림 표면에 밀착하여 랩핑합니다. 최소 하룻밤 동안 냉장 보관합니다.
08. 휘퍼가 장착된 스탠드 믹서를 사용하여 티라미수 고메 크림을 휘핑하여 사용합니다.
09. 티라미수 크림의 1/4분량을 휘핑하여, 스펀지 케이크 적신 면 절반에 얇은 레이어를 파이핑합니다.
10. 나머지 절반의 스펀지 케이크를 초콜릿 면이 아래로 향하게 하여 크림 위에 올립니다.

사용: 휘퍼가 장착된 스탠드 믹서를 사용하여 티라미수 고메 크림을 휘핑합니다.

### 초코 & 코코아 님스 크런치

재료	
카길 72% 다크초콜릿	180g
코코아버터	30g
카카오 님스 크로칸트	80g
아몬드 분태	110g
롤웨하스 조각	110g
바닐라 빈 파우더	4g
무가당 헤이즐넛 페이스트	80g
소금	2g

### 화이트 벨벳 스프레이

재료	
카길 화이트 초콜릿	100g
코코아버터	100g

### 커피 시럽

재료	
에스프레소	600g
데네바 부나 (커피술)	30g

### 데코레이션

카길 64% 다크초콜릿	100g
카카오 님스 크로칸트	적당량
익스트라 다크 코코아 파우더	적당량
금박	적당량

### 초콜릿 코코아 님스 크런치: 596g

01. 초콜릿과 코코아 버터를 40°C로 녹입니다.
02. 다진 아몬드, 롤웨하스 조각, 카카오 님스 크로칸트, 바닐라 빈 파우더 위에 부어줍니다.
03. 잘 섞은 후 헤이즐넛 페이스트와 소금을 추가합니다.
04. 두 장의 베이킹 페이퍼 사이에 크런치를 넣고 5mm 두께로 밀어 펴줍니다.
05. 냉장고에서 5분간 휴지한 후 8cm 지름 디스크 모양으로 커팅합니다.

### 화이트 벨벳 스프레이: 200g

01. 모든 재료를 함께 넣고 온도가 40°C가 될 때까지 녹인 후 블렌딩합니다.
02. 고운 체에 거른 뒤 따뜻하게 보관합니다.

### 커피 시럽: 630g

01. 모든 재료를 섞어서 준비합니다.

### Assembling

#### 조립 · 마무리

01. 비닐 위에 코코아 파우더와 코코아 님스를 흩뿌리고 위에 탬퍼링한 초콜릿을 무작위로 얇게 짜줍니다.
02. 초콜릿이 굳으면 8cm 원형 커터로 짝장 장식을 만듭니다.
03. 3.5cm 높이의 무스띠를 두른 10cm 지름의 링에 바닐라 티라미수 크림을 한 층 파이핑하고 링의 옆면을 따라 라이닝 한 뒤, 스펀지 인서트를 넣어줍니다.
04. 그 위에 크런치를 올리고 윗면을 평평하게 정리한 후 냉동 보관합니다.
05. 티라미수를 링에서 분리하고 50°C 온도의 화이트 벨벳 스프레이를 분사합니다.
06. 앙트르메 위에 장식을 올리고 마무리 합니다.



### 제품



Gourmet Cream

#### Gourmet Cream 40% FAT

진정한 유제품 본연의 풍미와 무겁지 않은 여운, 그리고 비교할 수 없는 안정성이 선사하는 완벽한 조화  
Format : 1L brick



# 카라멜 다크 초콜릿 볼케이노 사블레

Caramel dark chocolate  
volcano shortbreads

레시피

Development:

## Recipe

지침에 따라 베이스 레시피들을 미리 준비합니다.

## Base Recipe

초콜릿 비엔나 사블레: 503g

01. T55 밀가루, 초미립분당, 카비아니, 소금, 아몬드 분말, 코코아 파우더를 푸드 프로세서에 넣고 블렌딩합니다.
02. 냉동 상태의 버터를 투입하고 모래알 같은 질감이 되는 사블라주 상태가 될 때까지 다시 블렌딩합니다.
03. 완성된 준비물을 스탠드 믹서 볼로 옮깁니다.
04. 마지막으로 전란을 추가하고 반죽이 균질한 상태가 될 때까지 혼합하여 마무리합니다.
05. 반죽의 1/3 분량은 2mm 두께로, 나머지 2/3 분량은 4mm 두께로 밀어편 후 휴지시킵니다.
06. 이때 두 반죽의 표면적이 동일하도록 맞추십시오.
07. 밀어 퍼기가 끝난 반죽은 냉동 보관합니다.
08. 4mm 두께의 반죽을 35mm 원형 커터로 일정한 간격을 두고 찍어냅니다.
09. 구멍을 뚫은 4mm 반죽을 2mm 두께의 반죽 위에 겹쳐 올립니다.
10. 그 다음 50mm 커터를 사용하여, 중앙에 35mm 구멍이 위치하도록 다시 찍어냅니다.
11. 겹친 각 사블레 반죽을 실팡(Silpain) 매트 위에 올리고 150°C에서 20분간 베이킹합니다.

## 솔티드 캐러멜 버터 스프레드

재료	
물엿	86g
설탕	86g
칸디아프로페셔널 시그니처 휘핑 크림 35%	129g
카비아니	0.3g
소금	2.6g
칸디아프로페셔널 시그니처 고메 버터	35g

## 데코레이션

카길 58% 다크초콜릿	500g
익스트라 다크코코아 파우더	적당량

솔티드 캐러멜 버터 스프레드: 338.9g

01. 물엿을 가열한 뒤, 설탕을 점진적으로 투입합니다.
02. 설탕이 모두 들어가면 황금빛의 캐러멜 상태가 될 때까지 가열하며 동시에 휘핑 크림을 넣고 끓입니다.
03. 완성된 캐러멜에 끓인 크림을 천천히 부으며 섞습니다.
04. 온도를 107°C까지 올립니다.
05. 소금과 카비아니를 넣고 완성된 내용물을 믹싱볼로 옮깁니다.
06. 60°C까지 식힌 뒤, 차갑게 준비한 버터를 넣고 질감이 매끄러워질 때까지 블렌딩하여 마무리합니다.

## Assembling

### 조립 · 마무리

01. 초콜릿 비엔나 사블레가 완전히 식으면 준비된 솔티드 캐러멜 버터 스프레드를 제조하여 각 사블레의 빈 공간에 5g씩 채워 넣습니다.
02. 템퍼링한 초콜릿을 아세테이트 시트 사이에 넣고 얇게 밀어줍니다
03. 시트를 떼어내 코코아파우더를 골고루 뿌립니다.
04. 다시 시트를 덮고 밀어준 후 떼어냅니다.
05. 잠시 냉각한 후 50mm 링으로 찍어냅니다.
06. 굳힌 후 디스크를 떼어내 타르트 위에 올려줍니다.
07. 템퍼링한 초콜릿에 디핑 포크를 사용하여 옆면을 코팅합니다. (초콜릿 봉봉의 부분 코팅 방식과 동일)

분량: 25개

## Ingredients

### 초콜릿 비엔나 사블레

재료	
밀가루 T55	207g
초미립분당	79g
카비아니	0.5g
소금	1.5g
아몬드 분말	20g
익스트라 다크 코코아 파우더	22g
칸디아프로페셔널 브리타니 퍼프 페이스트리 버터	128g
전란	45g



## 제품



**Brittany Puff Pastry Butter 82% FAT**

최상의 페이스트리 작업을 위해 프랑스 브리타뉴에서 생산한 전문가용 퍼프 페이스트리 버터. 완벽한 레이어를 보장하는 뛰어난 가소성이 특징.  
Format : 500g block



**Whipping Cream 35.1% FAT**

높은 휘핑 퍼포먼스와 안정성. 페이스트리 세프를 위해 특별히 설계된 전문가용 휘핑 크림  
Format : 1L brick



**Gourmet Butter 82% FAT**

연중 내내 완벽한 품질. 독자적인 스타터로 탄생한 고유의 풍미와 크리미한 텍스처로 한층 편안한 작업성을 보장하는 최상의 선택  
Format : 500g block



분량: 12개

Ingredients

브리오슈 도우

재료	
밀가루 T45	289g
소금	6g
설탕	35g
전란	145g
SSD 이스트 골드	4.8g
칸디아 프로페셔널 시그니처 고메버터	116g

시트롱 바닐라 시럽

재료	
설탕	300g
물	1000g
카비아니	0.5g
레몬 제스트	4g

# 보스톡 가토 바스크 (바닐라, 럼, 레몬, 아몬드)

'Gâteau basque'-style bostock  
(vanilla, rum, lemon and almond)

레시피

Development

Recipe

지침에 따라 베이스 레시피들을 미리 준비합니다.

Base Recipe

브리오슈 도우: 595.8g

01. 도우 혹은 장착한 스탠드 믹서 볼에 밀가루, 소금, 설탕, 전란, 이스트를 투입한다.
02. 1단(저속)에서 5분간 믹싱합니다.
03. 버터를 투입하고 1단 10분간 반죽이 클린업 될 때까지 믹싱합니다. (최종 반죽 온도는 약 25°C)
04. 1차 상온 발효, 1시간 후 펀치합니다.
05. 숙성해 둔 브리오슈 도우를 70g씩 분할 후 냉장에서 10분간 휴지하여 둥글리기 합니다.
06. 높이 4.5cm, 지름 7cm링에 둥글리기한 반죽을 넣고 냉장에서 18시간 오버나잇합니다.
07. 발효실 28°C, 습도 75%에서 1시간 30분 동안 2차 발효합니다.
08. 베이킹 시트와 트레이를 덮어 160°C 컨벡션 오븐에서 40분간 구워 줍니다.

시트롱 바닐라 시럽: 1,304.5g

01. 물, 카비아니, 설탕, 레몬 제스트를 넣고 데우다가 끓기 시작하면 불에서 내려 식혀 둡니다.

바스크 크렘 파티시에

재료	
우유	690g
레몬 제스트	2.8g
카비아니	1g
냉동난황	55g
갈색설탕	173g
세몰리나	42g
옥수수 전분	49g
몽게이젤럼	14g
아몬드 분말	138g

유자 젤

재료	
베리베리 유자퓨레	150g
한천(agar-agar)	3g
설탕	78g

데코레이션

캘리포니아 아몬드 페이스트	적당량
----------------	-----

바스크 스타일 크렘 파티시에: 1,164.8g

01. 우유에 레몬 제스트와 카비아니를 넣고 섞어서 데워준다.
02. 볼에 난황과 갈색 설탕을 넣고 휘퍼로 풀어준다.
03. 여기에 세몰리나와 전분을 넣고 휘핑합니다.
04. 끓인 우유를 03.에 부어서 섞어 일반적인 크렘 파티시에처럼 쿡킹하되, 끓기 시작하면 3분간 더 가열하여 호화합니다.
05. 불에서 내려 몽게이젤럼, 아몬드 분말을 넣고 가볍게 섞어준다.

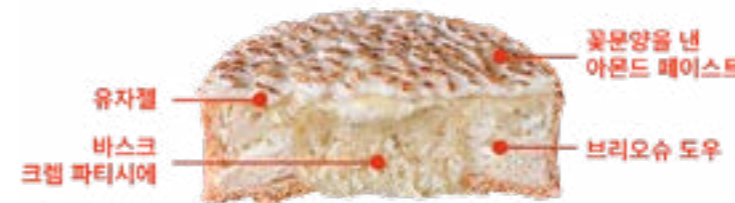
유자 젤: 231g

01. 유자 퓨레를 50°C까지 데웁니다.
02. 한천과 설탕을 넣고 섞은 후 1분간 끓입니다.
03. 차갑게 식힙니다.
04. 핸드블렌더로 풀어서 사용합니다.

Assembling

조립 · 마무리

01. 구운 브리오슈를 4.5cm 높이에 맞춰 윗면을 자르고 절반으로 슬라이스 한 후 3.5cm 커터로 중앙을 찍어내줍니다.
02. 시트롱 바닐라 시럽을 40°C까지 데운 후, 브리오슈 슬라이스를 듬뿍 적십니다.
03. 구울 때 사용했던 링에 베이킹 종이로 라이닝하고 시럽에 적신 브리오슈 슬라이스를 다시 넣습니다.
04. 바스크 크렘 파티시에를 구멍에 완전히 채웁니다. (냉동보관 가능)
05. 160°C 오븐에서 10분간 구워 냅니다.
06. 따뜻할 때 링을 제거하고 식힌 뒤 매끄러운 유자 젤을 브리오슈 위에 평평하게 바릅니다.
07. 아몬드 페이스트를 아세테이트 시트 사이에 넣고 2.5mm 두께로 밀습니다.
08. 아세테이트 시트 위쪽을 떼어내고, 꽃무늬의 롤링 핀으로 문양을 만들고 지름 7cm 쿠키커터로 찍어낸 후 토치로 그을립니다.
09. 아몬드 페이스트 장식을 유자젤 위에 올려 마무리합니다.



제품



Gourmet Butter

Gourmet Butter 82% FAT

연중 내내 완벽한 품질, 독자적인 스타터로 탄생한 고유의 풍미와 크리미한 텍스처로 한층 편안한 작업성을 보장하는 최상의 선택  
Format : 500g block



분량: 30개

Ingredients

헤이즐넛 통카 마들렌 반죽

재료	
전란	190g
설탕	169g
우유	68g
꿀	34g
밀가루 T55	254g
베이킹 파우더 EP	12g
칸디아 프로페셔널 시그니처 고메버터	220g
통카빈	0.8g
무가당 헤이즐넛 페이스트	34g

잔뒤야 패션후르츠 가나슈

재료	
칸디아 프로페셔널 시그니처 휘핑크림 35%	70g
패션후르츠 퓨레	47g
소금	2g
펠클린 잔뒤야다크(헤이즐넛29%)	234g

# 밀크 초콜릿, 패션후르츠 마들렌

Milk chocolate and  
passion fruit madeleines

레시피

*Development:*

Recipe

지침에 따라 베이스 레시피들을 미리 준비합니다.

헤이즐넛 통카 마들렌 반죽: 981.8g

01. 설탕, 전란, 꿀, 우유를 넣고 40°C가 되도록 중탕한다.
02. 버터를 60°C로 녹인 뒤 헤이즐넛 페이스트, 통카빈을 갈아넣고, 비터를 사용하여 01.반죽과 부드럽게 섞어줍니다.
03. 체 친 밀가루와 베이킹파우더를 넣고 저속에서 가볍게 섞어줍니다.
04. 오븐을 220°C로 예열합니다.
05. 마들렌 반죽을 30g씩 펜닝하여 15분간 급냉합니다.
06. 예열한 오븐에 넣고 즉시 온도를 180°C로 낮추고 약 15분간 굽습니다.

잔뒤야 패션후르츠 가나슈: 353g

01. 크림과 패션후르츠 퓨레를 소금과 함께 소스팬에 넣고 끓입니다.
02. 01.을 잔뒤야 초콜릿 위에 3번에 나누어 부으며 혼합합니다.
03. 핸드블렌더로 블렌딩한 후 냉장 보관합니다.

밀크 초콜릿 글레이즈

재료	
카길 64% 다크초콜릿	389g
카길 밀크 초콜릿	156g
포도씨유	56g

데코레이션	
다진 헤이즐넛	적당량

Base Recipe

밀크 초콜릿 글레이즈: 601g

01. 모든 재료를 혼합하여 온도를 45°C까지 올립니다.
02. 핸드블렌더로 유회하여 마무리합니다.

Assembling

조립 · 마무리

01. 마들렌의 중앙에 구멍을 내어 약 20g의 잔뒤야 패션후르츠 가나슈를 채우고 냉장합니다.
02. 마들렌이 완전히 차가울 때 40-45°C로 준비한 밀크 초콜릿 글레이즈에 디핑하여 헤이즐넛을 올려 장식합니다.



제품



Whipping Cream 35.1% FAT

놀라운 휘핑 퍼포먼스와 안정성. 페이스트리 세프를 위해 특별히 설계된 전문가용 휘핑 크림  
Format : 1L brick



Gourmet Butter 82% FAT

사계절 내내 변함없는 완벽함. 신선한 유제품 고유의 풍미와 갈라짐 없이 크리미한 텍스처로 한층 편안한 작업성을 보장하는 최상의 선택  
Format : 500g block



분량: 30개

Ingredients

피스타치오 휘낭시에

재료	
설탕	233g
밀가루 T55	117g
베이킹 파우더 EP	3g
소금	2g
피스타치오 분말	59g
아몬드 분말	59g
칸디아 프로페셔널 시그니처 고메버터	165g
전화당	97g
냉동난백	252g
피스타치오 페이스트 S	45g
냉동 라즈베리	2조각

피스타치오 휘핑 가나슈

재료	
칸디아 프로페셔널 시그니처 휘핑크림 35% (A)	240g
젤라틴 매스(1:1)	14g
카길 화이트 초콜릿	120g
피스타치오 페이스트 S	36g
칸디아 프로페셔널 시그니처 휘핑크림 35% (B)	240g

# 피스타치오 라즈베리 휘낭시에

Pistachio Raspberry Financier

레시피

*Development:*

Recipe

지침에 따라 베이스 레시피들을 미리 준비합니다.

피스타치오 휘낭시에: 1,032g

01. 버터를 태워 누아제트버터를 만들고 트리몰린과 섞어 준비합니다.
02. 버터와 모든 건료를 섞어줍니다.
03. 난백과 피스타치오 페이스트를 섞어서 마무리합니다.
04. 최소 2시간 냉장 숙성하여 사용합니다.
05. 반죽을 몰드에 약 80% 파이핑한 뒤 냉동 라즈베리를 2조각 정도 올려 165°C에서 14분간 구워줍니다.

피스타치오 휘핑 가나슈: 650g

01. 크림(A)을 데워줍니다.
02. 젤라틴 매스를 넣고 녹여줍니다.
03. 화이트 초콜릿과 피스타치오 페이스트 위에 3번에 나눠서 섞어주면서 가나슈를 유화합니다.
04. 차가운 크림(B)을 넣으면서 핸드블렌더로 마무리하고 차갑게 냉장고에서 2시간 정도 세팅합니다.
05. 사용하기전 휘핑하여 사용합니다.

라즈베리 콩피

재료	
베리베리 라즈베리퓨레	358g
물엿	45g
설탕	53g
펙틴NH	9g
베리베리 레몬퓨레	35g

데코레이션	
국산 냉동 산딸기	400g
탈피 정보 피스타치오 커널	100g

라즈베리 콩피: 500g

01. 라즈베리퓨레와 물엿을 끓여줍니다.
02. 설탕과 펙틴 혼합물을 섞어주고 다시 끓여줍니다.
03. 레몬퓨레를 넣고 마무리합니다.
04. 차갑게 식혀 사용전 핸드블렌더로 갈아서 사용합니다.

Assembling

조립 · 마무리

01. 피스타치오 휘핑 가나슈를 휘핑한 후 파이핑합니다.
02. 국산 냉동 산딸기와 피스타치오로 장식하여 마무리합니다.

제품	
	<p><b>Whipping Cream 35.1% FAT</b> 놀라운 휘핑 퍼포먼스와 안정성. 페이스트리 세프를 위해 특별히 설계된 전문가용 휘핑 크림 Format : 1L brick</p>
	<p><b>Gourmet Butter 82% FAT</b> 사계절 내내 변함없는 완벽함. 신선한 유제품 고유의 풍미와 갈라짐 없이 크리미한 텍스처로 한층 편안한 작업성을 보장하는 최상의 선택 Format : 500g block</p>



밀가루 T55

프랑스 최대 규모의 제분회사인 스풀레사의 제품입니다. 비타민C 등 영양제 성분이 들어 있지 않은 T55로 장시간 발효시에도 문제가 되지 않습니다. 비커트제외 이외에도 브리오쉬, 도넛

25kg / 실온보관 / 소비기한 12개월



그루오 엑스트라 밀가루 T55

본 밀가루는 슈퍼 T55입니다. 최후분 T55에 해당 하지만 단백질 함량은 >14%로 매우 높습니다. 성분: 100% 밀, W> 350, P/L: 1-1.5

25kg / 실온보관 / 소비기한 12개월



냉동난황

세계 최대 규모의 난 가공 회사인 미국의 마이클스푸드 사 제품입니다. 색, 고형분이 일정하며 난백은 인공이 낮고 미생물적으로 매우 안전한 제품입니다.

2.27kg / 냉동보관 / 소비기한 12개월



카비아니

아직도 바닐라빈을 직접 끓고 계신가요? 이제, 미리 끓여놓은 카비아니를 만나보세요! 캐비아(Caviar) + 바닐라(Vanilla)의 합성어로, 바닐라빈 씨 부분만을 분리하여 편리하게 사용할 수 있도록 만든 제품

100g / 실온보관 / 소비기한 24개월



호밀블레드

호밀과 사워크림이 들어간 대형 호밀빵. 덩어리 1개가 1.15kg에 대형 빵으로 슬라이스하며 프랑스식 샌드위치인 타르틴, 오픈 샌드위치에 최적화된 제품입니다. 냉동으로 공급 됩니다.

4kg / 냉동보관 / 소비기한 12개월



83mm 원형 타르트셸

가장 일반적 접시형 타르트 제품 스페인산 제품.

144ea / 상온보관 / 소비기한 12개월



바닐라빈 파우더

바닐라빈 캡슐채 건조시킨 후 분말화 한 제품.

100g / 상온보관 / 소비기한 10년



초미립 분당

전분이 없는 100% 분당! 최선공법으로 만들어 잘 덩어리 지지 않습니다. 입도가 균일 합니다. 입도가 10미크론으로 일반 분당의 1/9입니다.

700g, 10kg / 실온보관 / 소비기한 12개월



베리베리 망고퓨레

가당제품과 포션으로 된 무가당제품 2가지가 있습니다. 퓨레에 가당을 하는 이유는 과일의 산화를 막기 위한 것이며, 동시에 단단하게 얼게 하지 않아 칼로 쉽게 퓨레를 자를 수 있게 하는 작용을 합니다.

500g / 냉동보관 / 소비기한 24개월



패션후르츠 냉동퓨레

프랑스 리비사의 10% 가당 퓨레

1kg / 냉동보관 / 소비기한 24개월



렉틴325엔에이치95

루아 프랑스와의 대표적 렉틴 중 LM 이미드 렉틴으로 빵, 밀링 용도로 사용합니다.

1kg / 실온보관 / 소비기한 24개월



코코넛냉동퓨레

프랑스 리비사의 10% 가당 퓨레

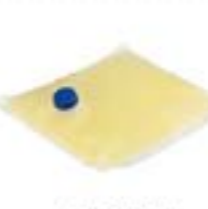
1kg / 냉동보관 / 소비기한 24개월



바닐플라워 프레스티지 엑스트랙트 디 카페

아라비카빈으로 만들어진 커피에게스로 강하지는 않지만 무거운 커피맛이 오래 지속됩니다.

1kg, 20kg / 실온보관 / 소비기한 24개월



냉동난백

냉동난백은 항상 일정한 고형분을 가짐으로 마카롱이나 이탈리아머랭을 만들때 일정한 제품을 만들수 있습니다. 일반 난백은 계절이나 사료에 따라 고형분이 차이가 납니다.

9kg / 냉동보관 / 소비기한 22개월



무가당헤이즐넛페이스트

98.25% 헤이즐넛페이스트로 분리물 먹기 위하여 소량의 경화유지를 사용하였습니다. 분리가 문제가 되지않는 경우는 100%로 공급 가능합니다. 용도 : 분품 1과 초코렛 1을 혼합하여 잔두아를 자체제조할수있습니다.

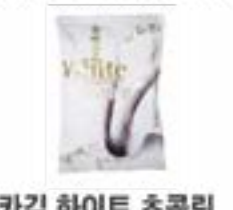
800g / 냉장보관 / 소비기한 12개월



코코아 버터

코코아빈에서 추출한 유지입니다.

500g, 25kg / 상온보관 / 소비기한 12개월



카길 화이트 초콜릿

세계 최대의 코코아 가공업체인 카길사 벨지움 공장에서 만든 화이트초코렛 블랑에라리브르

국내는 OCG란 브랜드로 공급되어왔으며 2010년도에 카길브랜드로 변경되었습니다.

200g, 1kg, 10kg / 상온보관 / 소비기한 18개월



카길 다크 58% 초콜릿

세계 최대의 코코아 가공업체인 카길사 벨지움 공장에서 만든 다크초코렛 노아르

국내는 OCG란 브랜드로 공급되어왔으며 2010년도에 카길브랜드로 변경되었습니다.

200g, 1kg, 10kg / 상온보관 / 소비기한 24개월



카길 밀크 초콜릿

세계 최대의 코코아 가공업체인 카길사 벨지움 공장에서 만든 밀크초코렛 락티에라리브르

국내는 OCG란 브랜드로 공급되어왔으며 2010년도에 카길브랜드로 변경되었습니다.

200g, 2.5kg, 10kg / 상온보관 / 소비기한 18개월



카길 다크 72% 초콜릿

세계 최대의 코코아 가공업체인 카길사 벨지움 공장에서 만든 강한 다크초코렛 선인과 카길의 특약에 의하여 경쟁력있는 가격으로 공급하는 하이카카오제품

국내는 OCG란 브랜드로 공급되어왔으며 2010년도에 카길브랜드로 변경되었습니다

200g, 1kg, 10kg / 상온보관



카길 다크 64% 초콜릿

세계 최대의 코코아 가공업체인 카길사 벨지움 공장에서 만든 강한 다크초코렛으로, 선인과 카길의 특약에 의하여 경쟁력있는 가격으로 공급하는 하이카카오제품.

1kg, 10kg / 상온보관



카카오닙스 크로칸트

가나산 카카오닙스를 가려열 고탕한 제품으로 크린치함이 좋습니다.

1kg / 상온보관 / 소비기한 24개월



플웨하스 조각

얇은 편상의 플웨하스를 부쉬놓은 형태의 제품. 바삭바삭한 식감으로 요리나 초코렛 등에 크린치한 조직감을 부여 하며며포요틴에 비하여 색소가 들어있지않으며 두께가 훨씬 얇은 조각입니다.

500g, 2kg / 실온보관 / 소비기한 12개월



아이리쉬 커피술(대배나 부니)

유명한 커피 전문가 빈센트 발로가 선정한 그랑크루 유가농 이디오피아 빈으로 발효 시킨 프리미엄 커피리큐르.

1L / 실온보관



**익스트라다크코코아파우더**

다크코코아에 비하여 색이 진한 익스트라다크 코코아파우더 제품.

200g, 1kg, 25kg  
/ 실온보관 / 소비기한 12개월



**밀가루T45**

통급의 T45보다 가격이 높은 이유는 제품을 만들어 보시면 알 수 있습니다. 단백질 함량이 12-13%로 기존 T45에 비해 강한 맥입니다.

25kg / 실온보관 / 소비기한 12개월



**SSD 이스트 골드**

고당용 인스턴트 이스트로 생이스트 대비 1/2.5 비율로 사용합니다. 인스턴트 이스트는 개봉 후 3일안으로 사용하시야 이스트의 손실이 없습니다.

500g / 실온보관 / 소비기한 24개월



**몽게이젤렘**

젤 형태로 만들어진 제과용 힘 대용품인 몽게이젤렘으로 몽게이젤렘의 품질을 그대로 보존하였으며 역간의 정도가 있어 오히려 제과용으로 사용하기 좋습니다.

100ml, 600ml  
/ 실온보관 / 소비기한 36개월



**베리베리 레몬퓨레**

당사 제조품으로 설탕이 들어있지 않은 100% 베리얼 레몬 착즙액입니다. 집에서 레몬을 직접 스퀴즈해서 판 것과 같은 품질입니다.

500g / 냉동보관 / 소비기한 24개월



**냉동 국산 산딸기**

경남 청도산 산딸기로 수입품에 비하여 향이 좋습니다 포장단위: 500g

500g / 냉동보관



**탈피 정보 피스타치오커널**

이탈산 정보 피스타치오는 그린 피스타치오에 비해 크기가 크나 색은 밝은 녹색은 아닙니다. 보라색 겹질이 없는 제품

1kg / 상온보관



**베리베리 유자퓨레**

전남)고흥 유자로 만든 퓨레 (브릭스 8-9%)

500g / 냉동보관 / 소비기한 24개월



**전화당**

트리올린의 고유 상표를 가지고 있는 프랑스 크리스탈린사의 오리지널 트리올린입니다. 16kg 포장으로 대용량 사용자에게 유리한 제품입니다.

1kg, 7kg, 16kg  
/ 냉동보관 / 소비기한 24개월



**캘리포니아 아몬드페이스트**

로마세 마지막과 달리 로스팅하지 않은 아몬드로 만듭니다. 케익 제조시 사용하면 장시간 부드럽고, 유지를 보유하여 기름이 배어나오는 것을 방지합니다.

6.5kg / 상온보관 / 소비기한 12개월



**베이킹파우더 EP**

핑크케이크, 스킨, 케이크 제조시 고질적인 베이킹파우더 냄새가 나지 않게 하는 고품질 프리미엄 베이킹 파우더입니다. 특히, 핑케이크 제조 시 케이크의 색이 누렇게 변하지 않게 해줍니다.

150g, 1kg, 20kg  
/ 실온보관 / 소비기한 18개월



**잔뒤아다크**

초코렛+ 너트 페이스트+ 설탕을 혼합한 제품입니다.

2kg / 상온보관 / 소비기한 18개월



**피스타치오 페이스트S**

이탈리안 그린피스타치오를 살짝 로스팅하여 100%로 분쇄해 놓은 제품입니다. 기존 제품에 비하여 입자가 굵고 고소한 맛이 올라오며 쫄내가 나지 않습니다. 초록색이 뛰어나게 선명한 제품입니다.

800g / 상온보관 / 소비기한 24개월



**냉동 라즈베리**

IQF 라즈베리

500g / 냉동보관 / 소비기한 18개월



**베리베리 라즈베리 퓨레**

산딸기퓨레는 가당 제품과 포션으로 된 무가당 제품 2 가지가 있습니다. 퓨레에 가당을 하는 이유는 과일의 산화를 막기 위한 것이며, 동시에 단단하게 얼게 하지않아 칼로 쉽게 퓨레를 자를 수 있게하는 작용을 합니다.

500g, 5kg  
/ 냉동보관 / 소비기한 24개월



**TRUE DAIRY INSPIRATION**  
**TRULY FRENCH**



칸디아 프로페셔널 인스타그램을  
팔로우하고 더 많은 소식을 받아보세요

*Stay Tuned!*



@candiaprofessional.kr

**SIB** (주)선인  
Tel. 031-284-9500



20260519\_v9