

2023 BAKERY RECIPE

청크가 다른 오토리 청크잼


SUGAR LANE

슈가레인 조한빛 파티시에는 (주)오토리푸드와 함께 청크잼 앰배서더로 활동합니다. 이번 레시피북을 통해 오토리 청크잼을 활용한 맛과 비주얼을 모두 만족하는 다양한 베이커리 레시피를 제안합니다.

오토리 청크잼의 생생하고 청크한 과육감과 다채로운 색감, 다양한 플레이버로 구현된 슈가레인 조한빛 파티시에의 레시피를 지금 바로 만나보세요.

조한빛 파티시에

베스트 셀러 저자, “슈가레인 카페 디저트클래스”
슈가레인 베이킹 스튜디오, 서울
에콜 르노뜨르, 서울
나카무라 아카데미, 서울
SCAE Barista/Brewing Intermediate
옥스퍼드 대학교 수학과, 영국

(주)오토리푸드 



Chunk Jam

본 레시피북은 카페 & 베이커리 사업자를 위해 구성된 종합 메뉴 가이드북으로

(주)오토리푸드와 청크잼 원료를 활용하여 레시피를 구성하였습니다.

카페&베이커리 사업자를 위한 품질 좋은 원료를 오토리푸드 공식몰에서 만나보실 수 있습니다.

(주)오토리푸드의 공식몰에서는 개인사업자를 위한 특별 혜택가도 제공하고 있으니

카페 & 베이커리 사업자들의 많은 관심 부탁드립니다.

WE ♥ FRUITS

“안녕하세요? 스무살 오토리푸드 입니다.”

안녕하세요? 스무살 오토리푸드입니다.

올해 꼭 스무 살을 맞이한 (주)오토리푸드는 우수한 품질의 과일가공품 및 과일 원료를 세계 각지에서 발굴하여 수입, 마케팅, 유통을 통해 고객과 직원, 주주에게 최고의 가치를 제공한다는 비전 아래 2004년 11월에 설립되었습니다.

설립 당시에는 국내에는 조금 생소했던 크렌베리와 같은 베리류 과일과 베이커리잼, 동결건조, 건조과일 등 참신한 과일가공품을 식품 원료로 소개하면서 베이커리 및 제과제빵은 물론 푸드서비스 B2B 업계의 주목을 받았으며 이후부터 현재까지 과일 원료에 대한 높은 전문성을 쌓아 나가고 있습니다.

또한 건조과일과 로스팅 견과류 등 건강한 원물 스낵을 시장에 런칭하는 등 B2C 비즈니스 영역을 넓혀가고 있습니다.

웰니스 라이프에 대한 관심과 지속가능성에 대한 사회적 관심이 매우 높습니다.

이러한 현대인의 식생활 라이프스타일과 국내 식품 외식 업계의 니즈에 부합하고자 새로운 과일 가공품과 원물 스낵 개발, 고객사별 맞춤 컨설팅도 꾸준히 진행하고 있습니다.

빠르게 변하는 환경 속에서 변하지 않는 자연의 가치인 '과일의 힘'을 믿으며 국내는 물론 전 세계와 연결되어 우수한 제품을 지속적으로 개발하고 시장과 함께 성장해 나가도록 하겠습니다.



SUGAR LANE





chunk jam

BY OTREE FOODS

오트리 청크잼

과육의 싱싱함을 그대로 담고 있는 청크잼은 제철에 수확한 고품질 과일에 설탕, 펙틴 등을 첨가, 가열해 만든 전문가용 잼입니다. 흘러내릴 정도의 부드러운 성상의 과일 잼 안에 청크 프리저브 방식 (chunk preserve way)으로 과일 청크가 살아있으며 높은 표면 장력으로 베이커리 스프레드 잼으로 사용시 밀리지 않는 것이 특징인 고급 원료 잼입니다.



Strawberry

딸기

[딸기 50%]

용도 : 케이크 스프레드, 타르트, 와플, 팬케이크, 도넛, 빙수 등의 토핑, 마카롱 과일 크림 필링, 과일에이드, 과일티, 과일스무디, 음료베이스까지 다양하게 사용

포장단위 : 1kg x 6 packs / 보관방법 : 실온보관



Apple Mango

애플망고

[망고 45%]



Blueberry

블루베리

[블루베리 50%]



Peach

복숭아

[복숭아 53%]



Raspberry

라즈베리

[라즈베리 33%]

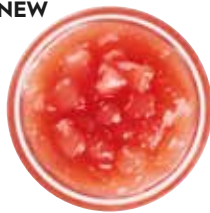


Apple

사과

[사과 50%]

NEW



White Peach

화이트피치

[백도 45%]

NEW



Green Grape

청포도

[포도과립 50%]

NEW



Apple Cinnamon

애플시나몬

[사과 50%, 계피가루 0.15%]



조한빛
SUGARINE BAKING STUDIO

조한빛

조한빛 파티시에
슈가레인 베이킹 스튜디오



Chunkjam
Recipe book

CONTENTS

- 08 스트로베리 버터 스콘
Strawberry Butter Scone
- 10 스트로베리 래밍턴
Strawberry Lamington
- 12 라즈베리 크림치즈 쿠키
Raspberry Cream Cheese Cookie
- 14 말차 라즈베리 파운드 케이크
Matcha Raspberry Pound Cake
- 16 망고 빅토리아 케이크
Mango Victoria Cake
- 18 망고 코코넛 휘낭시에
Mango Coconut Financier
- 20 복숭아 쉬폰 케이크
Peach Chiffon Cake
- 22 블루베리 바닐라 컵케이크
Blueberry Vanilla Cupcake
- 24 애플시나몬 파운드 케이크
Apple Cinnamon Pound Cake
- 26 과일 마카롱
Macaron



strawberry butter scone

스트로베리 버터 스콘

클래식 스콘에 딸기 버터크림을 파이핑하여 부드러우면서 딸기향이 은은하게 퍼지는 스콘입니다.

Bake Time 30~32분 | Temperature 190도 | MAKES 4cm크기 4개

INGREDIENTS

[스콘]

중력분 188g
설탕 42g
소금 1.5g
베이킹파우더 7.3g
버터 75g
계란 42g
생크림 70g

[딸기 버터크림]

버터 70g
딸기 청크잼 30g

RECIPE

[준비작업]

모든 재료를 냉장 상태로 준비한다.

[공정]

- 1 중력분, 설탕, 소금, 베이킹파우더를 계량 후 체에 내린 후 볼에 담는다.
- 2 1cm 각뚝 모양으로 썬 냉장 버터를 ①에 넣고 스크래퍼로 팔알 크기가 되도록 잘라준다.
- 3 계란을 두세번에 나누어 넣고 반죽한다.
- 4 95~100g씩 분할한 후 덧칠용 계란물(계란을 잘 풀어놓은 것)을 바른다.
- 5 (190°C 예열) 190°C에 16~17분 굽는다.

[마무리]

- 1 스콘이 완전히 식으면 씨 제거기를 사용하여 중앙을 파낸 후 딸기 버터크림으로 채운다.
또한 865각지를 사용하여 스콘 위에 동그란 모양으로 짠다.
- 2 소량의 딸기 청크잼과 허브로 데코한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

딸기 청크잼

Strawberry Chunk Jam

포장단위 : 1kg | 주요성분 : 딸기(칠레산) 50% | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장





strawberry lamington

스트로베리 래밍턴

코코넛, 초코, 딸기의 조합이 완벽한 케이크로 제누아즈의 촉촉함까지 더해진 즐거운 디저트메뉴 입니다.

Bake Time 30~32분 | Temperature 165도 | MAKES 4cm크기 6개

INGREDIENTS

[제누아즈 시트: 케이크원형 1호]

계란 160 g
바닐라익스트랙 2g
설탕 80g
꿀 10g
박력분 80g
버터 23g

[시럽]

설탕 15g
물 30g

[초코 소스]

다크 커버춰 초콜릿 40g
생크림 80g
코코아 가루 1.6g

[토팅]

딸기 청크잼 적당량
코코넛 가루 적당량

RECIPE

[공정]

1_제누아즈 시트

- ① 계란 / 바닐라 익스트랙에 설탕과 꿀을 넣어 손휘퍼로 섞어 준 후 중탕하면서 설탕 / 꿀을 완전히 녹이고 40°C로 온도를 맞춘다.
- ② 중속에서 30초간 휘핑 후 고속으로 휘핑하여 리본 모양이 10초 정도 유지 될 때까지 휘핑하고 (루반 상태) 저속에서 1분간 기포 정리를 한다.
- ③ 체친 박력분을 넣고 재빨리 섞은 후 60°C로 녹인 버터에 반죽을 한 주걱 넣어 (희생 반죽) 잘 섞는다.
- ④ 희생 반죽을 본 반죽에 넣고 잘 섞은 후 팬닝한다.
- ⑤ (예열 165°C) 165°C에서 30~32분간 굽는다.
- ⑥ 오븐에서 꺼내어 쇼크를 주고 거꾸로 10분 정도 둔 후에 바로 해서 식힌다.

2_시럽

- ① 뜨거운 물에 설탕을 완전히 녹이고 시럽이 실온 상태일 때 사용한다.

3_초코 소스

- ① 다크 커버춰 초콜릿을 45°C로 녹인다.
- ② 생크림을 45°C로 데운다.
- ③ ①과 ②를 잘 섞은 후 코코아 가루를 넣고 섞는다.

[마무리]

- ① 제누아즈 시트를 1.5cm 두께로 자른 후 4cm 정사각형 모양으로 잘라낸다.
- ② 시트에 시럽을 바른 후 딸기 청크잼을 바른다. (맨 위의 시트는 시럽만 바른다.)
- ③ 3단으로 쌓아 올린 후 냉장실에서 10분 정도 둔다.
- ④ 초코 소스를 전체적으로 묻힌 후 코코넛 가루를 묻힌다.

PRODUCT RECOMMENDATION

딸기 청크잼

Strawberry Chunk Jam

포장단위 : 1kg | 주요성분 : 딸기(칠레산) 50% | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장





raspberry cream cheese cookie

라즈베리 크림치즈 쿠키

단짠의 맛이 잘 느껴지는 크림치즈 쿠키에 라즈베리의 향긋함과 새콤함을 더한 쿠키메뉴 입니다.

Bake Time 15~16분 | Temperature 175도 | MAKES 4cm크기 2개

INGREDIENTS

버터 40 g
흰설탕 14 g
황설탕 19 g
계란 24 g
박력분 23 g
중력분 56 g
소금 0.7 g
베이킹소다 0.3 g
베이킹파우더 0.7 g
호두분태 29 g
건크랜베리 15 g
크림치즈 100 g
라즈베리 청크잼 적당량

RECIPE

[준비작업]

- ① 모든 재료는 실온(20~22°C)으로 준비
- ② 호두 분태와 건크랜베리는 전처리

[공정]

- ① 실온 버터를 부드럽게 풀어준다. (핸드믹서 1~2단)
- ② 흰설탕 / 황설탕을 넣고 믹싱한다.
- ③ 계란을 넣고 휘핑한다.
- ④ 체친 가루류 (박력분 / 중력분 / 소금 / 베이킹소다 / 베이킹파우더)를 넣고 절반 정도 섞은 후 호두 분태와 건크랜베리를 넣고 섞는다.
- ⑤ 반죽을 110g으로 분할한 후 쿠키 반죽을 납작하게 만들어 만두 속을 넣듯이 크림 치즈 50g을 넣고 감싼다.
- ⑥ 팬닝 후 (175°C 예열) 175°C에서 15~16분 굽는다.
- ⑦ 구운 직후 쿠키가 뜨거울 때 짤주머니를 이용하여 크림치즈 주변 크랙이 간 곳에 라즈베리 청크잼을 넣는다.

PRODUCT RECOMMENDATION

라즈베리 청크잼

Raspberry Chunk Jam

포장단위 : 1kg | 주요성분 : 라즈베리(칠레산) 33% | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장





matcha raspberry pound cake

말차 라즈베리 파운드 케이크

말차와 라즈베리의 페어링으로 훌륭한 플레이버 밸런스를 느낄 수 있는 파운드 케이크입니다.

Bake Time 20~22분 | Temperature 170도(190도 예열) | MAKES 8개

INGREDIENTS

버터 132 g
설탕 110 g
계란 132 g
박력분 127 g
베이킹파우더 3.2 g
말차 가루 7.6 g
화이트 커버춰 초콜릿 33 g
라즈베리 청크잼 적당량

RECIPE

[준비작업]

- ① 모든 재료는 실온(20~22°C)으로 준비
- ② 화이트 커버춰 초콜릿을 녹여 30°C로 준비

[공정]

- ① 실온 버터를 부드럽게 풀어준다. (핸드믹서 1~2단, 버터 덩어리가 없을 때까지)
- ② 설탕을 넣고 믹싱한다.
- ③ 체친 가루류 (박력분 / 베이킹파우더 / 말차 가루) 1주걱을 넣고 섞은 후 실온 전란을 4~5회에 나누어 넣으며 섞는다.
- ④ 나머지 체친 가루류를 넣고 섞는다.
- ⑤ 30°C의 화이트 커버춰 초콜릿을 넣고 섞는다.
- ⑥ 구당 65g씩 팬닝 후 (190°C 예열) 170°C에서 20~22분 굽는다.
- ⑦ 다 구워지면 5분 정도 후에 실리콘몰드에서 파운드를 꺼내어 파운드가 따뜻할 때 시럽을 바른다. (시럽은 물과 설탕을 2:1 비율로 섞은 것이다. 뜨거운 물에 완전히 녹이고 시럽이 실온 상태일 때 사용한다.)
- ⑧ 다 식으면 씨제거기로 파운드의 중앙 부분을 파낸 후 라즈베리 청크잼을 채워넣는다.
- ⑨ 데코화이트와 허브로 마무리한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

라즈베리 청크잼

Raspberry Chunk Jam

포장단위 : 1kg | 주요성분 : 라즈베리(칠레산) 33% | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장





mango victoria cake

망고 빅토리아 케이크

빅토리아 케이크를 휘핑한 생크림과 애플망고 청크잼을 활용하여 부드러우면서 이국적인 맛을 내도록 만든 메뉴로 생망고와 애플망고 청크잼을 동시에 사용하여 다양한 텍스처를 느낄 수 있는 케이크입니다.

Bake Time 20~22분 | Temperature 160도 | MAKES 1개

INGREDIENTS

[빅토리아 케이크]

버터 126 g
설탕 98 g
소금 0.5 g
계란 83 g
노른자 18 g
박력분 123 g
베이킹파우더 4 g
사워크림 8 g

[휘핑크림]

동물성생크림 100 g
마스카포네치즈 10 g
설탕 10 g

[토팅]

애플망고 청크잼 적당량
생망고 적당량

RECIPE

[공정]

1_빅토리아 케이크

- ① 모든 재료를 실온으로 준비한다. (20~22°C)
- ② 팬에 유산지를 잘라 넣어 준비한다. (영상 참조)
- ③ 실온 버터를 부드럽게 풀어준 후 설탕/소금을 넣고 크림화한다.
- ④ 실온 계란 / 노른자를 여러 번에 나누어 넣으며 빠르게 휘핑한다.
- ⑤ 체친 박력분 / 베이킹 파우더를 넣고 섞는다.
- ⑥ 사워크림을 넣고 섞어서 마무리한다.
- ⑦ 220g씩 팬닝한다.
- ⑧ (예열 160°C) 160°C에서 20~22분 정도 굽는다.
- ⑨ 다 구워지면 오븐에서 꺼내어 식힌다.

2_휘핑크림

- ① 모든 재료를 볼에 넣고 적당한 되기로 휘핑한다.

[마무리]

- ① 시트가 따뜻할 때 양쪽 시트에 총 시럽 20g을 바른다.
(시럽 레시피는 물:설탕 = 2:1 비율. 뜨거운 물에 설탕을 녹인다.)
- ② 첫번째 시트 위에 809각지를 사용하여 휘핑크림을 파이핑한 후에 중앙에는 애플망고 청크잼을 50g 놓는다.
- ③ 두번째 시트를 올리고 809각지로 휘핑크림을 파이핑한 후에 절반은 생망고를 올리고 나머지는 애플망고 청크잼으로 채운다.

PRODUCT RECOMMENDATION

애플망고 청크잼

Apple Mango Chunk Jam

포장단위 : 1kg | 주요성분 : 망고(페루산) 45% | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장





mango coconut financier

망고 코코넛 휘낭시에

이그조틱한 플레이버를 대표하는 망고와 코코넛을 페어링한 휘낭시에로 코코넛 가루를 묻히고 애플망고 청크잼을 얹어 과일의 풍미를 극대화시킨 메뉴입니다.

Bake Time 10~11분 | Temperature 180도(190도 예열) | MAKES 12개

INGREDIENTS

누아젯(태운) 버터 125g
계란 흰자 158g
설탕 98g
꿀 25g
박력분 66g
아몬드가루 62g
코코넛가루 14g
베이킹파우더 1g
애플망고 청크잼 적당량

RECIPE

[준비작업]

- ① 휘낭시에팬은 버터칠 한다.
- ② 재료는 누아젯(태운) 버터를 제외하고 실온 (20~22°C)

[공정]

- ① 계란 흰자를 볼에 담는다.
- ② 설탕과 꿀을 ①에 담고 휘퍼로 섞는다.
- ③ 박력분, 아몬드 가루, 코코넛 가루와 베이킹 파우더를 체쳐서 넣고 섞는다.
- ④ 50°C 전후의 녹인 누아젯 버터를 넣고 잘 섞는다.
- ⑤ 휘낭시에 팬에 골고루 팬닝을 한다.
- ⑥ 애플망고 청크잼을 중앙에 얹는다.
- ⑦ (예열 190°C) 180°C에서 10~11분을 굽는다.

[마무리]

- ① 휘낭시에가 식은 후 녹인 코팅 화이트 초콜릿을 애플망고 청크잼 부분을 제외하고 바른 후 코코넛 가루를 묻힌다.
- ② 중앙에 애플망고 청크잼을 얹는다.

PRODUCT RECOMMENDATION

애플망고 청크잼

Apple Mango Chunk Jam

포장단위 : 1kg | 주요성분 : 망고(페루산) 45% | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장





peach chiffon cake

복숭아 쉬폰 케이크

부드럽고 폭신한 쉬폰 케이크에 황도와 복숭아 청크잼을 활용하여 복숭아 플레이버를 최대한 끌어올린 메뉴로 쉬폰, 휘핑 크림, 복숭아의 조합이 돋보이는 케이크입니다.

Bake Time 22분 | Temperature 165도 | MAKES 1개 (미니쉬폰 높은 틀기준)

INGREDIENTS

[시트]

노른자 22g
설탕 12g
소금 0.2g
카놀라유(포도씨유) 14g
물 12g
바닐라익스트랙 1g
박력분 25g
베이킹파우더 0.3g
계란 흰자 37g
설탕 20g

[쉬폰용 인서트크림]

생크림 25g
마스카포네 4g
설탕 2g
복숭아 청크잼 10g

[아이싱 생크림]

생크림 10g
설탕 1g

RECIPE

[준비작업]

- ① 쉬폰틀 안쪽에 분무기로 물을 뿌린 후 가볍게 털어낸다.
- ② 재료는 모두 실온 (20~22°C)

[공정]

1_시트

- ① 노른자에 설탕과 소금을 넣고 중탕으로 30°C까지 올리며 섞는다. (설탕을 완전히 녹인다.)
- ② 카놀라유를 넣고 섞은 후 물을 넣고 섞는다.
- ③ 체친 가루류(박력분, 베이킹 파우더, 바닐라 가루)를 넣고 섞는다.
- ④ 계란 흰자와 설탕으로 머랭을 올린다.
- ⑤ ③에 머랭을 나눠서 섞는다.
- ⑥ 비중은 0.45~0.5에 맞춘다.
- ⑦ 미니 쉬폰틀 1개당 130g을 팬닝한다.
- ⑧ (165°C 예열) 165°C에서 22분을 굽는다.

2_쉬폰용 인서트생크림

- ① 복숭아 청크잼을 제외한 모든 재료를 볼에 넣고 적당한 되기로 휘핑한다.
- ② 크림이 완성되면 청크잼을 넣고 가볍게 섞는다.

3_아이싱 생크림

- ① 생크림과 설탕을 볼에 넣고 손휘퍼로 묽게 친다.

[마무리]

- ① 쉬폰 케이크 중앙에 인서트 크림을 가득 채운 후 아이싱 생크림을 얹는다.
- ② 생복숭아(황도)를 원하는 모양으로 잘라서 청크잼과 함께 얹고 데코 화이트로 마무리한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

복숭아 청크잼

Peach Chunk Jam

포장단위 : 1kg | 주요성분 : 복숭아(중국산) 53% | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장





blueberry vanilla cupcake

블루베리 바닐라 컵케이크

촉촉한 컵케이크에 블루베리 버터크림을 파이핑하여 블루베리의 맛과 색감이 완벽한 비주얼의 컵케이크입니다.

Bake Time 15분 | Temperature 180도(190도 예열) | MAKES 6개

INGREDIENTS

[블루베리 컵케이크]

버터 94 g
설탕 88 g
소금 1g
바닐라익스트랙 1g
계란 90 g
박력분 110 g
베이킹파우더 2.7 g
우유 30 g
플레인요거트 10 g

[블루베리 버터크림]

버터 170 g
블루베리 청크잼 75 g

RECIPE

[공정]

1_블루베리 컵케이크

- ① 모든 재료는 실온 (20~22°C)에 맞춘다.
- ② 실온 버터를 부드럽게 풀어준다. (1~2단)
- ③ 설탕, 소금, 바닐라 익스트랙을 넣고 휘핑한다.
- ④ 체친 가루류 (박력분, 베이킹 파우더)를 한주걱 넣고 섞는다.
- ⑤ 실온 계란을 4~5번에 나누어 넣으며 섞는다.
- ⑥ 나머지 체친 가루류를 조금 섞은 후 우유 / 플레인 요거트를 넣고 완전히 섞는다.
- ⑦ 65g씩 팬닝한다.
- ⑧ (예열 190°C) 180°C에서 15분을 굽는다.

2_블루베리 버터크림

- ① 실온 버터(20~22°C)를 핸드믹서(고속)로 10초 정도 휘핑한다.
- ② 실온 블루베리 청크잼과 섞는다.

[마무리]

- ① 씨제거기로 컵케이크 중앙부분을 파낸 후 825깍지를 사용하여 컵케이크 위에 블루베리 버터크림을 짠다.
- ② 생블루베리와 허브로 마무리한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

블루베리 청크잼

Blueberry Chunk Jam

포장단위 : 1kg | 주요성분 : 블루베리(캐나다산) 50% | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장





apple cinnamon pound cake

애플시나몬 파운드 케이크

시나몬 파운드 케이크 속에 사과 청크잼을 넣어 애플시나몬 조합을 완성시켜줌과 동시에 애플 크림을 발라주어 부드러운 텍스처를 추가한 파운드 케이크입니다.

Bake Time 20~22분 | Temperature 170도(190도 예열) | MAKES 1개

INGREDIENTS

[시나몬 파운드]

버터 46 g
마스코바도 설탕 34 g
계란 46 g
박력분 47 g
베이킹파우더 0.7 g
시나몬파우더 0.3 g
사과 청크잼 20 g

[애플 크림]

크림치즈 40 g
버터 20 g
사과 청크잼 20 g

RECIPE

[준비작업]

- ① 모든 재료는 실온(20~22°C)으로 준비한다.
- ② 오란다팬에 버터칠을 한다.

[공정]

1_시나몬 파운드

- ① 실온 버터를 부드럽게 풀어준다. (핸드믹서 1~2단, 버터 덩어리가 없을 때까지)
- ② 마스코바도 설탕을 넣고 믹싱한다.
- ③ 체친 가루류 (박력분 / 베이킹파우더 / 시나몬파우더) 1주걱을 넣고 섞은 후 실온 전란을 4~5회에 나누어 넣으며 섞는다.
- ④ 나머지 체친 가루류를 넣고 섞는다.
- ⑤ 파운드 반죽 90g을 팬닝 후 사과 청크잼 20g을 올린 후 60g을 올린다.
- ⑥ (190°C) 170°C에서 20~22분 굽는다.
- ⑦ 다 구워지면 틀에서 파운드를 꺼낸 후 파운드가 따뜻할 때 시럽을 바른다. (시럽은 물과 설탕을 2:1 비율로 섞은 것이다. 뜨거운 물에 완전히 녹이고 시럽이 실온 상태일때 사용한다.)

2_애플 크림

- ① 실온 버터를 휘핑 후 실온의 크림치즈를 넣고 휘핑한다.
- ② 사과 청크잼을 넣고 고르게 섞는다.

[마무리]

- ① 애플 크림을 파운드에 펴 바른 후 데코 화이트를 뿌려 마무리한다.

PRODUCT RECOMMENDATION

사과 청크잼

Apple Chunk Jam

포장단위 : 1kg | 주요성분 : 사과(국내산) 50% | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장





fruit macaron

과일 마카롱

국민 디저트 마카롱에 다양한 플레이버의 청크잼을 활용하여 풍미를 높이고 만들기 쉬운 마카롱 메뉴입니다.

Bake Time 15분 | Temperature 145도(155도예열) | MAKES 4.5~5CM 지름 28쌍

INGREDIENTS

[마카롱꼬끼]

100% 아몬드 가루 120g
95% 아몬드 가루 60g
슈가파우더 180g
계란 흰자 135g
설탕 135g

[필링]

우유 85g
노른자 78g
설탕 39g
버터 320g
청크잼(버터크림용) 52g
청크잼(충전용) 적당량

RECIPE

[공정]

1_마카롱꼬끼

- 1 아몬드 가루와 슈가파우더를 체친 후 볼에 담는다.
- 2 계란 흰자에 설탕을 3번에 나누어 넣으며 머랭을 올린다.
- 3 머랭을 두번에 나누어 넣으며 ①과 섞는다.
- 4 마카로나쥬를 한다.
- 5 렉에 걸어서 선평기로 20~25분간 말린다.
- 6 (155°C 예열) 145°C에서 15분 굽는다.

2_필링

- 1 노른자에 설탕 2/3를 넣고 잘 저어준다.
- 2 우유에 나머지 설탕을 넣고 60°C까지 데운 후 ①에 조금씩 넣으며 섞는다.
- 3 ②를 약불에서 85°C까지 가열한다.
- 4 ③을 30°C까지 온도를 떨어뜨린 후 실온 버터(22°C)를 여러번 나누어 넣으면서 휘핑한다.
- 5 청크잼을 넣고 섞는다.

[마무리]

- 1 꼬끼 사이에 필링을 806씩지로 동그랗게 짠 후 중앙에 잼을 짠다.
- 2 냉장실에서 하루 숙성시킨다.

PRODUCT RECOMMENDATION

포장단위 : 1kg | 보관방법 : 실온보관, 개봉 후 냉장



딸기 청크잼

Strawberry

딸기(칠레산) 50%



블루베리 청크잼

Blueberry

블루베리(캐나다산) 50%



애플망고 청크잼

Apple Mango

망고(페루산) 45%



라즈베리 청크잼

Raspberry

라즈베리(칠레산) 33%



복숭아 청크잼

Peach

복숭아(중국산) 53%



사과 청크잼

Apple

사과(국내산) 50%