

RIPPLE JAM BAKERY RECIPE



앤드로스 리플잼을 활용한 베이커리 레시피

NO.1 유럽 과일 가공품 기업

ANDROS
Ripple® Jam





(주)오틀리푸드

FRUIT YOU TRUST

(주)오틀리푸드는 2004년 설립 후 17년 간 세계 각지의 우수한 과일 원료를 국내 식품제조 및 푸드서비스 기업에 소개하며 과일원료 전문기업으로 자리매김해왔습니다. 설립 초기에는 국내에 생소한 크랜베리 등 베리류를 국내 식품제조기업에 유통하였으며 이후 카페&베이커리 시장에 유럽의 No.1 과일 가공품 기업인 ANDROS의 Ripple Jam을 선보이는 등 우수한 품질의 과일 원료를 성공적으로 잇달아 소개하며 주목받고 있습니다. 빠르게 변화하는 환경 속에서 변하지 않는 자연의 선물인 '과일의 힘'을 믿으며 시장을 선도하고 클라이언트와 함께 성장하는 미래를 나아가도록 하겠습니다.



이 레시피북은 보다 쉽고 맛있는 카페, 베이커리 메뉴를 위해 (주)오틀리푸드가 제작 배포하고 있습니다.

Copyright © 2021 by Otree Foods Co.,Ltd. All rights Reserved.

앤드로스 리플잼과 푸릇하이브 크림치즈를 활용한 베이커리 레시피



TRENDY DOUGHNUT

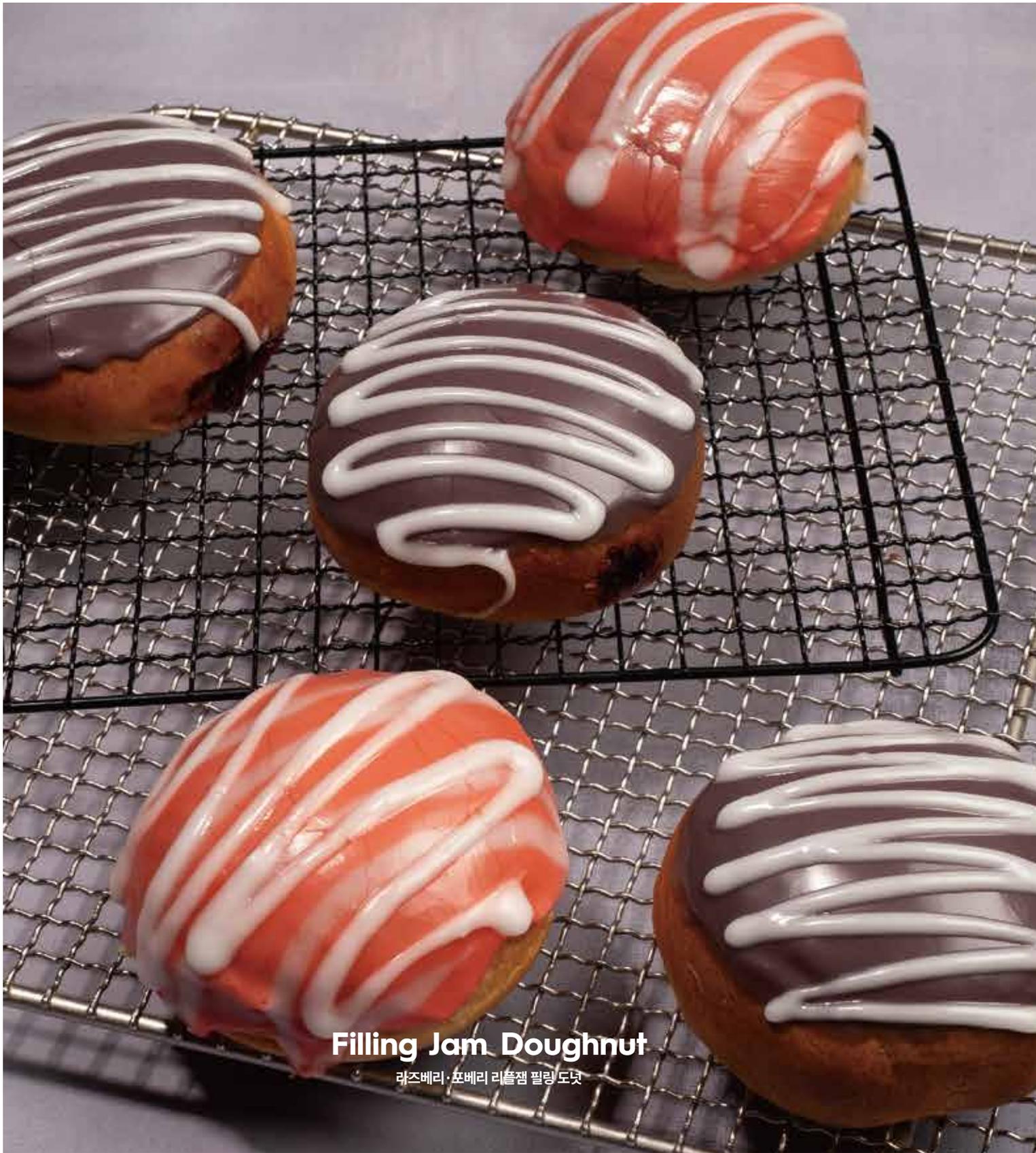
- 3 **Filling Jam Doughnut**
필링 도넛 (라즈베리, 포베리)
- 5 **Fruit Cream Sand Doughnut**
크림샌드 도넛 (딸기, 블루베리)
- 7 **Rice Cream Doughnut**
쌀 크림 도넛 (블루베리, 바나나)
- 9 **Fruit Ebleskivers Doughnut**
에이블스키버스 (딸기, 사과)



STEADY BAKERY

- 11 **Madeleine**
마들렌 (애플시나몬)
- 13 **Cannele**
까눌레 (호박, 밤)
- 15 **Macaroon Filling**
마카롱 필링 (호박, 밤, 자색고구마)
- 17 **Creamcheese Muffin**
푸릇하이브 크림치즈 머핀 (블루베리, 호두)





Filling Jam Doughnut

라즈베리·포베리 리플잼 필링 도넛

Filling Jam Doughnut

라즈베리·포베리 리플잼 필링 도넛

INGREDIENTS

(*10개 분량)

도넛

강력분 200g, 박력분 50g
설탕 38g, 소금 1/8ts.
인스턴트 드라이 이스트 5g
우유 145g, 무염버터 45g
전란 50g
바닐라빈 페이스트 1Tb.

과일 필링

앤드로스 리플잼 400g

글레이즈드

슈가 파우더 290g
레몬즙 4Tb.
앤드로스 셰프 퓨레 적당량
(베리류 퓨레 또는 색소)

RECIPE

도넛

- 1_볼에 강력분, 박력분을 체 친다.
- 2_①의 볼 가장자리 3곳에 설탕, 소금, 이스트가 서로 닿지 않도록 체 쳐 넣는다.
- 3_무염버터(미리 중탕해 녹인 상태)와 우유, 바닐라빈 페이스트, 풀어 놓은 계란을 ②에 넣고 글루텐이 형성되도록 반죽을 손으로 치대준다.
- 4_③을 1차 발효한다.(2배 가량 부풀때까지, 약 40분~1시간 정도 소요)
- 5_④의 가스를 빼주고 50g씩 나누어 둥글리기 한 뒤 밀대로 1cm 두께로 밀어 펴준 후 8cm 원형 커터로 찍어 둥글 납작하게 성형한다.
- 6_성형한 ⑤를 2차 발효한다. (1.5배 가량 부풀때까지, 약 40분~1시간 정도 소요)
- 7_예열된 오븐에 굽는다.(170 °C, 15~17분)

마무리

- 1_식힌 도넛에 라즈베리 리플잼 또는 포베리 리플잼을 도넛 당 약 40g 씩 충전한다.
- 2_글레이즈드 재료를 모두 섞어 도넛 상단에 코팅해 완성한다.



라즈베리 리플잼

RASPBERRY RIPPLE JAM
(라즈베리 50%)



포베리 리플잼

FOUR BERRIES RIPPLE JAM
(크랜베리 11%, 딸기 10%, 오디 7%, 블루베리 5%)



Fruit Cream Sand Doughnut

딸기·블루베리 리플젼 크림 샌드 도넛

Fruit Cream Sand Doughnut

딸기·블루베리 리플잼 크림 샌드 도넛

INGREDIENTS

(*6.7cm 기준 8개 분량)

도넛

박력분 90g, 아몬드 파우더 20g
베이킹 파우더 2g, 전란 100g
꿀 32g, 설탕 64g
바닐라빈 페이스트 1Tb.
무염버터 100g

과일 크림 필링

크림치즈 155g
무염버터 115g
슈가파우더 50g
연유 60g
앤드로스 리플잼 110g

장식

컬러 초콜릿 소량
딸기 그래놀 소량
블루베리 다이스 소량

RECIPE

도넛

- 1_볼에 박력분, 아몬드 파우더, 베이킹 파우더를 체 쳐서 준비한다.
- 2_다른 볼에 계란을 풀고 꿀, 설탕, 바닐라빈 페이스트를 넣고 믹싱한다.
- 3_②에 ①을 섞은 후 중탕한 무염버터를 조금씩 들어가며 잘 섞는다.
- 4_도넛 틀에 ③을 80% 정도 채운 뒤 예열된 오븐에 굽는다. (180°C, 15분)

과일 크림 필링

- 1_실온에 두어 말랑해진 크림치즈를 볼에 넣고 믹싱해 잘 풀어준다.
- 2_①에 무염버터를 넣고 휘핑한 후 슈가파우더와 연유를 넣어 혼합 믹싱한다.
- 3_②를 냉장고에 넣어 스프레드하기 적합한 상태로 보관한다.
- 4_③에 앤드로스 딸기 또는 블루베리 리플잼을 섞어 과일 크림 필링을 완성한다.

마무리

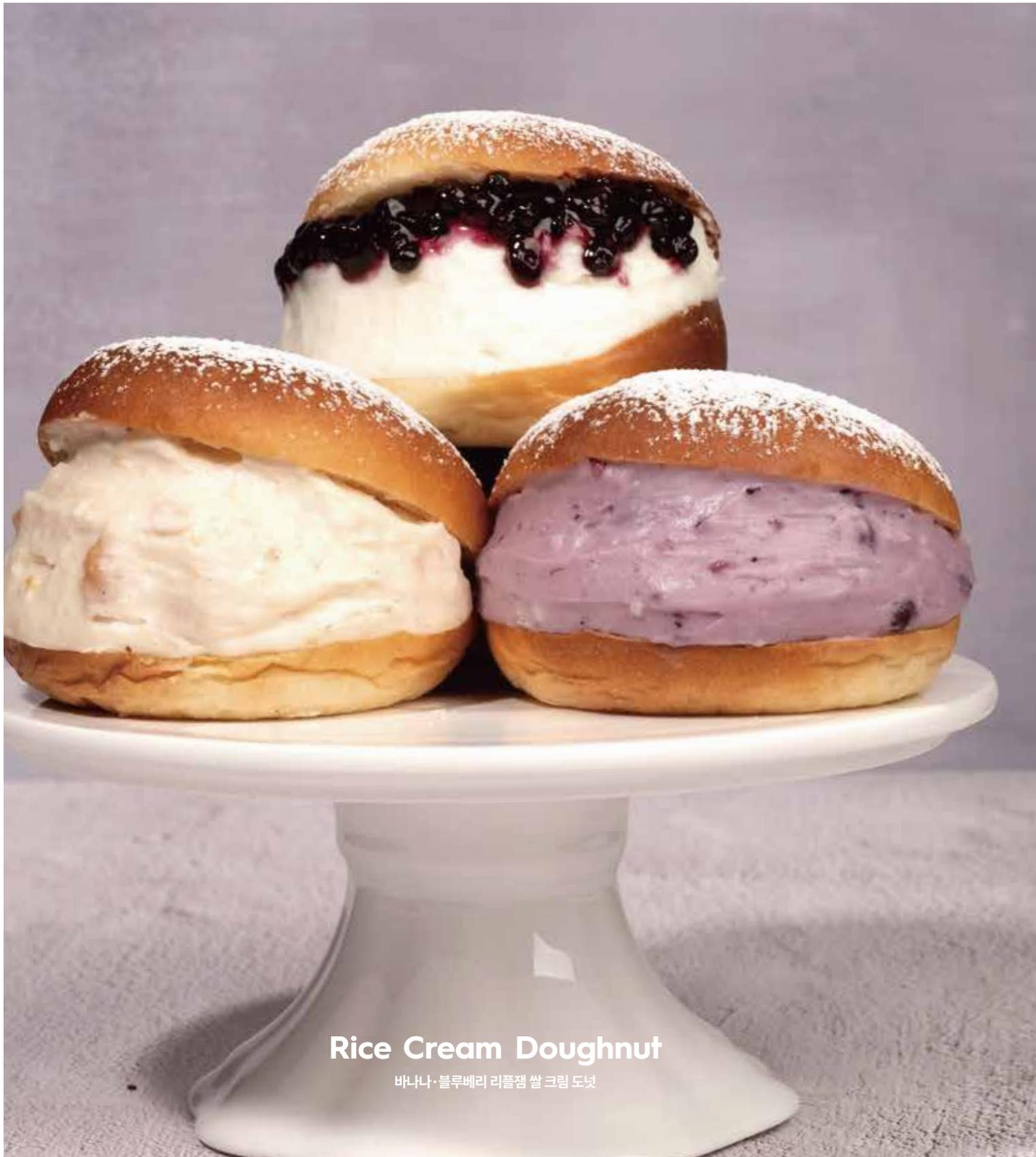
- 1_구워서 식힌 도넛 (도넛 4)를 칼로 반으로 갈라 과일 크림 필링을 샌드한다.
- 2_중탕해 녹인 컬러 초콜릿을 도넛 위에 도포한다.
- 3_딸기 그래놀 또는 블루베리 다이스를 ②위에 장식하여 완성한다.



딸기 리플잼
STRAWBERRY RIPPLE JAM
(딸기 50%)



블루베리 리플잼
BLUEBERRY RIPPLE JAM
(블루베리 50%)



Rice Cream Doughnut

바나나·블루베리 리플젼 쌀 크림 도넛

Rice Cream Doughnut

바나나·블루베리 리플잼 쌀 크림 도넛

INGREDIENTS

(*10개 분량)

과일 쌀크림

불린 쌀 200g, 소금 5g
우유 220g, 생크림 370g
바닐라빈 페이스트 1Tb.
슈가 파우더 60g
앤드로스 리플잼 200g

도넛

강력분 200g, 박력분 50g
설탕 38g, 소금 1/8ts.
인스턴트 드라이 이스트 5g
우유 145g, 무염버터 45g
전란 50g
바닐라빈페이스트 1Tb.
무염버터 소량
연유 소량

장식

슈가파우더 소량

RECIPE

과일 쌀크림 (*우선작업)

- 1_ 냄비에 불린 쌀과 소금, 우유, 생크림 분량의 250g, 바닐라빈 페이스트를 넣고 쌀이 완전히 호화될 때까지 약불에서 끓인다.(냄비 바닥이 눌러 붙을 수 있으니 수시로 저어준다.)
- 2_ ①의 쌀이 완전히 익힌 뒤 살짝 식힌다.
- 3_ ②에 생크림 분량의 120g을 넣고 블렌더에 간다.
(완벽하게 갈리지 않을 경우 체를 이용해 거른다.)
- 4_ ③에 슈가 파우더를 넣고 휘핑한 후 냉장고에 넣어 차갑게 보관한다.
- 5_ 완전히 차갑게 식은 ④에 앤드로스 바나나 또는 블루베리 리플잼을 잘 섞어 과일 쌀크림을 완성한다.

도넛

- 1_ 필링도넛(Page4)의 도넛 과정 ① ~ ⑦까지 순서대로 작업해 도넛을 굽는다.
- 2_ 도넛이 아직 뜨거운 상태에서 실온에 둔 무염버터를 붓을 사용해 코팅한다.

마무리

- 1_ 도넛(도넛 2)이 식은 뒤 반으로 갈라 연유를 얇게 도포한다.
- 2_ ①의 가른 도넛 사이에 ⑤과일 쌀크림(쌀크림 5)을 충분히 넣고 슈가파우더로 장식해 완성한다.



블루베리 리플잼

BLUEBERRY RIPPLE JAM
(블루베리 50%)



바나나 리플잼

BANANA RIPPLE JAM
(바나나 50%)



Fruit Ebleskivers Doughnut

딸기·사과 리플잼 에이블스키버스 도넛

Fruit Ebleskivers Doughnut

딸기·사과 리플잼 에이블스키버스 도넛

INGREDIENTS

(*32개 분량)

버터밀크

우유 240g, 레몬즙 15ml

도넛

중력분 125g, 베이킹 소다 1g

설탕 20g, 소금 1/8 tsp.

무염버터 55g

전란 50g, 흰자 25g

바닐라빈 페이스트 1Tb.

버터밀크 200g

과일 필링

앤드로스 리플잼 200g

장식

슈가파우더 소량

도구

에이블스키버스 전용 팬

RECIPE

버터밀크

- 1_ 볼에 우유와 레몬즙을 넣고 잘 섞어준다.
- 2_ 약간의 덩어리가 생기도록 15분 가량 실온에 두어 완성한다.

도넛

- 1_ 볼에 전란의 노른자를 분리해 핸드믹서로 풀어준다.
- 2_ ①에 설탕 분량 중 10g, 소금을 넣고 미색이 될때까지 휘핑한다.
- 3_ ②에 중력분, 베이킹 소다를 체쳐서 넣은 뒤 주걱으로 잘 섞어준다.
- 4_ ③에 버터밀크를 3회 나누어 넣으며 휘핑한다.
- 5_ ④에 녹인 무염버터를 2회 나누어 넣으며 섞어준 후 바닐라빈 페이스트와 혼합한다.
- 6_ 다른 볼에 계란 흰자를 모두 넣고 핸드믹서로 풀어 준 뒤 설탕 분량 중 10g을 넣고 단단한 머랭을 만든다.
- 7_ ⑤에 ⑥을 2~3회 나누어 넣으며 거품이 꺼지지 않도록 주걱으로 혼합해 반죽을 완성한다.

마무리

- 1_ 에이블스키버스 팬을 예열한 후 틀에 실온에 둔 무염버터를 붓으로 살짝 바르고 완성된 도넛 (도넛 7)을 팬에 80%씩 채워 넣은 후 앤드로스 딸기 리플잼 또는 사과 리플잼을 넣는다. (리플잼을 짤 주머니에 넣어 반죽에 조금씩 넣는다.)
- 2_ 반죽이 부풀기 시작하면 틀 안에서 조금씩 굴러가며 동그란 형태의 '구'로 성형해가며 익혀서 완성한다.



딸기 리플잼
STRAWBERRY RIPPLE JAM
(딸기 50%)



사과 리플잼
APPLE RIPPLE JAM
(사과 50%)



Madeleine

애플시나몬 리플잼 마들렌

Madeleine

애플시나몬 리플잼 마들렌

INGREDIENTS

(*9개 기준)

전란 37g
설탕 20g
꿀 6g
박력분 50g
아몬드 파우더 7g
베이킹 파우더 2g
소금 0.5g
버터 43g
생크림 20g
앤드로스 리플잼 100g

RECIPE

- 1_ 전란에 꿀, 설탕, 소금을 넣고 중탕해준다.
- 2_ 함께 체를 친 박력분, 아몬드 파우더, 베이킹 파우더를 넣고 가볍게 섞는다.
- 3_ 40°C로 중탕한 버터와 생크림, 앤드로스 리플잼을 넣는다.
- 4_ 냉장고에서 하루 정도 휴지시킨다.
- 5_ 버터칠한 틀에 마들렌 반죽을 80% 정도 찐다.
- 6_ 190°C로 예열하고 170°C에서 10분, 160°C에서 10분 굽는다.



애플시나몬 리플잼

APPLE CINNAMON RIPPLE JAM

(사과 50%, 계피분말 0.15%)



Cannele

밤 스프레드 호박 리플잼 가늘레

Cannele

호박 리플잼 · 밤 스프레드 까눌레

INGREDIENTS

(*9개 기준)

박력분 86g

설탕 85g

우유 340g

전란 40g

난황 28g

버터 34g

럼 10g

앤드로스 리플잼 200g

(or 스프레드)

RECIPE

- 1_ 체 쳐놓은 박력분을 볼에 넣는다.
- 2_ 데운 우유(40°C), 설탕을 천천히 부어가며 섞는다.
- 3_ 전란, 난황을 넣고 공기가 들어가지 않게 섞는다.
- 4_ 녹인 버터와 럼, 리플잼 스프레드를 넣고 고운체에 거른다.
- 5_ 랩으로 밀폐한 뒤 냉장고에서 하루 숙성한다.
- 6_ 냉장고에서 꺼내 가볍게 섞어준 뒤 체에 다시 한번 거른다.
- 7_ 밀랍코팅한 까눌레틀에 80% 정도(70g) 채워준다.
- 8_ 250°C로 예열 후 220°C에 15분, 185°C에 15분, 180°C에 10분간 굽는다.



호박 리플잼 **NEW**

PUMPKIN RIPPLE JAM
(호박 30%)



밤 스프레드 **NEW**

CHESTNUT SPREAD
(밤 45%)



Macaroon Filling

호박 리플젼 · 밤 스프레드 · 자색고구마 프리퍼레이션 마카롱 필링

Macaroon Filling

호박 리플잼·밤 스프레드·자색고구마 프리퍼레이션 마카롱 필링

INGREDIENTS

버터 140g
슈가 파우더 10g
앤드로스 리플잼 120g
(or 스프레드·프리퍼레이션)

RECIPE

- 1_ 버터를 부드럽게 푼다.
- 2_ 슈가 파우더를 넣고 섞어준다.
- 3_ 앤드로스 리플잼 120g (스프레드 or 프리퍼레이션)을 넣고 잘 섞는다.



호박 리플잼 **NEW**
PUMPKIN RIPPLE JAM
(호박 30%)



밤 스프레드 **NEW**
CHESTNUT SPREAD
(밤 45%)



자색고구마 프리퍼레이션
PURPLE SWEET POTATO PREPARATION
(자색고구마 40%)



Creamcheese Muffin

푸릇하이브 블루베리 호두 크림치즈 머핀

Creamcheese Muffin

푸룻하이브 블루베리·호두 크림치즈 머핀

INGREDIENTS

(*5개 기준)

버터 100g

설탕 95g

꿀 10g

전란 80g

바닐라익스트랙 2g

소금 1g

박력분 150g

베이킹 파우더 4g

우유 30g

푸룻하이브 크림치즈 250g

RECIPE

- 1_ 버터를 부드럽게 푼다.
- 2_ 설탕과 소금을 넣고 휘핑한다.
- 3_ 전란, 꿀, 바닐라익스트랙을 여러 번에 나눠 넣어가며 잘 섞는다.
- 4_ 함께 체 친 박력분, 베이킹 파우더를 넣고 섞는다.
- 5_ 우유를 두번 나눠 넣어 섞는다.
- 6_ 180°C에서 25분간 굽는다.
- 7_ 구운 머핀을 한김 식히고 종간을 파낸 후 마저 식힌다.
- 8_ 푸룻하이브 크림치즈를 종간에 짜준다.



푸룻하이브 과일 크림치즈는 프랑스의 과일 전문 기업 ANDROS의 고유 기술력으로 탄생한 리플젬과 크림치즈, 건조과일을 믹스해 제조현장에서 사용 시 마다 번거롭게 혼합하지 않고 간편하게 사용할 수 있는 제품입니다.



블루베리 크림 치즈

BLUEBERRY CREAM CHEESE

블루베리 리플젬 36% (블루베리 50%)

크림치즈 37%

건조블루베리 10%



호두 크림 치즈

WALNUT CREAM CHEESE

호두베이스 31% (호두 14%)

크림치즈 44%

건조무화과다이스 11%



(주) **오틀리 푸드**

앤드로스 리플잼은 (주)오틀리푸드가 공식 수입하고 유통합니다. 오틀리푸드 공식몰에서 20여종의 리플잼을 구매하실 수 있습니다.

제품문의 : 02-412-4753 / www.shop-otreefoods.com