

ANDROS
Chef

FRANCE PUREE RECIPE

앤드로스 프랑스 퓨레를 활용한
디저트 아이디어



(주)지앤엘푸드®



(주)지앤엘푸드

G&L은 Global Thinking & Local Action 의 함축된 단어로 국내 고객의 편의와 요구를 충족시킬 수 있는 합리적인 가격의 품질 좋은 제품을 전 세계에서 개발, 확보하여 국내 시장에 최적화하여 판매, 유통한다는 의미를 담고 있으며, 이는 지앤엘푸드의 변하지 않은 미션이기도 합니다. 더불어, 건강한 식품원료를 제안함으로써 웰빙 식생활을 추구하는 소비자의 다양한 라이프스타일을 만족시키고자 하는 지앤엘푸드의 철학을 담고 있습니다.



이 레시피북은 보다 쉽고 맛있는 카페 메뉴를 위해 (주)지앤엘푸드가 제작 배포하였습니다. 문의사항은 지앤엘푸드로 연락바랍니다.

Copyright © 2019 by G&L Foods co.,Ltd All rights Reserved

FRANCE PUREE RECIPE

앤드로스 프랑스 퓨레를 활용한 디저트 아이디어

라즈베리 허니 무스 케이크	5
딸기 바질 무스 케이크	7
만다린 오렌지 무스 케이크	9
화이트피치 무스 케이크	11
월넛 무스 케이크	13
빠뜨 드 프뤼	15
콤포테	17



라즈베리 허니 무스 케이크

분량 라즈베리 몰드 5개

RASPBERRY HONEY MOUSSE CAKE

INGREDIENTS

허니 무스 가루 젤라틴 6g, 물 42g, 생크림 775g, 화이트 초콜릿 172g, 꿀 140g

라즈베리 인서트 앤드로스 라즈베리 퓨레 300g, 냉동 라즈베리 400g, 설탕 12.5g, 펙틴 6g

레드 코팅 화이트 초콜릿 250g, 카카오 버터 250g, 지용성 식용색소 (레드)

슈가 글라사주 물 500g, 설탕 70g, 글루코즈(물엿) 50g, 잔탄검 7.5g

METHOD

- | | | |
|-----------------|---|---|
| 허니 무스 | 1 | 가루 젤라틴과 따뜻한 물을 섞어서 20분 정도 불린다. |
| | 2 | 생크림 1/3을 뜨겁게 데운 뒤 화이트 초콜릿에 부어 섞는다. |
| | 3 | 체에 거른 후 꿀을 넣고 섞는다. |
| | 4 | 나머지 차가운 생크림을 넣고 블렌더로 갈아 유화한다. |
| | 5 | 냉장고에 12시간 넣어둔다. |
| 라즈베리 인서트 | 1 | 라즈베리 퓨레를 데운 후 펙틴과 설탕을 3번 나눠 넣으며 잘 저어준다. |
| | 2 | 끓기 시작하면 불을 줄이고 2분간 약하게 끓인 후 냉장고에서 식힌다. |
| | 3 | 완전히 식으면 블렌더로 갈아 혼합한다. |
| | 4 | 냉동 라즈베리를 식힌 퓨레에 넣고 블렌더로 거칠게 갈아준다. |
| | 5 | 몰드에 넣고 냉동실에서 완전히 얼린다. |
| 레드 코팅 | 1 | 초콜릿과 카카오 버터를 녹인 다음 색소를 넣고 블렌더로 혼합한다. |
| 슈가 글라사주 | 1 | 냄비에 내용물을 전부 넣고 2분간 끓여준다. |
| | 2 | 47°C까지 식혀주고 글레이징 한다. |
| 마무리 | 1 | 믹싱볼에 무스를 넣고 휘핑한 다음 틀에 채워 넣는다. |
| | 2 | 얼려둔 인서트를 중앙에 1개씩 넣고 매끈하게 마무리한 다음 얼린다. |
| | 3 | 코팅 온도가 27°C가 되면 ②의 얼린 무스를 담아 코팅한다. |
| | 4 | 글라사주 온도가 47°C가 되면 ③의 코팅 무스를 담가 글레이징 한다. |



딸기 바질 무스 케이크

분량 딸기 몰드 5개

STRAWBERRY BASIL MOUSSE CAKE

INGREDIENTS

바질 무스 가루 젤라틴 5g, 물 35g, 생크림 375g, 화이트 초콜릿 90g, 바질 6g

딸기 바질 인서트 앤드로스 딸기 퓨레 300g, 냉동 딸기 400g, 설탕 12.5g, 펙틴 6g, 바질 10g

레드 코팅 화이트 초콜릿 250g, 카카오 버터 250g, 지용성 식용색소 (레드)

슈가 글라사주 물 500g, 설탕 70g, 글루코즈(물엿) 50g, 잔탄검 7.5g

METHOD

- | | | |
|------------------|---|---|
| 바질 무스 | 1 | 가루 젤라틴과 따뜻한 물을 섞어서 20분 정도 불린다. |
| | 2 | 생크림 85g에 바질잎을 넣고 뜨겁게 데운 뒤 젤라틴을 넣고 섞는다. |
| | 3 | ②를 초콜릿에 부어 잘 섞는다. |
| | 4 | 나머지 차가운 생크림을 넣고 블렌더로 갈아 유화한다. |
| | 5 | 냉장고에 12시간 넣어둔다. |
| 딸기 바질 인서트 | 1 | 딸기 퓨레를 데운 후 펙틴과 설탕을 3번 나눠 넣으며 잘 저어준다. |
| | 2 | 끓기 시작하면 불을 줄이고 2분간 약하게 끓인 후 냉장고에서 식힌다. |
| | 3 | 완전히 식으면 블렌더로 갈아 혼합한다. |
| | 4 | 냉동 딸기와 바질을 식힌 딸기 퓨레에 넣고 블렌더로 거칠게 갈아준다. |
| | 5 | 몰드에 넣고 냉동실에서 완전히 얼린다. |
| 레드 코팅 | 1 | 초콜릿과 카카오 버터를 녹인 다음 색소를 넣고 블렌더로 혼합한다. |
| 슈가 글라사주 | 1 | 냄비에 내용물을 전부 넣고 2분간 끓여준다. |
| | 2 | 47°C까지 식혀주고 글레이징 한다. |
| 마무리 | 1 | 믹싱볼에 무스를 넣고 휘핑한 다음 틀에 채워 넣는다. |
| | 2 | 얼려둔 인서트를 중앙에 1개씩 넣고 매끈하게 마무리한 다음 얼린다. |
| | 3 | 코팅 온도가 27°C가 되면 ②의 얼린 무스를 담아 코팅한다. |
| | 4 | 글라사주 온도가 47°C가 되면 ③의 코팅 무스를 담가 글레이징 한다. |



만다린 오렌지 무스 케이크

분량 만다린 오렌지 몰드 8개

MANDARIN ORANGE MOUSSE CAKE

INGREDIENTS

만다린 오렌지 무스 판 젤라틴 2장, 생크림 530g, 화이트 초콜릿 144g, 앤드로스 만다린 오렌지 퓨레 160g

만다린 오렌지 인서트 앤드로스 만다린 오렌지 퓨레 330g, 앤드로스 냉동 세미캔디드 오렌지 필 100g, 한천 4g

만다린 오렌지 코팅 화이트 초콜릿 250g, 카카오 버터 250g, 지용성 식용색소 (엘로우,레드)

슈가 글라사주 물 500g, 설탕 70g, 글루코즈(물엿) 50g, 잔탄검 7.5g

METHOD

만다린 오렌지 무스

- 1 젤라틴을 찬물에 담가 20분 정도 불린다.
- 2 생크림 1/2을 뜨겁게 데운 다음 젤라틴을 넣어 섞는다.
- 3 ②를 초콜릿에 부어 잘 섞는다.
- 4 나머지 차가운 생크림과 오렌지 퓨레를 넣고 블렌더로 갈아 유화한다.
- 5 냉장고에 12시간 넣어둔다.

만다린 오렌지 인서트

- 1 오렌지 퓨레를 냄비에 넣고 가열한 후 한천을 넣어 2분간 끓인 뒤 식힌다.
- 2 식은 혼합물을 꺼내 공기가 들어가지 않도록 블렌더로 갈아준다.
- 3 곱게 다진 오렌지 필을 넣고 섞는다.
- 4 몰드에 넣고 냉동실에서 완전히 얼린다.

만다린 오렌지 코팅

- 1 초콜릿과 카카오 버터를 녹인 다음 색소를 넣고 블렌더로 혼합한다.

슈가 글라사주

- 1 냄비에 내용물을 전부 넣고 2분간 끓여준다.
- 2 47°C까지 식혀주고 글레이징 한다.

마무리

- 1 믹싱볼에 무스를 넣고 휘핑한 다음 틀에 채워 넣는다.
- 2 얼려둔 인서트를 중앙에 1개씩 넣고 매끈하게 마무리한 다음 얼린다.
- 3 코팅 온도가 27°C가 되면 ②의 얼린 무스를 담아 코팅한다.
- 4 글라사주 온도가 47°C가 되면 ③의 코팅 무스를 담가 글레이징 한다.



화이트 피치 무스 케이크

분량 복숭아 몰드 8개

WHITE PEACH MOUSSE CAKE

INGREDIENTS

화이트 피치 무스 가루 젤라틴 7g, 물 70g, 생크림 400g, 앤드로스 화이트 피치 퓨레 100g, 화이트 초콜릿 110g, 복숭아 리큐르 50g

화이트 피치 인서트 앤드로스 화이트 피치 리플잼 500g, 복숭아 리큐르 10g

화이트 피치 코팅 화이트 초콜릿 250g, 카카오 버터 250g, 지용성 식용색소

슈가 글라사주 물 500g, 설탕 70g, 글루코즈(물엿) 50g, 잔탄검 7.5g

METHOD

- 화이트 피치 무스**
- 1 가루 젤라틴과 따뜻한 물을 섞어서 20분 정도 불린다.
 - 2 생크림 100g을 뜨겁게 데운 뒤 젤라틴을 넣고 섞는다.
 - 3 ②를 초콜릿에 부어 잘 섞는다.
 - 4 나머지 생크림, 화이트 피치 퓨레, 리큐르를 넣고 블렌더로 갈아 유화한다.
 - 5 냉장고에 12시간 넣어둔다.
- 화이트 피치 인서트**
- 1 앤드로스 화이트 피치 리플잼과 리큐르를 넣어 섞는다.
 - 2 몰드에 넣고 냉동실에서 완전히 얼린다.
- 화이트 피치 코팅**
- 1 초콜릿과 카카오 버터를 녹인 다음 색소를 넣고 블렌더로 혼합한다.
- 슈가 글라사주**
- 1 냄비에 내용물을 전부 넣고 2분간 끓여준다.
 - 2 47°C까지 식혀주고 글레이징 한다.
- 마무리**
- 1 믹싱볼에 무스를 넣고 휘핑한 다음 틀에 채워 넣는다.
 - 2 얼려둔 인서트를 중앙에 1개씩 넣고 매끈하게 마무리한 다음 얼린다.
 - 3 코팅 온도가 27°C가 되면 ②의 얼린 무스를 담가 코팅한다.
 - 4 글라사주 온도가 47°C가 되면 ③의 코팅 무스를 담가 글레이징 한다.



월넛 무스 케이크

분량 호두 몰드 8개

WALNUT MOUSSE CAKE

INGREDIENTS

월넛 무스 가루 젤라틴 5g, 물 30g, 우유 220g, 로스팅 호두 80g, 화이트 초콜릿 100g, 생크림 450g

월넛 인서트 앤드로스 호두 베이스 300g, 버터 60g, 우유 40g

월넛 코팅 초콜릿(다크, 밀크, 화이트) 250g, 카카오 버터 250g

슈가 글라사주 물 500g, 설탕 70g, 글루코즈(물엿) 50g, 잔탄검 7.5g

METHOD

- | | | |
|----------------|---|---|
| 월넛 무스 | 1 | 가루 젤라틴을 따뜻한 물을 섞어서 20분 정도 불린다. |
| | 2 | 우유를 뜨겁게 데우고 구운 호두를 넣고 갈아준 다음 20분간 우린다. |
| | 3 | ②를 체에 걸러 다시 뜨겁게 데운 후 초콜릿에 부어 잘 섞어준다. |
| | 4 | ③에 젤라틴을 넣고 섞어준다. |
| | 5 | 나머지 생크림을 넣고 블렌더로 갈아 유화한다. |
| | 6 | 냉장고에 12시간 넣어둔다. |
| 월넛 인서트 | 1 | 호두 베이스를 중탕하여 버터를 녹인다. |
| | 2 | 버터가 완전히 녹으면 우유를 넣고 섞는다. |
| | 3 | 몰드에 넣고 냉동실에서 완전히 얼린다. |
| 월넛 코팅 | 1 | 초콜릿과 카카오 버터를 녹인 다음 블렌더로 혼합한다. |
| 슈가 글라사주 | 1 | 냄비에 내용물을 전부 넣고 2분간 끓여준다. |
| | 2 | 47°C까지 식혀주고 글레이징 한다. |
| 마무리 | 1 | 믹싱볼에 무스를 넣고 휘핑한 다음 틀에 채워 넣는다. |
| | 2 | 얼려둔 인서트를 중앙에 1개씩 넣고 매끈하게 마무리한 다음 얼린다. |
| | 3 | 코팅 온도가 27°C가 되면 ②의 얼린 무스를 담아 코팅한다. |
| | 4 | 글라사주 온도가 47°C가 되면 ③의 코팅 무스를 담가 글레이징 한다. |



빠뜨 드 프뤼

PÂTE DE FRUIT

분량 직사각 세르크틀
15cm x 15cm

INGREDIENTS

앤드로스 냉동 과일 퓨레 280g, 물엿 60g, 펙틴 6.5g,
설탕 A 30g, 설탕 B 300g, 구연산 4g

METHOD

빠뜨 드 프뤼

- 1 냄비에 퓨레와 물엿을 넣고 45°C 정도로 따뜻하게 데운다.
- 2 미리 섞어놓은 펙틴과 설탕A를 3~4번에 나눠 넣으며 섞는다.
- 3 설탕B를 3번 정도에 나눠 넣고 잘 젓는다.
- 4 107°C 까지 온도가 올라가면 불을 끄고 구연산을 넣고 재빨리 섞어준다.
- 5 세르크틀에 부어 평평하게 해준다.
- 6 상온에 잠시 방치한 뒤 식으면 냉동고에 넣고 완전히 굳힌다.
- 7 굳으면 틀을 제거하고 2.5cm x 2.5cm로 커팅한 뒤 설탕을 묻혀 마무리 한다.



MANGO

RASPBERRY

STRAWBERRY

콤포테

COMPOTE

INGREDIENTS

냉동 과일 100g, 앤드로스 냉동 과일 퓨레 50g, 설탕 45g

METHOD

콤포트 만들기 1 냄비에 냉동 과일, 퓨레, 설탕을 넣고 적당한 농도가 날 때까지 끓인다.



앤드로스 그룹 소개

프랑스 남부에 위치한 유럽 최대 과일 가공회사로 전세계 15개국에서 과일원료와 가공품을 생산하는 다국적 기업입니다. 대표적인 브랜드로는 본마망 (Bonne Maman)과 앤드로스(Andros)가 있으며, 주요 제품으로는 병 잼, 주스, 유제품 등의 소매상품과 잼, 필링잼, 냉동과일, 과일시럽, 푸레 등의 원료 제품이 있습니다. 한국을 포함한 아시아 지역에서는 베이징 앤드로스 생산기지 (Beijing Andros Company Ltd.)에서 프랑스 본사의 철저한 관리하에 생산되는 제품을 공급하고 있습니다.

앤드로스 프랑스 푸레 특징

Natural Recipes

100년을 넘게 쌓아온 앤드로스의 경험을 통해 과일별 최적의 품종과 원산지를 선별하여 최상의 원과를 확보하여 만듭니다. 또한 앤드로스의 과일에 대한 노하우와 제조방법을 통해, 다른 첨가물을 넣지 않고 원과 재배지의 조합만으로 과일별 특징에 맞는 고유의 맛과 컬러를 구현하고자 합니다.

Dedicated growing sites

프랑스 앤드로스는 유럽의 과일원료 산업을 선도하며, 생산 농가와 협력해 농부들이 안정적이고 장기적인 소득을 유지할 수 있는 구매 방식을 구축해 왔습니다. 원과 구매방식에 지속가능한 농가 발전이라는 원칙을 결합한 파트너십 구매방식을 통해 앤드로스의 품질 기준을 충족하는 연간 1만9천톤의 고품질 과일을 구매하고 있습니다.

Working with Fresh and ripe fruit

앤드로스는 과일 원산지 근거리에 제조공장을 두는 공장 네트워크 시스템을 통해 과일이 제일 잘 익었을 때 최상의 상태로 수확하여 바로 가공하는 방법을 통해 최상의 품질을 보장합니다.

앤드로스 프랑스 냉동 퓨레

ANDROS France Fruit Purees



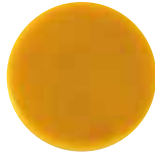
신선한 과일을 분쇄하고 균질화하여 급속냉동한 과일 가공품으로
과일함량이 매우 높고 과일의 색과 맛이 그대로 유지된 제품입니다.
용도: 무스케이크, 카페 음료, 유가공 제품의 과일원료
[포장단위: 1kgX6pack / -18°C이하 냉동보관 / 원산지: 프랑스 및 기타 별도표기]



Strawberry
냉동 딸기 퓨레
[딸기 90%]



Raspberry
냉동 라즈베리 퓨레
[라즈베리 90%]



Mango
냉동 망고 퓨레
[망고 93%]



Passion Fruit
냉동 패션 푸룻 퓨레
[패션 푸룻 90%]



Apricot
냉동 살구 퓨레
[살구 90%]



Orange
냉동 오렌지 퓨레
[오렌지 90%]



Lemon
냉동 레몬 퓨레
[레몬 90%]



Pineapple
냉동 파인애플 퓨레
[파인애플 95%]



Mandarin Orange
냉동 만다린 오렌지 퓨레
[만다린 오렌지 90%]



White Peach
냉동 화이트 피치 퓨레
[화이트 피치 90%]



Lime
냉동 라임 퓨레
[라임 90%]



Cherry
냉동 체리 퓨레
[사우어 체리 90%]



Lychee
냉동 리치 퓨레
[리치 90%]



William Pear
냉동 윌리엄 배 퓨레
[윌리엄 배 90%]



Banana
냉동 바나나 퓨레
[바나나 95%]



Coconut
냉동 코코넛 퓨레
[코코넛밀크 88%]



Pumpkin
냉동 호박 퓨레
[호박72%/1kg x 8pack]
원산지 : 중국

Gnl Foods[®]

fruit Ingredients

 www.instagram.com/gnlfoods

06364 서울시 강남구 밤고개로14길 15(자곡동) Tel. 02.412.4753 Fax. 02.412.4757

홈페이지 www.gnlfood.com / 공식 온라인몰 www.shop-gnlfood.com

네이버 스마트 스토어 smartstore.naver.com/gnlfood