



Felchlin ×
SWITZERLAND

SIB

SWISS DESSERT SEMINAR

- 스위스 디저트의 진수를 보여드리겠습니다. -



초콜릿, 어디서부터 시작된 걸까요?

세계 최대 코코아빈 생산국 가니에는,
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 펠클린이 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.



펠클린 아카바 프로젝트 배너/미니배너 안내

각 업체 로고를 삽입하여 포스터와 미니배너를 인쇄해 드립니다.

영업사원에게 문의 부탁드립니다.

| 포스터 *A4/A3/A2 사이즈를 선택해주세요.



| 미니배너 (120*170mm)



*미니배너 접은 모습



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

Nougat lemon 레몬 누가	6p
Laeckerli with almond filling 래커리 with 아몬드 펄링	7p
Tiramisu gugelhopfli 티라미수 구겔호프	8p
Cake orange 오렌지 프랄린 케익	9p
Spiced apple macaroon slice 애플린저	10p
Chocolate forever and ever 초콜릿 포에버	11p
Lime & fruity diplomat cream pain de genes 라임 & 프루티 디플로마트 팡드젠	12p
Chocolate Chip Cookie Praline Hazelnut 헤이즐넛 프랄린 초코칩 쿠키	13p
Gianduja Hazelnut Bar 잔듀야 헤이즐넛 바	14p
Branchli bar 바뚜야 바	15p
Product 선인 제품군	16p

Nougat lemon 레몬 누가

30 x 30 x 1.5(cm) 1개



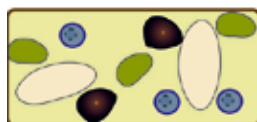
레몬 누가

냉동난백액	-----	90g
꿀	-----	375g
물	-----	60g
설탕	-----	190g
물엿	-----	75g
레몬노사	-----	185g
오프스블랑35%	-----	185g
아몬드	-----	260g
피스타치오커널	-----	90g
건조 블루베리(건조블루베리H)	-----	60g
건 무화과 7*7mm	-----	100g

01. 아몬드를 160°C에서 13분간 로스팅합니다.
02. 꿀, 물, 물엿, 설탕을 156°C까지 끓여줍니다.
03. (2)를 휘핑한 난백에 서서히 부어주면서 계속 휘핑합니다.
04. 화이트초콜릿과 노사를 녹여서 (3)과 섞어줍니다.
05. 넛츠류와 건과일류를 넣고 믹싱합니다.

조립

초미립분당	-----	300g
감자전분	-----	150g



01. 완성된 누가를 300 x 300 x 15mm 크기의 테프론 시트를 깐 틀에 붓습니다.
02. 두 번째 테프론 시트를 덮고 평평하게 펴줍니다.
03. 14~16°C에서 세팅되도록 둡니다.
04. 초미립분당과 감자전분을 2:1 비율로 혼합한 얇은 층을 뿌리고, 남은 가루는 털어냅니다.
05. 톱니가 있는 칼로 30 x 15mm 크기로 절단합니다.
06. 원하는 대로 커버춰 초콜릿으로 코팅하거나 마스킹합니다.

memo



퀴드로 프레임 5mm



오프스블랑 35%



레몬노사

Laeckerli with almond filling

래커리 with 아몬드 필링

700년 전통의 스위스 바젤 지방 쿠키.

꿀, 오렌지필, 건과류를 넣은 전통 도우와 시럽 결정화를 시키는 타이밍 등 스위스 전통 제과 기법을 배울 수 있습니다.



3*9cm 약80개

래커리

꿀	-----	200g
인버트슈가(전화당)	-----	340g
아몬드필링(캘리포니아)	-----	750g
캔디스 슬라이스 오렌지필	-----	150g
블러드 오렌지 냉동 퓨레	-----	7g
베리베리 레몬 퓨레	-----	15g
레몬 제스트	-----	7g
키리쉬	-----	40g
박력분	-----	675g
베이킹파우더 EP	-----	16g

01. 꿀과 인버트 슈가를 90°C 까지 가열한다.
02. 설탕을 넣고 녹을 때까지 저어준다.
03. 혼합물을 30°C 까지 식힌다.
04. 밀가루와 베이킹파우더를 제외한 모든 재료를 매끄럽게 반죽한다.
05. 마지막으로 밀가루 혼합물을 넣고 짧게 섞어 마무리한다.
06. 컨벡션 180°C에서 18~20분 굽는다.
07. 오븐에서 꺼낸 직후, 뜨거운 설탕 글레이즈를 표면에 발라주고, 결정화가 시작될 때까지 그대로 둔다.
08. 완전히 식힌 후, 3 x 9cm 크기로 잘라낸다.

설탕 글레이즈

설탕	-----	200g
물	-----	100g

01. 106°C까지 끓인다.



memo



아몬드필링
(캘리포니아)

Tiramisu gugelhupfli

티라미수 구겔호프

베이킹용 아몬드 필링을 사용한 구겔호프 반죽에 진한 에스프레소 젤리와 부드러운 마스카르포노사 가나슈를 더한 티라미수 스타일 디저트 클래식한 구겔호프 형태에 스위스와 이탈리아 감성을 담은 고급 제품입니다.

파보니 FR046, 약 20개



구겔호프

버터	170g
아몬드필링(캘리포니아)	420g
인버트슈가(전화당)	50g
전란	150g
휘핑크림	60g
박력분	150g
베이킹파우더 EP	5g

01. 버터를 크림이한 상태가 될 때까지 휘핑크림.
02. 인버트 슈가와 캘리포니아 아몬드 필링을 넣는다.
03. 전란과 생크림을 함께 섞어 넣는다.
04. 밀가루와 베이킹파우더를 체에 쳐서 함께 섞고, 반죽에 가볍게 섞어 넣는다.
05. 실리콘 몰드 파보니 FR046에 약 50g 씩 짜준다.
06. 180°C에서 약 30분간 구워준다.

마스카르포노사 가나슈

휘핑크림	200g
물엿	40g
인버트슈가(전화당)	30g
버터	50g
마스카르포노사	60g
데베나 부나(커피 술)	12g
오프스블랑 35%	540g

01. 생크림, 물엿, 인버트 슈가, 버터를 함께 끓인다.
02. 마스카르포노사와 커피 술을 넣고 32°C 까지 식힌다.
03. 템퍼링 한 커버춰와 함께 섞고, 핸드 블렌더로 균일한 가나슈 상태가 되도록 유화시킨다.

조립



01. 구겔호프에 에스프레소 젤리를 2.5g 찐다.
02. 마스카르포노사 가나슈를 부드럽게 데우고 믹싱 머신에서 크림해질 때까지 휘핑크림.
03. 구겔호프 위에 마스카르포노사 가나슈를 5g 찐다.
04. 화이트 커버춰 디스크로 장식한다.

에스프레소 젤리

커피엑기스	100g
물	350g
무스코바도 설탕	70g
설탕	25g
물엿	200g
천일염	5g
설탕	45g
옐로우 펙틴	5g
데베나 부나(커피 술)	25g

01. 커피엑기스와 물을 무게의 50%(225g)가 될 때까지 졸인다.
02. 무스코바도 설탕, 일반 설탕, 물엿, 소금을 넣고 끓인다.
03. 설탕(45g)과 펙틴(5g)을 섞고, 끓는 혼합물에 조금씩 넣는다.
04. 103°C 까지 끓인다.
05. 40°C 까지 식혀 커피 술을 넣고 차갑게 숙성하여 사용한다.

memo



파보니 FR046
구겔호프몰드



오프스블랑 35%



마스카르포노사



아몬드필링(캘리포니아)

Cake orange

오렌지 프랄린 케익

버터 케이크에 다양한 과일과 너츠를 활용한 레시피로, 가운데 구멍이 있는 틀을 사용하는 베이킹 기법을 배울 수 있습니다. 프랄린 필링을 넣고, 오렌지-레몬 시럽으로 촉촉하게 적신 뒤 초콜릿으로 마감한 제품입니다. 다양한 재료와 구성의 버터 케이크 응용을 보여줍니다.



몰드 정보



19*4.5*6cm(H) 10개

아몬드, 오렌지필 버터케익

버터	540g
황설탕	490g
아몬드필링(캘리포니아)	280g
전란	450g
우유	150g
캔디드 슬라이스 오렌지필 (사바통)	90g
헤이즐넛 홀	70g
아몬드	130g
사과즙스	80g
박력분	720g
베이킹파우더 EP	18g
밀가루-버터 믹스	적당량

1. 버터와 황설탕을 패들로 부드럽게 될 때까지 섞는다.
2. 아몬드 필링을 추가한다.
3. 계란과 우유를 조금씩 넣으며 섞는다.
4. 3mm 다이아한 오렌지 필, 생 아몬드, 헤이즐넛을 커터로 거칠게 간다.
5. (4) 혼합물을 체 친 밀가루와 베이킹 파우더를 접어 넣는다.
6. (3)에 (5)를 조금씩 넣어가며 섞고 마지막에 사과즙스를 넣어 마무리 한다.
7. 틀에 유산지를 깔고 밀가루-버터믹스를 바른다.
8. 케이크 틀에 200g 반죽을 짜고 파이프를 집어 넣고 150g을 마저 채운다.
9. 컨벡션 170°C에서 약 40분간 굽는다.
10. 식힌 후 가운데 관을 제거한다.

밀가루-버터 믹스 (철판이형용)

버터	100g
박력분	20g

1. 버터가 크림이해 질때까지 비터로 풀어준뒤 밀가루를 넣고 섞는다

오렌지 레몬 시럽

정제수	350g
액상 솔비톨	50g
카비아니	2g
설탕	50g
이눌린	50g
물엿	50g
오렌지 제스트	5g
레몬 제스트	4.2g
라임퓨레	20g

01. 모든 재료를 약불에서 2시간 정도 리덕션한다.
02. 체로 걸러낸다.
03. 식혀서 보관한다.(42brix)

프랄린 필링

프라리노사 W	470g
사오팔메 43%	150g

01. 프라리노사 W를 26°C 까지 살짝 데운다.
02. 템퍼링한 커버춰를 넣고, 키친에이드에서 1kg당 1분간 천천히 섞는다.
03. 혼합물을 약 20°C 까지 식힌다.
04. 부드럽고 크림미한 상태가 되도록 휘핑한다.

헤이즐넛 사오팔메 글레이즈

사오팔메 43%	500g
해바라기 유	25g
헤이즐넛 다이아	100g

01. 커버춰와 해바라기유를 40~45°C로 따뜻하게 데운다.
02. 구운 헤이즐넛 다이아를 넣는다.

사오팔메 스프레이

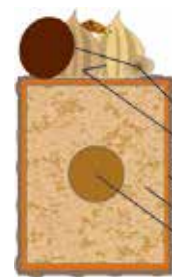
사오팔메 43%	35g
코코아버터	15g

01. 템퍼링한 커버춰와 템퍼링한 카코아버터를 잘 섞는다.

* 필요할 경우, 고운 체를 사용하여 걸러낸다.

* 사용 온도는 32~34°C이며, 사용 환경이나 콤프레서 종류에 따라 조절한다.

조립



데코레이션
사오팔메 스프레이
헤이즐넛 사오팔메 글레이즈
살구 젤리
오렌지 레몬 시럽
프랄린 필링

01. 케이크 구멍에 프랄린 필링 60g을 채운다.
02. 케이크를 틀에서 분리한 후, 차가운 설탕 시럽에 담갔다 꺼내어 베이킹 랙 위에서 물기를 뺀다.
03. 베이킹 페이퍼를 깐 트레이 위에 올려 냉동시킨다.
04. 뜨거운 살구 젤리를 발라준 후, 글레이즈로 코팅한다.
05. 프랄리노사를 별 모양 깍지를 끼운 짤주머니에 넣고 짜준다.
06. 사오팔메 스프레이로 분사한다.
07. 구운 헤이즐넛 조각, 밀크 및 다크 커버춰 디스크, 금박으로 장식한다.



사오팔메 43%



프라리노사 W



아몬드필링
(캘리포니아)

Spiced apple macaroon slice

애플린저

오스트리아 린츠지방에서 유래한 세계에서 가장 오래된 케이크.
아몬드·향신료 반죽 위에 애플필링, 마카롱 반죽, 아몬드 슬라이스를 올린
린저 케이크로 아몬드슬라이스를 캐러멜라이징하는 팁을 알려드립니다.



25*7*6.5cm(h) 6개

헤이즐넛 시나몬 린저 도우

버터	-----	380g
헤이즐넛 분말	-----	340g
설탕	-----	180g
바닐라슈가	-----	20g
소금	-----	1g
시나몬분말	-----	1g
레몬제스트	-----	1g
넛맥 분말	-----	1g
전란	-----	100g
박력분	-----	500g
(토핑용) 카라멜 브릴레	-----	적당량
(토핑용) 천일염	-----	적당량

01. 버터, 헤이즐넛, 설탕, 향신료를 함께 섞어 크림미한 상태가 되도록 혼합한다.
02. 계란을 조금씩 넣으며 잘 섞는다.
03. 밀가루를 넣고 반죽이 형성될 때까지 섞는다.

마카롱 반죽

아몬드필링(캘리포니아)	-----	610g
초미립분당	-----	250g
냉동난백액	-----	112g

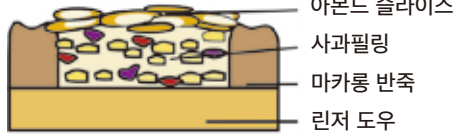
01. 모든 재료를 45℃ 정도로 데워준비한다.
02. 5분간 부드러운 텍스처가 되도록 믹싱한다.

사과필링

사과파이필링C	-----	700g
당적사과다이스	-----	500g
건조크란베리	-----	150g
설탕나	-----	150g
간 생강	-----	2g
소금	-----	1g

01. 건조 크란베리, 설탕나를 물에 1시간 불려 전처리한다.
02. (1)을 물에서 건져 모든 재료를 섞어 준비한다.

조립



01. 린저 반죽을 두께 8mm로 밀어 펴고, 25x7cm 크기의 직사각형으로 자른다.
02. 직사각형의 반죽을 베이킹 틀에 넣는다.
03. 지름 10mm 인치 노즐을 사용하여 양 벽면에 마카롱 반죽 85g을 찐다.
04. 중앙 공간에는 사과 필링 420g을 채운다.
05. 위에 아몬드 슬라이스 20g씩 뿌린다.
06. 170℃에 28분간 굽는다.
07. 굽고 나온 뒤 카라멜브릴레를 드리즐 한 뒤 천일염을 토핑으로 뿌려 마무리한다.

memo



카라멜 브릴레



아몬드필링
(캘리포니아)

초콜릿 포에버

총 4가지 초콜릿이 들어간 진짜 초콜릿 케이크.
크림 대신 물로 만든 가나슈를 베이스로 한 다크 72% 초콜릿 무스 케이크입니다.
'물 가나슈' 제조법을 소개합니다.

5*5cm 30개



크런키 베이스

카카오닙스크로칸트	80g
롤웨하스조각	30g
크로칸트	50g
해바라기유	16g
사오파메 43%	80g

01. 초콜릿을 녹여서 모든 재료를 잘 섞는다.

초콜릿 스펀지

전란	200g
냉동난황	80g
설탕(1)	160g
난백	120g
설탕(2)	40g
코코아파우더	40g
박력분	80g

- 전체 전란, 노른자, 설탕(1)을 혼합한다.
- 난백과 설탕(2)을 뿔이 설 때까지 휘핑한다.
- 난백을 계란 노른자 혼합물에 접는다.
- 체 친 코코아 파우더와 밀가루를 마지막에 섞는다.
- 560*360mm 실리콘 틀에 반죽을 펼친다.
- 180℃에 15~20분간 굽는다.
- 식힌 후 280*360mm 크기 2개로 자른다

밀크초콜릿 크레뮤

휘핑크림	150g
우유	170g
냉동난황	90g
설탕	60g
젤라틴매스(1:6)	12g
사오파메 43%	230g

- 액체 생크림, 우유, 계란 노른자, 설탕으로 크림 앙글레즈를 만든다. (82℃)
- 젤라틴매스를 넣고, 녹인 초콜릿을 넣어 잘 섞는다.

아리바 72% 무스

정제수	200g
아리바 72%	200g
사오파메 43%	150g
젤라틴매스(1:6)	88g
휘핑크림	1000g

- 끓인 물을 초콜릿에 부어 가나슈로 만든다.
- 젤라틴매스를 넣고 핸드 블렌더로 유화한다.
- 부드럽게 휘핑한 생크림을 섞는다.

다크 스프레이 커버취

사오파메 60%	250g
코코아버터	250g

- 다크 초콜릿을 녹이고 코코아버터를 넣는다.
- 섞은 후 체에 걸러 사용한다.
- 32~34℃에서 분사한다.

조립



- 360x280x40mm 틀에 초콜릿 스펀지 한 조각을 놓는다.
- 밀크초콜릿 크레뮤를 초콜릿 스펀지 위에 붓고 평평하게 펴서 냉장고에서 2시간 굳힌다.
- 두 번째 초콜릿 스펀지를 올리고 크런키 베이스 200g 퍼 바른다.
- 냉동시킨다.
- 40 x 40 mm 크기로 자른다.
- 50 x 50 mm 실리콘 몰드를 준비한다.
- 한쪽 구석에 크런키 베이스를 쌓는다.
- 아리바 72% 무스 50g을 짜 넣고 냉동시킨(4)를 살짝 눌러 넣는다.
- 냉동시킨 후 몰드에서 꺼내 즉시 다크 스프레이 커버취를 분사한다

memo



아리바 72%



사오파메 43%



사오파메 60%



카카오닙스 크로칸트



크로칸트

Lime & fruity diplomat cream pain de genes 라임&프루티 디플로마트 빵드젠

상큼한 라임 제스트와 아몬드, 브라운버터로 만든 시트에 라즈베리·블루베리·마스카포노사 크림을 조합하고 초콜릿 장식 기법을 더한 디저트입니다.



지름 15CM, 약 8개

라임 빵드젠

아몬드필링(캘리포니아)	200g
전란	275g
브라운버터	70g
박력분	40g
베이킹파우더 EP	1g
소금	2g
라임제스트	2g

- 아몬드필링 1:1을 비터로 섞기 시작한다.
- 전란을 천천히 추가한다.
- 휘핑기로 바꾸고 빠르게 휘핑한다.
- 혼합물이 충분히 휘핑되면, 차가운 브라운버터를 천천히 저속으로 넣는다.
- 체친 박력분과 베이킹파우더, 소금을 저속으로 넣는다.
- 라임 제스트를 넣고 섞는다.
- 반죽을 지름15cm 무스링에 150g 찐다.
- 170°C 18분 굽는다.

마스카폰 디플로마트 크림

크림파티시에	275g
마스카르포노사	100g
휘핑크림	150g

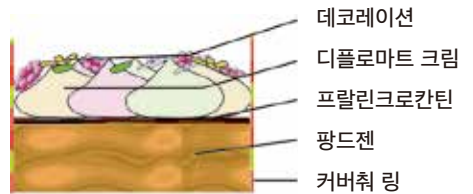
- 크림파티시에를 부드러운 상태가 되도록 저어준다.
- 마스카르포노사(Osa)를 32~34°C까지 녹인다.
- (1)에 부드럽게 접듯이 섞는다.
- 휘핑크림을 조심스럽게 넣고 고르게 섞는다.

프랄린 크로칸틴

크로칸트	100g
프라리노사 W	450g

- 프라리노사W를 30°C 정도로 녹인 후, 크로칸트를 섞는다.

조립



- 프랄린 크로칸틴을 32~34°C로 녹인다.
- 스패출러를 사용해 빵드젠 위에 20g을 고루 퍼 바른다.
- 다양한 맛의 디플로마트 크림을 둥근 깍지 파이핑 백에 담아준다.
- 3가지 맛의 디플로마트 크림을 빵드젠 위에 무작위로 찐다.
- 초콜릿 링을 빵드젠 주위에 두른다.
- 냉동 국산 산딸기, 피스타치오 커널, 식용 꽃으로 장식한다.

라즈베리 디플로마트 크림

크림파티시에	275g
프람보노사	100g
휘핑크림	150g

- 크림파티시에를 부드러운 상태가 되도록 저어준다.
- 프람보노사(Osa)를 32~34°C까지 녹인다.
- (1)에 부드럽게 접듯이 섞는다.
- 휘핑크림을 조심스럽게 넣고 고르게 섞는다.

블루베리 디플로마트 크림

크림파티시에	275g
블루베리노사	100g
휘핑크림	150g

- 크림파티시에를 부드러운 상태가 되도록 저어준다.
- 블루베리노사(Osa)를 32~34°C까지 녹인다.
- (1)에 부드럽게 접듯이 섞는다.
- 휘핑크림을 조심스럽게 넣고 고르게 섞는다.

초콜릿 장식

오프스블랑 35%	적당량
빨강 카카오버터	적당량
노랑 카카오버터	적당량

- 플라스틱 밴드를 54cm x 4cm (21.3인치 x 1.6인치) 크기로 자른다.
- 템퍼링한 빨간색 카као 버터를 브러시로 바른다.
- 템퍼링한 화이트 초콜릿을 얇게 펴 바른다.
- 지름 15cm 무스링 주위에 감고 테이프를 붙인다.
- 사용 전에 하룻밤 동안 결정화시킨다.



오프스블랑 35%



프라리노사 W



프람보노사



블루베리노사



마스카르포노사



아몬드필링
(캘리포니아)



크로칸트

Chocolate Chip Cookie Praline Hazelnut 헤이즐넛 프랄린 초코칩 쿠키



15개

쿠키 도우

버터	-----	170g
무스코바도 설탕	-----	115g
설탕	-----	115g
천일염	-----	4g
카비아니	-----	0.5g
전란	-----	70g
박력분	-----	260g
베이킹파우더EP	-----	12g
마라카이보 초콜리니 66%	-----	250g

- 부드럽게 풀어놓은 버터, 흑설탕, 설탕, 천일염, 카비아니를 함께 넣고 크림미한 상태가 될 때까지 휘핑합니다.
- 달걀을 천천히 추가하면서 계속 섞습니다.
- 박력분과 베이킹파우더를 함께 체에 쳐서 넣고, 초콜리니(초콜릿 칩)와 함께 반죽에 섞어줍니다.
- 완성된 반죽을 냉장고에 넣어 차갑게 식힙니다.
- 10mm 두께, 지름 9cm 로 작업합니다.
- 160°C에서 12~14분 베이킹합니다.

초콜릿 가나슈 with 카라멜

카라멜브릴레	-----	545g
물	-----	38g
버터	-----	50g
천일염	-----	2g
암브라38%(밀크론도)	-----	245g
마라카이보 크레시피카도65%	-----	90g
코코아버터	-----	30g

- 카라멜브릴레, 물, 버터, 천일염을 함께 넣고 50°C 까지 가열합니다.
- 커버칩 초콜릿을 약간 녹인 후, 캐러멜 혼합물에 넣고 부드러운 에멀션이 될 때까지 저어줍니다.
- 35°C 로 템퍼링 한 코코아버터를 추가합니다.
- 핸드 블렌더를 사용하여 혼합물을 균일한 가나슈로 만들 때까지 섞습니다.
- 냉장고에서 하룻밤 숙성 후 휘핑하여 사용합니다.

카라멜라이즈드 헤이즐넛

설탕	-----	100g
물	-----	50g
헤이즐넛 홀	-----	200g
코코아버터	-----	20g

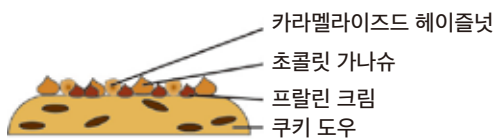
- 헤이즐넛을 오븐에서 200°C에서 6~8분간 가볍게 로스팅합니다.
- 설탕과 물을 함께 끓여 107°C에 도달하면, 로스팅한 헤이즐넛을 넣고 계속 저으면서 황금빛 갈색이 될 때까지 캐러멜라이즈 합니다.
- 코코아버터를 추가하고 잘 섞어줍니다.
- 혼합물을 차가운 대리석 테이블에 부어 식히면서, 아직 뜨거울 때 헤이즐넛을 개별 조각으로 분리합니다.
- 완전히 식은 후 바로 사용하거나 보관합니다.

프랄린 크림

프라리노사W	-----	400g
암브라38%(밀크론도)	-----	400g

- 믹싱 볼에 잔두야 베이스와 템퍼링 한 초콜릿 커버칩을 넣습니다.
- 1분간 1단 속도로 믹서로 섞어줍니다.

조립



- 쿠키 위에 초콜릿 가나슈와 프랄린 크림을 짜고, 카라멜라이즈드 헤이즐넛을 올려서 마무리합니다.

memo



암브라 38%
(밀크론도)



프라리노사 W



마라카이보
크레시피카도 66%



마라카이보
초콜리니 66%



WG64 포장 쿠키 브라운



실품 Ø 102mm

잔두야 헤이즐넛 바

38*26*4cm 30개



브라우니 반죽

전란	-----	90g
인버트슈가(전화당)	-----	45g
황설탕	-----	250g
사오팔메60%	-----	180g
정제버터	-----	340g
박력분	-----	90g
코코아파우더22%(C)	-----	22g
냉동난백액	-----	180g
포도당	-----	160g

1. 믹싱 볼에 달걀 노른자, 인버트 슈가, 황설탕을 넣고 중속으로 섞습니다.
2. 사오팔메 다크 초콜릿 커버칩을 48-50°C로 녹인 후, 정제버터와 혼합합니다.
3. 초콜릿-버터 혼합물을 설탕과 달걀 혼합물에 추가하여 잘 섞습니다.
4. 박력분과 코코아 파우더를 함께 체에 쳐서 넣고, 짧은 시간 동안 천천히 섞습니다.
5. 다른 볼에서 달걀 흰자와 포도당을 단단한 머랭이 될 때까지 휘핑합니다.
6. 머랭을 메인 반죽에 조심스럽게 섞어 완성합니다.
7. 완성된 반죽을 지름 38*26*4cm 실리콘 몰드에 부어줍니다.
8. 잔두야 큐브를 반죽 위에 고루 올려놓고 살짝 눌러줍니다.
9. 190°C 오븐에서 20분간 굽습니다.

화이트초콜릿 상티 크림

휘핑크림(1)	-----	360g
카비아니	-----	0.5g
에델바이스(화이트론도)	-----	140g
젤라틴매스(1:6)	-----	35g
휘핑크림(2)	-----	465g

1. 휘핑크림(1)과 카비아니를 80°C 까지 가열합니다.
2. 혼합물을 화이트 초콜릿 커버칩 위에 부어줍니다.
3. 녹인 젤라틴 혼합물을 추가하고 잘 섞습니다.
4. 휘핑크림(2)을 천천히 부어가며 혼합물을 계속 섞습니다.
5. 완성된 혼합물을 냉장고에 넣어 하룻밤 동안 숙성시킵니다.

헤이즐넛 잔두야 초코 무스

크렘 앙글레즈	-----	500g
잔두야 다크	-----	355g
휘핑크림	-----	300g
젤라틴매스(1:6)	-----	38g

01. 잔두야를 작은 조각으로 자릅니다.
02. 뜨거운 크렘 앙글레즈를 잔두야 조각 위에 붓습니다.
03. 거품기로 잘 저어 잔두야를 녹입니다.
04. 불린 젤라틴매스를 추가하고 잘 섞습니다.
05. 혼합물이 35°C로 식으면, 세미 휘핑한 생크림의 1/3을 넣고 주걱으로 부드럽게 섞습니다.
06. 남은 2/3의 생크림 위에 혼합물을 부어 조심스럽게 주걱으로 마무리 섞습니다.

크렘 앙글레즈

우유	-----	500g
휘핑크림	-----	500g
물엿	-----	100g
냉동난황	-----	200g
설탕	-----	50g

01. 우유, 생크림, 물엿을 냄비에 넣고 끓입니다.
02. 끓인 혼합물을 달걀 노른자와 설탕을 섞은 혼합물에 천천히 부어가며 섞습니다.
03. 계속 저어가며 혼합물을 82~84°C까지 조심스럽게 가열합니다.
04. 완성된 크렘 앙글레즈를 고운 체에 걸러줍니다.
05. 빠르게 식혀줍니다.

밀크초코 글레이즈

사오팔메 43%	-----	750g
헤이즐넛오일	-----	200g
카라멜라이즈 헤이즐넛	-----	200g

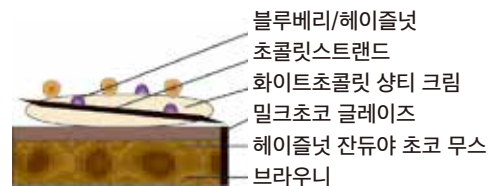
01. 템퍼링 한 초콜릿과 헤이즐넛 오일을 섞습니다.
02. 카라멜라이즈 헤이즐넛을 작게 잘라서 (1)과 섞습니다.

카라멜라이즈 헤이즐넛

설탕	-----	200g
물	-----	50g
헤이즐넛 홀	-----	600g
코코아버터	-----	20g

01. 설탕과 물을 냄비에 넣고 끓입니다.
02. 헤이즐넛을 넣고 저어가며 황금빛 갈색이 될 때까지 볶습니다.
03. 코코아버터를 추가하고 잘 섞습니다.
04. 혼합물을 대리석 테이블 위에 부어 식힙니다.
05. 헤이즐넛이 식기 전에 즉시 개별 조각으로 분리합니다.

조립



01. 헤이즐넛 잔두야 초코 무스를 브라우니 위에 고르게 펴 바릅니다.
02. 5°C의 냉장고에 최소 30분간 넣어 식힙니다.
03. 그 후, 완전히 얼릴 때까지 냉동합니다.
04. 프레임을 13 x 2.5cm 크기로 자릅니다.
05. 각 조각을 밀크초코 글레이즈에 담가 코팅합니다.
06. 화이트초콜릿 상티 크림을 휘핑하여 바 위에 짜 올립니다.
07. 반으로 자른 블루베리와 헤이즐넛을 각각 3~5 개씩 장식합니다.
08. 초콜릿 스트랜드로 마무리 장식합니다.

에델바이스
(화이트론도)

사오팔메 60%

사오팔메 43%

Branchli bar 바두야 바



10개

바두야 바

바두야 밀크 (잔뒤야 바통) ----- 200g

마라카이보 크레시피카도65% ----- 80g

01. 템퍼링 한 초콜릿에 바두야 밀크를 디핑하여
데코레이션 한다.

memo



바두야 밀크
(잔뒤야 바통)



마라카이보
크레시피카도 66%

Product 선인 제품군



헤이즐넛 커널, 다이스, 분말

포장단위 : 1kg

포장내 탈산소제를 넣어 산패를 방지하고 써내가지 않습니다. 또한 껍질이 최소화 되도록 가공되었습니다.



포멜로망고콩피

포장단위 : 1kg, 3kg

상큼한 포멜로와 망고는 가장 페어링이 잘되는 조합으로 싱가포르 등에서도 음료에 이 조합이 많이 응용됩니다. 자몽 느낌의 씹싸름함과 포멜로의 커다란 색이 씹힘성이 매우 좋습니다.



브라운 버터

포장단위 : 1.7kg

태운 버터로 수분이 없는 냉장 상태로 유통됩니다. 탄화물이 남아 있는 상태입니다.



트리몰린

포장단위 : 1kg

프랑스 크리스탈린사의 오리지널 트리몰린



카비아니

포장단위 : 100g

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



레몬농축쥬스

포장단위 : 1L

이테리 사실리산 레몬농축쥬스



이놀린

포장단위 : 1kg

치커리 뿌리에서 추출된 식물성 섬유질



커피엑기스

포장단위 : 1kg

커피엑기스와 커피향이 혼합된 제품



키리쉬 45%

포장단위 : 1L

프랑스산 체리 리큐르로 제과전용으로 나온 제품 (알콜함량 45%)



커피술(데베나 부나)

포장단위 : 1L

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



크림파티시에

포장단위 : 1kg

제과점 배합 그대로 만든 커스터드 크림



건조 크란베리

포장단위 : 1kg

미국의 2대 크란베리 가공처인 데카스사의 건조 크란베리



건조 블루베리

포장단위 : 1kg

저당도로 낮은 칼로리와 신선함을 유지한 제품.



사바통 캔디 슬라이스 오렌지필

포장단위 : 1kg

길이 : 70mm / 두께 7mm 고급 오렌지필 스틱



오렌지 제스트

포장단위 : 500g

선인에서 직접 선별된 신선한 오렌지를 제스트로 제조한 제품



레몬 제스트

포장단위 : 500g

레몬을 탈피하여 제스트로 만든 냉동제품



당적사과다이스 D

포장단위 : 2.5kg

사과를 반당적하여 놓은 제품.



사과파이필링 C

포장단위 : 1kg, 3kg

중국산 사과의 경우 냉동 사과를 사용하나, 사과의 종류가 달라 매우 단단한 조직을 줍니다.



피스타치오 커널

포장단위 : 100g

이란산 그린 피스타치오는 연두색으로, 모양이 이탈리아산에 비하여 둥글고 잘생겼습니다.



베이킹 파우더EP

포장단위 : 150g

고품질 프리미엄 베이킹 파우더.



헤이즐넛 오일

포장단위 : 150ml

아채 등에 소량 버무리면 아채의 풋내를 마스킹하며 고소한 풍미를 상승시킴.



젤라틴 분말

포장단위 : 500g

200 블룸(bloom)의 소 젤라틴 분말.