

SWISS TRADITIONAL DESSERTS SEMINAR

스위스 전통 디저트 시연

Florentine orange tartlets

플로랑틴 오렌지 타르트렛

Swiss praline pastry

스위스 프랄린 페스츄리

Rice pie with kalamansi

칼라만시 블루베리 쌀 파이

Lemon swiss roll

레몬 스위스 롤

Grand cru chocolate coffee cake

그랑크루 초콜릿 커피 케이크



초콜릿, 어디서부터 시작된 걸까요?

세계 최대 코코아빈 생산국 가나에는,
고품질의 포레스테로 코코아빈을 생산하는 **Suhum** 지역이 있습니다.
Suhum 지역에는 1,369명의 농민들이 코코아를 재배하고 있습니다.
우리가 먹는 달콤한 초콜릿과 달리, 농부들은 풍토병과 각종 해충들로부터 많은 위협을 받고 있습니다.



▲가나 Suhum 지역

아카바 프로젝트란?

Akwaaba project

선인과 펄클린이 가나 Suhum 지역에서 만들어진 초콜릿 제품 판매액 1%를
카카오 농부의 건강보험료를 지원하는 프로젝트

Suhum 지역에서 만들어진 초콜릿 제품



Saopalme 다크 초콜릿



Saopalme 밀크 초콜릿



카카오닙스 크로칸트

+ 의료보장 혜택 +

말라리아, 급성 호흡기 감염, 설사, 피부병 및 궤양, 고혈압, 급성 안구 감염,
류머티즘, 빈혈, 급성 중이염, 장티푸스, 당뇨병, 성병, 천식 의료를 보장
엑스레이, 초음파 스캔 검사 지원
탈장 농양 절개 및 치질 절제를 포함한 일일 외과 수술도 포함
입원 환자를 위한 자궁경부암 및 유방암 치료
암으로 인한 진단 및 합병증, 맹장 수술 등을 포함한 외과적 수술을 보장
치과적으로는 충치치료와 아말감을 이용한 치아 충전제 치료
이외에 산모를 위한 케어나 모든 응급상황이 보장

카카오 농부들이 농사를 지속할 수 있도록 아카바 프로젝트에 동참하세요.



선택된 소수만이 사용하는

“초콜릿”

스위스 자연보존지역에서 수집된 청정 우유와
최상급 카카오빈이 만나 탄생하는 펠클린 초콜릿은
오직, 스위스에서만 소량만 생산되고 있습니다.

펠클린은 모든 초콜릿이 아닌,
단 하나의 초콜릿을 만들어냅니다.

SMALL BATCH.
EXCEPTIONAL QUALITY.

Felchlin
SWITZERLAND

다크 “(無) 화학적 첨가물이 들어가지 않습니다.”

* (無) 표시는 무첨가물 제품입니다.



마라카이보88%(그랑크루)

빈 : 크리올로
공급형태 : 론도 221FE096
포장단위 : 2kgx3팩/박스
소비기한 : 상온 24개월



아리바72%(그랑크루)

빈 : 크리올로
공급형태 : 론도 221FE090
포장단위 : 2kgx3팩/박스
소비기한 : 상온 24개월



볼리비아 68%(그랑크루)

빈 : 크리올로
공급형태 : 론도
포장단위 : 2kgx3팩/박스
소비기한 : 상온 24개월



마라카이보 크레스피카도 65%(無/그랑크루)

빈 : 크리올로
공급형태 : 론도 221FE097
포장단위 : 2kgx3팩/박스
소비기한 : 상온 24개월



마다가스카르64% (그랑크루)

빈 : 트리니타리오
공급형태 : 론도 221FE094
포장단위 : 2kgx3팩/박스
소비기한 : 상온 24개월



사오팔메60%

빈 : 가나 포레스테로
공급형태 : 론도 221FE088
포장단위 : 2kgx10팩/박스
소비기한 : 상온 24개월



펠코52%

빈 : 가나 포레스테로
공급형태 : 론도 221FE102
포장단위 : 2kgx3팩/박스
소비기한 : 상온 24개월

밀크



사오팔메43%

빈 : 가나 포레스테로
공급형태 : 론도 221FE116
포장단위 : 2kgx10팩/박스
소비기한 : 상온 18개월



마라카이보 크레올레38%

빈 : 크리올로
공급형태 : 론도
포장단위 : 2kgx3팩/박스
소비기한 : 상온 24개월



암브라38%

빈 : 가나 포레스테로
공급형태 : 론도 221FE103
포장단위 : 2kgx3팩/박스
소비기한 : 상온 18개월



오프스 라잇38%

유네스코 자연보존지역의
여름우유로 만든 제품.
공급형태 : 론도 221FE100
포장단위 : 2kgx3팩/박스
소비기한 : 실온 18개월

화이트



에델바이스 36%

공급형태 : 론도 221FE104
포장단위 : 2kgx3팩/박스
소비기한 : 상온 18개월



오프스 화이트 35%

유네스코 자연보존지역의
여름우유로 만든 제품.
공급형태 : 론도 221FE101
포장단위 : 2kgx3팩/박스
소비기한 : 상온 18개월



자연이 만들어준
초콜릿 오프스

프라린 페이스트 Praline paste



프라린 페이스트란?

수분이 없는 상태의 필링. 생크림과 섞거나 코팅용으로 사용할 수 있으며 초콜릿 센터물에 퍼르마와 함께 사용시 장기보관 가능한 가나슈를 제조할 수 있습니다.



레몬노사
Lemnonosa

레몬이 들어간 프라린 페이스트
포장단위 : 2.5kg 221FE080
소비기한 : 상온 18개월



마스카포노사
Mascarponosa

마스카포네가 함유된 프라린페이스트
포장단위 : 6kg 221FE065
소비기한 : 상온 18개월



블루베리노사
Blueberrynosa

포장단위 : 800g 221FE077
6kg 221FE076
소비기한 : 실온 12개월



카푸치노 커피필링
Cappuccino

수분이 없는 잔뒤야 형태의 물렁한 초콜릿. illy 커피를 사용하여 카푸치노 본연의 맛을 구현한 프라린입니다.
코팅 : 가나슈, 버터크림, 무스, 아이스 크림 등
포장단위 : 800g 221FE046
6kg 221FE018
소비기한 : 상온 18개월



프라리노사W(헤즐넛프라린)
Hazelnut

헤이즐넛 맛의 초콜릿 센터필링. 무른 조직으로 카푸치노처럼 코팅용으로는 사용되지 않으나 크림배합에 사용하면 매우 좋습니다.
포장단위 : 800g 221FE063
6kg 221FE115
소비기한 : 상온 18개월



알모노사(아몬드)
Almonosa

카푸치노와 동일한 용도의 아몬드 크림 맛 코팅용으로 사용가능
포장단위 : 800g 221FE049
6kg 221FE119
소비기한 : 상온 18개월



코코스 잔뒤야
Coconut

초콜릿 센터, 무스, 크림재료
포장단위 : 800g 221FE050
6kg 221FE033
소비기한 : 상온 18개월



프라보노사(산딸기 프라린)
Frambonosa

천연 산딸기 분말로 맛을 낸 프라린 페이스트, 코팅용으로 사용가능
포장단위 : 800g 221FE047
6kg 221FE045
소비기한 : 상온 18개월



카라멜브뤼레
Caramel Brulee

프리미엄 스위스 카라멜 소스
카라멜브뤼레 800g 221FE059
카라멜브뤼레 5.5kg 221FE058
소비기한 : 상온 15개월



CHEF

Gordon Galea

고든 갈레아

- 2015 Caterer Magazine 선정 '올해의 제과 셰프'
- 2012 W.A.C.S. 국제 심사위원 (키프로스)

고든 갈레아는 훌륭한 음식과 고객 경험에 열정을 가진 전문적이고 헌신적인 제과 셰프입니다. 침착하고 성실하며 열심히 일하는 성격을 지닌 그는 창의적인 사고방식을 갖추고 있으며, 최신 제과 트렌드에 대한 감각과 전통 디저트에 대한 깊은 지식을 겸비하고 있습니다.

그는 전 세계의 고객 및 파트너들을 지원하며, 품질에 대한 그의 열정과 전문성을 통해 Felchlin과 함께하게 되었습니다.



CONTENTS

Florentine orange tartlets

플로랑틴 오렌지 타르트렛

..... 8p

Swiss praline pastry

스위스 프랄린 페스츰리

..... 9p

Rice pie with kalamansi

칼라만시 블루베리 쌀 파이

..... 11p

Lemon swiss roll

레몬 스위스 롤

..... 12p

Grand cru chocolate coffee cake

그랑크루 초콜릿 커피 케이크

..... 14p

자사제품

..... 16p

Florentine orange tartlets

플로랑틴 오렌지 타르트렛 _스위스 남부

'플로랑틴(Florentine)'이라는 이름은 이탈리아 피렌체(Florence, Firenze)에서 유래한 것으로 알려져 있습니다. 르네상스 시대 피렌체에서는 견과류와 설탕에 절인 과일, 꿀을 활용한 디저트가 널리 만들어졌으며, 플로랑틴 역시 이러한 전통에서 영감을 받아 탄생한 것으로 전해집니다.

이후 스위스에서는 플로랑틴이 대표적인 전통 제과로 자리 잡았습니다. 스위스의 파티시에들은 고급 버터와 정성스럽게 캐러멜라이즈한 견과류, 프리미엄 스위스 초콜릿을 사용해 완성도를 높였으며, 오렌지 펄과 헤이즐넛, 향신료 등을 더한 다양한 레시피로 발전시켜 왔습니다.

지름7cm 24개



Note

플로랑틴 베이스

카라멜브릴레	-----	310g
아몬드 슬라이스	-----	175g
캔디드 슬라이스 오렌지필	-----	15g

01. 카라멜 브릴레를 계속 저으면서 112°C까지 끓여주세요.
02. 이후 슬라이스 아몬드와 다진 오렌지필을 준비합니다.
03. 112°C에 도달하면 아몬드와 절단한 오렌지필을 고르게 섞습니다.
04. 실리콘 매트 위에 03을 올려 일정하게 펼쳐줍니다.
05. 지름 7cm 원형 커터로 찍어 냉동시킵니다.

사블레

버터	-----	125g
설탕	-----	83g
박력분	-----	208g
아몬드 분말	-----	31g
천일염	-----	2.1g
전란	-----	42g

01. 버터, 설탕, 밀가루, 아몬드분말, 소금을 섞어 크림블한 제형이 될 때까지 반죽합니다.
02. 여기에 전란을 넣고 매끄러운 반죽이 될 때까지 치대어 주세요.
03. 완성된 반죽을 냉장고에 6시간 동안 넣어 휴지시킵니다.
04. 반죽을 2mm두께로 밀어 편 후, 지름7cm의 타르트링에 풍사주합니다.
05. 굽는 온도는 150°C이며 굽는 시간은 약 20분입니다.
06. 구운 반죽은 꺼내어 완전히 식혀줍니다.

코인트로 프랑지판

버터	-----	220g
캘리포니아 아몬드 페이스트	-----	300g
설탕	-----	150g
오렌지제스트	-----	10g
전란	-----	170g
코인트로 60%	-----	15g
박력분	-----	130g

01. 버터, 아몬드 페이스트, 설탕, 오렌지 제스트를 휘핑합니다.
02. 여기에 전란과 코인트로를 조금씩 넣으며 섞습니다.
03. 마지막으로 체 친 밀가루를 혼합물에 조심스럽게 접듯이 섞어 마무리합니다.

조립

아리바 72%	-----	적당량
당적오렌지슬라이스	-----	적당량

01. 7cm 지름의 타르트셸에 당적 오렌지 슬라이스를 바닥에 깔고 40g 프랑지판을 짜서 올립니다.
02. 160°C에서 약 10-12분 동안 굽습니다.
03. 구운 후 그 위에 플로랑틴을 바로 올리고 가볍게 누른 다음, 5-7분 더 굽습니다.
04. 완전히 식힙니다.
05. 플로랑틴의 가장자리까지 커버춰(couverture)에 담가 코팅해줍니다.



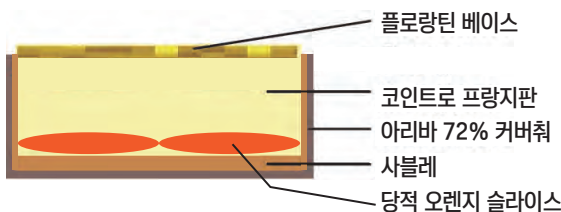
카라멜 브릴레



캘리포니아 아몬드 페이스트



아리바 72%



스위스 프랄린 페스츄리

_스위스 북부

19세기부터 20세기 초에 이르기까지 스위스는 프랄린 문화의 발전을 이끈 중심지였습니다. 특히 취리히와 제네바를 중심으로 초콜릿 산업이 크게 성장하면서, 프랄린 역시 한층 정교하고 수준 높은 디저트로 발전했습니다.

섬세한 초콜릿 제조 기술과 장인정신을 바탕으로 완성된 스위스의 프랄린은 오늘날에도 세계적인 프리미엄 초콜릿 문화의 상징으로 자리하고 있습니다.

25개

Note

아몬드 헤이즐넛 다쿠아즈

초미립분당	-----	340g
아몬드 분말	-----	170g
헤이즐넛 분말	-----	170g
냉동난백액	-----	425g
설탕	-----	100g
크림 타르타르	-----	4g
소금	-----	1g

01. 초미립분당, 아몬드분말, 헤이즐넛분말을 섞습니다.
02. 난백, 설탕 절반, 소금, 크림타르타르를 함께 넣어 섞어줍니다.
03. 남은 설탕을 점진적으로 추가하며 휘핑합니다.
04. 03에 분말류를 부드럽게 접듯이 섞어 넣습니다.
05. 원하는 모양으로 팬닝합니다.
06. 180℃ 6분 베이킹 후 160℃ 4분 베이킹합니다.
07. 초미립분당을 뿌립니다.
08. 180℃ 2분 추가로 베이킹합니다.

스위스 헤이즐넛 머랭 믹스

냉동난백액	-----	250g
설탕	-----	100g
아몬드 분말	-----	150g
헤이즐넛 분말	-----	150g
초미립분당	-----	200g
펙틴 NH (루이 프랑수아)	-----	5g
고메버터 (브라운버터)	-----	50g

01. 난백과 설탕을 크림처럼 될 때까지 휘핑합니다.
02. 아몬드분말, 헤이즐넛분말, 초미립분당, 펙틴을 함께 섞고, 굵게 체 친 다음 혼합물에 섞고, 중간에 브라운버터를 넣어 마저 섞어줍니다.
03. 지름 4.5cm 몰드에 얇게 팬닝합니다.
04. 초미립분당을 뿌리고 표면이 살짝 건조될 때까지 상온에서 건조시킵니다.
05. 170℃ 6분 베이킹 합니다.

헤이즐넛 카라멜 무슬린

버터	-----	250g
카라멜브릴레	-----	125g
프라리시모	-----	140g
크림 파티시에	-----	485g

01. 부드러운 버터를 가볍고 폭신해질 때까지 휘핑합니다.
02. 카라멜, 프라리시모를, 크림파티시에를 푸드프로세서를 이용하여 부드럽게 섞어줍니다.
03. 01과 02를 섞어 사용합니다.



카라멜 브릴레

프라리시모



Note

헤이즐넛 밀크 잼

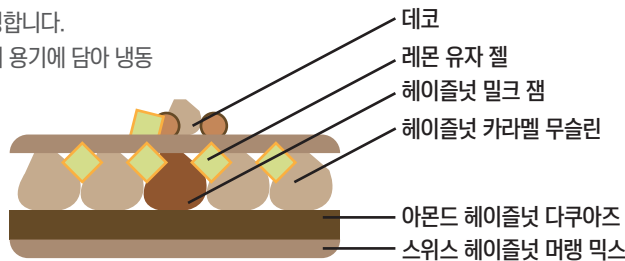
우유 A	-----	200g
설탕	-----	400g
물엿	-----	120g
우유 B	-----	1800g
천일염	-----	2g
프라리시모	-----	100g
카비아니	-----	1g

01. 우유A, 설탕, 물엿을 섞고, 아주 약한 불에서 매우 천천히 열은 갈색이 될 때까지 캐러멜화합니다.
02. 뜨거운 우유 B, 천일염을 넣고, 아주 약한 불에서 약 120분 동안 끓여 1000g의 콩피튀르(confiture)를 만듭니다.
03. 프라리시모, 카비아니를 섞어 넣고 핸드 블렌더로 균질화합니다.
04. 밀봉 용기에 채워 넣습니다.

레몬 유자 젤

베리베리 레몬퓨레	-----	300g
베리베리 유자퓨레	-----	150g
설탕	-----	450g
옐로우 펙틴	-----	18g
물엿	-----	250g
데코화이트(코팅용)	-----	적당량

01. 퓨레를 80°C 까지 데웁니다.
02. 설탕과 펙틴을 섞은 혼합물을 넣고 1분간 끓여줍니다.
03. 물엿을 넣고 103°C까지 끓여줍니다. 15%정도 줄여서 사용한다.
04. 5mm / 0.197인치 실리콘 틀에 부어줍니다.
05. 16°C에서 밤새도록 결정화되도록 둡니다.
06. 5 x 5mm 크기의 정육면체로 자릅니다.
07. 바로 데코화이트에 굴려 코팅합니다.
08. 건조한 곳에 보관하거나 밀폐 용기에 담아 냉동 보관합니다.



조립

01. 다쿠아즈를 스위스 헤이즐넛 머랭 믹스 위에 놓습니다.
02. 다쿠아즈 중앙에 헤이즐넛 밀크 잼 10g을 파이핑합니다.
03. 각 다쿠아즈 위에 헤이즐넛 카라멜 무슬린 30g을 파이핑합니다.
04. 각 다쿠아즈 위에 레몬 유자젤 큐브 10g을 올리고, 그 위에 뚜껑을 덮습니다.
05. 초미립분당/전분을 가볍게 뿌리고, 헤이즐넛 카라멜 무슬린, 레몬 유자젤 큐브, 구운 반쪽 헤이즐넛으로 장식합니다.

Rice pie with kalamansi

칼라만시 블루베리 쌀 파이 _스위스 중부

쌀을 활용한 디저트는 오래전부터 스위스를 비롯한 중부 유럽에서 사랑받아 온 제과 문화의 한 부분이었습니다. 그중에서도 가장 잘 알려진 대표 메뉴가 쌀 케이크이라는 의미의 '리츠클렌(Reiskuchen)'으로, 특히 루체른 지역의 전통 디저트로 유명합니다.

과거 스위스에서 쌀은 수입에 의존하던 귀한 식재료였습니다. 그래서 쌀로 만든 디저트는 일상적으로 즐기보다는 특별한 날이나 축제에 맛보는 고급 디저트로 여겨졌습니다.

지름 20cm 약8개



Note

아몬드 레몬 사블레 도우

버터	260g
박력분	400g
소금	2g
캘리포니아 아몬드 페이스트	200g
초미립분당	50g
전란	86g
레몬제스트	2g

01. 차갑게 식힌 버터, 밀가루, 소금을 곱게 갈아 고운 가루로 만듭니다.
02. 초미립분당, 캘리포니아 아몬드 페이스트, 전란, 레몬 제스트를 추가합니다.
03. 짧게 반죽하여 한 덩어리로 만든 후, 냉장고에서 식힙니다.
04. 반죽을 2mm 두께로 밀어 펴니다.
05. 22cm 링 모양으로 잘라, 기름을 바른 20cm 호일접시에 깔아줍니다.

칼라만시 카라멜

카라멜브릴레	400g
칼라만시 퓨레	170g
버터	30g

01. 모든재료를 116℃ 까지 끓여줍니다.

몽게이 블루베리

몽게이겔럼	50g
당적블루베리F	100g

01. 모든재료를 섞어서 하룻밤 숙성합니다.

쌀 충전물

우유	1320g
소금	10g
레몬제스트	20g
리조또쌀	250g
캘리포니아 아몬드 페이스트	400g
설탕	100g
냉동난황	200g
냉동난백액	250g
설탕	100g
감자전분	30g
버터	200g

01. 우유, 소금, 레몬 제스트, 쌀을 알덴테(al dente) 상태가 될 때까지 끓인 후, 식힙니다.
02. 아몬드 페이스트, 설탕, 난황을 크림처럼 될 때까지 휘핑한 후, 미지근한 밥 혼합물에 섞어줍니다.
03. 난백, 설탕, 감자 전분을 휘핑하여 머랭을 만들고, 이를 혼합물에 섞어 넣습니다.
04. 녹인 버터를 마지막으로 섞어줍니다.

조립

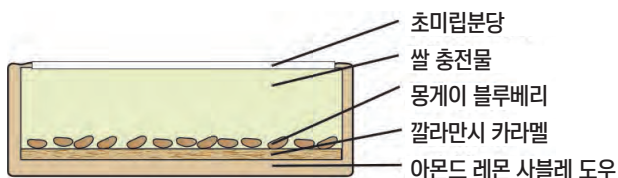
01. 몰당한 아몬드 레몬 사블레위에 칼라만시 카라멜 20g을 나선형 모양으로 짜줍니다.
02. 그 위에 몽게이럼으로 전처리한 당적 블루베리를 30g을 올리고, 쌀 케이크 혼합물 190g을 균일하게 펼쳐준 후 굽습니다.
03. 굽는 온도는 컨벡션 기준 160℃이며 굽는 시간은 약 20분입니다.
04. 구운 후 초미립분당을 뿌립니다.



카라멜 브릴레



캘리포니아 아몬드 페이스트



레몬 스위스 롤

_스위스 북동부

이름과 달리 '스위스 롤(Swiss Roll)'의 정확한 기원은 스위스가 아닙니다. 식문화 연구에 따르면 얇은 스펀지 케이크를 말아 만드는 방식은 19세기 오스트리아와 독일 남부 등 중부 유럽에서 발전한 것으로 알려져 있습니다.

'스위스 롤'이라는 명칭은 1800년대 중반 영어권 요리책에서 처음 등장했습니다. 이는 실제 원산지를 뜻하기보다, 뛰어난 제과 기술로 명성을 쌓아온 스위스의 이미지를 반영해 붙여진 이름으로 여겨집니다.

15개

Note

롤라덴 스펀지

캘리포니아 아몬드 페이스트	-----	60g
냉동난황	-----	50g
전란	-----	100g
레몬제스트	-----	2.5g
트리몰린	-----	55g
소금	-----	2g
올리브오일 엑스트라 버진	-----	20g
냉동난백액	-----	150g
이눌린 (루이 프랑수아)	-----	30g
설탕	-----	60g
쌀 박력분	-----	60g
옥수수 전분	-----	30g

- 아몬드 페이스트를 따뜻하게 데우고, 소량의 난황을 넣고 매끄러워질 때까지 저어줍니다.
- 레몬 제스트와 트리몰린을 섞습니다.
- 아몬드 혼합물, 남은 전란, 소금, 올리브 오일을 믹서에서 크림 상태가 될 때까지 휘핑합니다.
- 난백과 이눌린은 10분 동안 불린 후, 설탕과 함께 휘핑하여 크림처럼 만듭니다.
- 이 크림을 아몬드 혼합물에 접듯이 섞어 넣고, 쌀 박력분과 옥수수 전분을 체로 쳐서 넣고 접듯이 섞어줍니다.
- 혼합물 600g 를 플렉시판 매트 36 x 56cm 1개 위에 펼쳐 굽습니다.
- 데크 오븐에서 220°C 약 8분 굽습니다.
- 냉동합니다.

사블레 도우

버터	-----	300g
설탕	-----	160g
전란	-----	90g
박력분	-----	365g
아몬드 분말	-----	85g
소금	-----	1g

- 버터, 설탕, 소금을 함께 섞어 줍니다.
- 전란을 천천히 추가합니다.
- 체 친 밀가루와 아몬드 분말이 잘 섞일 때까지 접듯이 섞어 넣습니다.
- 최소 2시간 동안 냉장고에 넣어 둡니다.
- 반죽을 2.25mm 두께로 밀어 펴고, 지름 7cm 원형으로 잘라 두 개의 실팡 매트(Silpain mats) 사이에 넣어 굽습니다.
- 데크 오븐에서 150°C로 14분 동안 굽습니다.

머랭 셀

냉동난백액	-----	150g
설탕A	-----	100g
설탕B	-----	100g
설탕C	-----	100g
주석산	-----	1g

- 난백과 첫 번째 설탕을 뿔이 약하게 서는 정도 상태가 될 때까지 휘핑합니다.
- 체 친 주석산 크림과 함께 두 번째 설탕을 조금씩 넣으며 휘핑을 마무리합니다.
- 마지막으로 세 번째 설탕을 조심스럽게 접듯이 섞어 넣습니다.
- 파이핑을 해줍니다.
- 90°C에서 2~2시간반정도 말려줍니다.

레몬 크림

레몬노사	-----	350g
크림파티시에	-----	700g

- 레몬노사, 크림파티시에를 푸드프로세서로 부드럽게 유화합니다.

캘리포니아
아몬드 페이스트

레몬 노사



Note

화이트 상티

휘핑크림 A	-----	175g
우유	-----	125g
카비아니	-----	0.5g
펙틴NH (루이 프랑수아)	-----	4g
이눌린 (루이 프랑수아)	-----	16g
에델바이스(화이트론도)	-----	250g
천일염	-----	1g
휘핑크림 B	-----	325g
뤼벡 마지판	-----	100g

01. 펙틴과 이눌린을 섞습니다.
02. 크림A, 우유, 카비아니를 80°C 까지 데웁니다.
03. 펙틴, 이눌린을 넣고 끓입니다.
04. 녹인 커버춰에 넣고 매끄러워질 때까지 저어줍니다.
05. 천일염과 차가운 크림B를 넣고 핸드 블렌더를 사용하여 유화시킵니다.
06. 마지판을 넣고 다시 블렌딩합니다.
07. 최소 4시간 동안 냉장 보관합니다.
08. 사용하기 전에 가볍고 크림처럼 될 때까지 휘핑합니다.

유자시럽

물	-----	100g
설탕	-----	135g
베리베리 유자퓨레	-----	235g

01. 물과 설탕을 끓여줍니다.
02. 유자퓨레를 넣고 차게 식혀 사용합니다.

레몬 유자 젤리

베리베리 레몬퓨레	-----	300g
베리베리 유자퓨레	-----	150g
설탕	-----	450g
옐로우 펙틴 (루이 프랑수아)	-----	18g
물엿	-----	250g
데코화이트(코팅용)	-----	적당량

01. 퓨레를 80°C 까지 데우고, 펙틴과 설탕을 섞은 다음 저어주면서 1분간 끓입니다.
02. 물엿을 넣고 103°C 까지 끓인 후, 식히면서 매끄러워질 때까지 저어줍니다.
03. 젤리를 테프론시트위에 높이 5mm 실리콘 틀에 붓습니다.
04. 16°C에서 밤새도록 결정화되도록 둡니다.
05. 5 x 5mm 큐브로 자릅니다.
06. 즉시 설탕에 굴러 코팅하고, 건조한 곳에 보관하거나 밀폐 용기에 넣어 냉동합니다.

조립

01. 냉동된 롤라드를 표면이 위로 향하도록 놓고 유자 시럽을 가볍게 바른 후 레몬크레뮈를 400g 펼쳐 발라 줍니다.
02. 휘핑한 화이트 상티 크림 600g 를 펼쳐 바르고, 롤라드를 말아 올린 후 냉동합니다.
03. 3.5cm 너비로 조각을 자르고, 물을 세워서 사블레위에 올리고 롤라드를 머랭, 젤리 큐브, 허브로 장식합니다.



에델바이스
(화이트론도)

그랑크루 초콜릿 커피 케이크 _스위스 남부

19세기 후반 탄생한 이 케이크는 부드럽고 벨벳처럼 매끄럽게 콘칭(conching)된 최고급 스위스 초콜릿에서 시작됩니다. 여기에 갓 추출한 커피를 더해 깊은 향과 은은한 쌉싸름함을 더하며 풍미를 완성합니다.

이 케이크는 스위스의 뛰어난 초콜릿 제조 기술과 유럽의 카페 문화를 하나로 담아낸 디저트입니다. 누구나 사랑하는 초콜릿과 커피의 조화를, 정교한 기술과 최고의 품질로 한 단계 더 끌어올린 작품이라 할 수 있습니다.

지름12cm 약 15개

초코 스펀지

전란	490g
냉동난황	200g
트리몰린	260g
물엿	130g
고메 크림 40%	390g
마라카이보 크레시피카도65%	390g
박력분	140g

- 전란, 난황, 트리몰린, 물엿을 함께 섞어 중탕(bain marie)으로 60°C가 될 때까지 데운 다음, 완전히 식을 때까지 모두 휘핑하여 반죽을 만듭니다.
- 크림을 끓여 초콜릿에 부어 가나슈를 만든 후, 40°C까지 식힙니다.
- 스펀지 반죽의 3분의 1을 가나슈에 넣고 매끄러워질 때까지 잘 섞습니다.
- 이 혼합물을 남은 스펀지 반죽에 조심스럽게 섞어 넣고, 마지막으로 밀가루를 접듯이 넣어줍니다.
- 스펀지 반죽 1000g을 55 x 35cm 플렉시매트 위에 펼쳐줍니다.
- 예열된 오븐에서 200°C로 약 15분 동안 굽습니다.
- 10분 동안 그대로 둔 다음, 냉장고에서 식히고 냉동실에 넣습니다.
- 지름 12cm 원형 링을 사용하여 비스킷을 잘라냅니다.

사오파메 크림 무스

앙글레즈	645g
사오파메60%	403g
휘핑크림	806g
앞새젤라틴	4g
물	24g

- 크림을 휘핑한 뒤 냉장고에 넣어 차갑게 보관합니다.
- 따뜻한 크림 앙글레즈에 불린 젤라틴을 넣어 완전히 녹인 후, 체를 사용해 다크초콜릿 위에 부어줍니다.
- 주걱으로 잘 저어 초콜릿이 완전히 녹아 매끄러운 상태가 되도록 혼합합니다.
- 크림 앙글레즈와 초콜릿 혼합물의 온도가 32~34°C로 내려오면, 차갑게 보관해둔 휘핑 크림의 1/3을 넣고 고르게 섞습니다. 나머지 크림을 두 번에 나누어 넣고, 거품이 꺼지지 않도록 부드럽게 섞어줍니다.

앙글레즈

우유	500g
휘핑크림	500g
냉동난황	200g
설탕	90g

- 우유와 크림을 함께 넣어 끓입니다.
- 끓인 우유와 크림을 난황과 설탕 혼합물에 천천히 부어줍니다.
- 계속 저어주면서 82~84°C까지 조심스럽게 가열합니다.
- 온도에 도달하면 불에서 내려 체를 사용해 곱게 걸러줍니다.

사오파메 몽테 크림

우유 A	50g
감자전분	15g
물엿	40g
우유 B	450g
사오파메60%	290g
휘핑크림	180g

- 첫 번째 분량의 우유에 감자전분을 넣어 고르게 섞습니다.
- 두 번째 분량의 우유와 물엿을 함께 넣어 끓입니다.
- 우유가 끓으면 감자전분 혼합물을 넣고 다시 한번 끓여 농도를 냅니다.
- 완성된 혼합물을 사오파메 초콜릿 위에 천천히 부어줍니다.
- 핸드 블렌더를 사용해 균질하게 혼합합니다.
- 차가운 크림을 넣고 다시 한 번 고르게 섞습니다.
- 완성된 혼합물을 냉장고에 넣어 12시간 동안 휴지시킵니다.



Note

커피시럽

바닐플라워 프레스티지 익스트랙트	4g
에스프레소	50g
물	30g
데베냐 부나(커피술)	10g
30보메 시럽	90g

01. 모든 재료를 섞어 차게보관합니다.

30보메 시럽

물	100g
설탕	135g

01. 모든재료를 끓입니다.

프라리노사 크로칸트

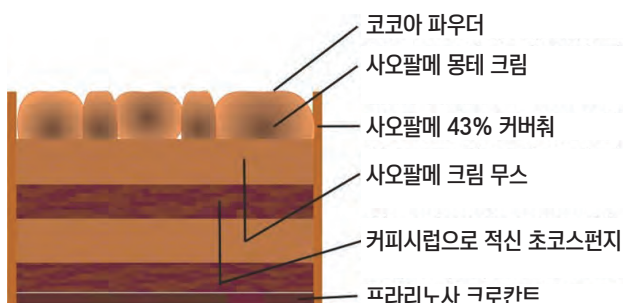
프라리노사	100g
사오팔메 60%	100g
크로칸트	50g

01. 프라리노사와 사오팔메를 녹여서 섞어 주고, 크로칸트를 가볍게 섞어줍니다.
02. 얇게 밀어 펴 지름 12cm 원형커터로 찍어줍니다.

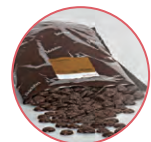
조립

익스트라 다크 코코아파우더	적당량
사오팔메 43%	적당량

01. 지름12cm, 높이5cm 링 안에 프라리노사 크로칸트, 커피시럽에 적신 스펀지 순서로 놓습니다.
02. 사오팔메 크림 무스로 채웁니다.
03. 두 번째 스펀지를 위에 올리고, 다시 커피 시럽을 적신 후 다시 사오팔메 크림 무스로 채웁니다.
04. 표면을 평평하게 정리하고 냉동합니다.
05. 사오팔메 몽테크림을 휘핑하고, 14mm 원형 깍지를 사용하여 지름 12cm 금속 링 안에 깔아둔 플라스틱 비닐 위에 큰 도트 모양으로 짜줍니다.
06. 다른 지름12cm 플라스틱 비닐 조각으로 덮고 케이크 보드 등으로 가볍게 눌러준 다음 냉동합니다.
07. 링을 제거하고, 무스 도트가 있는 플라스틱을 뒤집어 줍니다.
08. 케이크에서 링을 제거하고, 냉동한 앙트르메 위에 도트모양 사오팔메 몽테 크림을 올립니다.
09. 템퍼링한 사오팔메 커버춰를 4cm 너비의 플라스틱 케이크 비닐 스트립에 얇게 펼쳐 굳히고, 케이크 옆면에 돌려 장식합니다.



마리카이보
크레시파카도 65%



사오팔메 60%



사오팔메 43%



프라리노사



크로칸트

선인 제품군



칸디아 고메버터

포장단위 : 500g

브리타니 지방의 우유로 만들어
풍미가 좋습니다.



칸디아 휘핑크림

포장단위 : 1kg

국내 생크림과 성질이 가장 유사하고,
무겁지 않고 후려쉬한 맛과 뛰어난 보형성



칸디아 고메크림

포장단위 : 1L

흰 색상의 프랑스 유크림 최초
유지방 함량 40% 크림.



크림파티시에

포장단위 : 1kg

제과점 배합 그대로 만든 커스터드 크림



바닐플라워 프레스티지 익스트랙트 디 카페 (커피엑기스)

포장단위 : 1kg

커피엑기스와 커피향이 혼합된 제품



카비아니

포장단위 : 100g

캐비어(Caviar) + 바닐라(Vanilla)의 합성어로,
바닐라빈 씨 부분만을 분리하여 편리하게
사용할 수 있도록 만든 제품입니다.
오직 마다가스카르 브루봉 바닐라빈만을 사용합니다



커피슬(데베냐 부나)

포장단위 : 1L

그랑크루 유기농 이디오피아 빈으로
발효 시킨 프리미엄 커피리큐르
주정 함량 30%, 카페인 함량 1.8g/kg (0.18%).



코인트로 60%

포장단위 : 1L

일반 코인트로(40%)의 5배 강도를 가지는
제과 전용 술



몽게이젤렘

포장단위 : 100, 600ml

젤 형태로 만들어진 제과용 럼 대용품으로,
경쟁력 있는 가격에 제공



데코화이트

포장단위 : 1kg

빵위에 뿌려도 녹지않는 데코레이션 설탕.



초미립분당

포장단위 : 700g

전분이 없는 100% 입도가 균일한 분당.
10미크론으로 일반 분당의 1/9입니다.



트리몰린(인버트슈가)

포장단위 : 7kg

트리몰린의 고유 상표를 가지고있는
프랑스 크라스탈린사의 오리지널 트리몰린입니다.



이놀린

포장단위 : 1kg

치커리 뿌리에서 추출된 식물성 섬유질



펙틴 325 NH 95

포장단위 : 1kg

LM 아미드 펙틴으로 펄, 팅킹 용도로 사용합니다.



앞새젤라틴

포장단위 : 20g*50ea

독일에서 유기농 인증을 받은 젤라틴.



잘라틴(판)

포장단위 : 1kg

앞새젤라틴 한장에 2 gram, 200 블룸, 독일산



당적오렌지슬라이스

포장단위 : 1.5kg

두께 5 mm로 슬라이스 하여
45 브릭스 내외로 당적인 제품으로 냉동 유통



당적블루베리F

포장단위 : 750g, 2.5kg

물러지지 않고 고당도가 아닌 저당도의 제품으로
신선함을 유지한 제품입니다.



캔디드 슬라이스 오렌지 필

포장단위 : 1kg

프랑스 사바통사가 만든
최고급 오렌지필스틱



오렌지 제스트

포장단위 : 500g

선인에서 직접 선별된 신선한 오렌지를
제스트로 제조한 제품



레몬 제스트

포장단위 : 500g

레몬을 탈피하여 제스트로 만든 냉동제품



베리베리 유자퓨레

포장단위 : 500g

전남 고흥 유자로 만든 퓨레 (브릭스 8~9%)



베리베리 레몬퓨레

포장단위 : 500g

설탕이 들어있지 않은 100% 비가열 레몬 착즙액



냉동난황

포장단위 : 2.27kg

고형분이 일정하며 난백혼입률이 낮고
미생물적으로 매우 안전한 제품입니다.
미국산 난황은 색이 노랑고, 맛이 훨씬 고소합니다.



냉동난백액
포장단위 : 9kg
항상 일정한 고형분과 품질을 가진 제품.



올리브오일 엑스트라 버진
포장단위 : 500ml
세라믹병에 들어 고급형 장식용
엑스트라버진 올리브오일



루백마지팬
포장단위 : 1kg
스페인 발렌시아 아몬드
만들어진 마지팬으로 향이 뛰어남.



익스트라 다크 코코아파우더
포장단위 : 1kg
다크코코아에 비하여 색이 진한
익스트라다크 코코아파우더

SIB × KENWOOD

켄우드 파트너사 **2026 특별 할인 프로모션**

키친머신 | 핸드믹서 | 푸드프로세서 | 핸드블렌더 | 블렌더 등 ▶ **18~33% 할인**

*키친머신에 한하여 3대이상 주문시 02-6000-9800 으로 별도 연락 >> 추가 프로모션 및 할인 유



reddot winner 2021



DESIGN
AWARD
2021



KPL9000



HMP30



FDP65.400WH



MQ7035

[켄우드 파트너사 구매페이지]



① QR 스캔 후 사이트 접속 ▶ ② 로그인 입력창에 'sib' 입력 및 로그인 ▶ ③ 제품구매