

ANDROS®
Chef

France Purre Mousse Cake



앤드로스 셰프

프랑스 퓨레 과일 무스 케이크



A wide-angle photograph of a lush green strawberry field. In the background, there are several trees and a small blue windmill under a blue sky with scattered white clouds. A red banner with the word 'ANDROS' in white capital letters is superimposed over the middle of the image. Below the banner, the word 'Chef' is written in a white, cursive script.

ANDROS[®]

Chef

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

Copyright © 2020 by G&L Foods co.,Ltd All rights Reserved



쁘띠 체리 4
PETIT CHERRY

라즈베리 라임 생크림 케이크 6
RASPBERRY LIME CAKE

스트로베리 블로섬 8
STRAWBERRY BLOSSOM CAKE

라즈베리 아몬드 레이어 가또 10
RASPBERRY ALMOND LAYER GATEAUX

에그조틱 트리오 12
EXOTIC TRIO

스트로베리 샤를롯 14
CHARLOTTE DE FRAISE

Petit Cherry



ingredients

모엘루 아몬드

전란 3pcs, 버터 90g, 아몬드 파우더 150g,
분당 150g, 물엿 4.5g

화이트 피이틴

버터 20g, 화이트 커버춰 80g, 피이틴 150g
프랄리네 200g, 라임 제스트 1/2pcs

체리 & 리치 젤리 인서트

앤드로스 냉동 체리 퓨레 300g,

앤드로스 냉동 리치 퓨레 35g,

정백당 20g, 젤라틴 200 블룸 6g, 키르슈 5g

체리 무스

앤드로스 냉동 체리 퓨레 350g,

젤라틴 200블룸 12g,

젤라틴 수화용 정제수 70g, 정백당 120g,

휘핑용 생크림 430g

가나슈 몽떼

끓여둔 생크림 70g, 화이트 커버춰 65g,

젤라틴 200블룸 1g,

젤라틴 수화용 정제수 5g,

냉장 생크림 200g

쁘띠 체리

PETIT CHERRY

ANDROS[®]
Chef

method

모엘루 아몬드

- 1 --- 믹싱볼에 전란, 버터, 아몬드 파우더, 분당, 물엿을 넣고 휘핑해주세요.
- 2 --- 철판에 5mm 두께로 평탄 작업하여 175°C로 약 12분간 구워주세요.

화이트 피이틴

- 1 --- 버터와 화이트 커버춰를 녹여 주세요.
- 2 --- 피이틴과 프랄리네, 라임 제스트를 넣고 섞어주세요.
- 3 --- 반죽을 4mm 두께로 밀어 펴주고 냉장 휴지 시켜주세요.

체리 & 리치 젤리 인서트

- 1 --- 체리와 리치 퓨레 1/5과 설탕, 불려둔 젤라틴을 넣고 60°C 까지 데워 녹여주세요.
- 2 --- 나머지 퓨레와 키르슈를 넣고 섞어주세요.
- 3 --- 지름 3cm, 높이 1.5cm 실리콘 몰드에 부어 냉동실에서 굳혀주세요.

체리 무스

- 1 --- 체리 퓨레 1/5과 설탕, 젤라틴을 넣고 60°C로 데워 녹여주세요.
- 2 --- 나머지 퓨레를 넣고 식혀준 뒤 휘핑한 생크림을 ③번에 나누어 가볍게 섞어주세요.
- 3 --- 지름 3cm, 높이 2cm 실리콘 몰드에 부어 냉동실에서 굳혀주세요.

가나슈 몽떼

- 1 --- 끓여둔 생크림을 화이트 커버춰 위에 붓고 공기가 포집되지 않도록 유화 시켜주세요.
- 2 --- 차가운 생크림을 붓고 유화 시킨 뒤 24시간 냉장실에서 숙성시켜주세요.

초콜렛 데코레이션

- 1 --- 화이트 커버춰 오팔리스를 템퍼링 작업 후 산딸기 파우더를 넣고 섞어주세요.
- 2 --- 투명지 위에 얇게 펴 작업하고 재단해주세요.

만들기

- 1 --- 모엘루 아몬드 지름 3cm, 화이트 피이틴 지름 4cm로 재단해주세요.
- 2 --- 몰드 바닥에 화이트 피이틴을 깔고 위에 모엘루 아몬드, 체리 무스, 모엘루 아몬드, 체리 젤리 인서트, 모엘루 아몬드 순으로 얹어 냉동실에서 굳혀주세요.
- 3 --- 가나슈 몽떼를 70%로 올린 뒤 무스띠에 슈미제하고 굳힌 ②를 몽떼 가운데에 넣어 평탄 작업해 주세요.
- 4 --- 위에 가나슈 몽떼를 동그랗게 짜 데코해주고 과일, 허브, 초콜렛 등으로 장식하여 완성.

A photograph of a Raspberry Lime Cake. The cake is a single-tiered round cake with white frosting, decorated with lime slices and a sprig of rosemary. A slice is cut out and placed on a small white plate in the foreground, revealing the internal layers: a dark red base, followed by alternating layers of yellow cake and pink raspberry filling, topped with a thick layer of white frosting. The text "Raspberry Lime Cake" is written in a cursive font across the middle of the image.

Raspberry Lime Cake

ingredients

제노와즈

전란 350g, 난황 50g, 정백당 230g 꿀 10g,
물엿 20g, 우유 40g, 베이킹 파우더 3g,
박력분 210g, 채종유 40g, 버터 20g

화이트 피이틴

피이틴 150g, 화이트 커버춰 80g,
프랄리네 200g, 버터 20g,
라임 제스트 1/2pcs

라즈베리 무스

앤드로스 냉동 라즈베리 퓨레 220g,
앤드로스 냉동 레몬 퓨레 20g,
젤라틴 200 블룸 12g,
젤라틴 수화용 정제수 60g,
정백당 110g, 키르슈 10g, 생크림 300g

라임 젤리 인서트

정제수 196g, 정백당 35g,
젤라틴 200 블룸 2.5g,
젤라틴 수화용 정제수 12.5g,
앤드로스 냉동 레몬 퓨레 30g,
감자 전분 7g, 녹색 색소 0.5g,
라임 제스트 1/2pcs

상티이 크림

생크림 35% 1000g,
분당 60g

라즈베리 라임 생크림 케이크

RASPBERRY LIME CAKE

ANDROS
Chef

method

제노와즈

- 1 --- 볼에 전란, 난황, 정백당을 넣고 잘 섞어준 뒤 중탕으로 40°C까지 데운 후 휘핑해주세요.
- 2 --- 꿀, 물엿, 우유를 55°C로 데운 후 단단하게 거품 낸 (1)에 섞어주세요.
- 3 --- 체친 박력분, 베이킹 파우더를 넣고 섞어준 뒤 채종유, 녹인 버터를 넣어 섞어주세요.
- 4 --- 40x60 팬에 팬닝하여 170°C 오븐에서 30분간 구워주세요.

화이트 피이틴

- 1 --- 버터와 화이트 커버춰를 녹인 뒤 피이틴, 프랄리네, 라임 제스트를 넣고 섞어주세요.
- 2 --- 4mm 두께로 밀어 펴준 뒤 냉장보관 해주세요.

라즈베리 무스

- 1 --- 퓨레를 함께 재운 뒤 1/5을 덜어내어 설탕과 불려놓은 젤라틴을 넣고 녹여주세요.
- 2 --- ①내용물 모두를 함께 섞은 후 식혀주세요.
- 3 --- 키르슈를 넣고 생크림을 80%로 휘핑하여 가볍게 섞어주세요.
- 4 --- 지름 10cm, 높이 1cm 무스틀에 부어 냉동실에서 굳혀주세요.

라임 젤리 인서트

- 1 --- 정백당과 감자 전분을 함께 재어주세요.
- 2 --- 퓨레와 정제수를 함께 끓여준 뒤 ①파우더 위에 붓고 거품기로 잘 섞어주세요.
- 3 --- ②내용물을 끓여준 뒤 불려놓은 젤라틴을 섞고 식혀주세요.
- 4 --- 색소와 라임 제스트를 넣어 섞어준 뒤 몰드에 부어 냉동실에서 굳혀주세요.

상티이 크림

- 1 --- 생크림을 분당과 함께 휘핑해 주세요.

만들기

- 1 --- 제노와즈를 지름 10cm, 높이 1.5cm로 3장 준비해주세요.
- 2 --- 라즈베리 무스와 레몬 젤리가 제노와즈와 잘 붙을 수 있도록 상티이 크림을 발라주세요.
- 3 --- ②를 2번 반복한 후 랩핑하여 냉동보관 해주세요.
- 4 --- 화이트 피이틴 위에 제노와즈를 올려 붙여주고 상티이 크림으로 아이싱 해주세요.
- 5 --- 코코넛 파우더, 초콜렛, 허브 등으로 데코하여 완성.

Strawberry Blossom Cake



ingredients

제노와즈

전란 350g, 난황 50g, 정백당 230g, 꿀 10g,
물엿 20g, 우유 40g, 베이킹 파우더 3g,
박력분 210g, 채종유 40g, 버터 20g

50:50

이브와르 커버춰 100g, 카카오 버터 100g

슈크레 반죽

박력분 300g, 전란 60g, 분당 120g, 소금 3g,
버터 190g, 아몬드 파우더 36g

딸기 무스

앤드로스 냉동 딸기 퓨레 150g,
앤드로스 냉동 라즈베리 퓨레 60g,
앤드로스 냉동 레몬 퓨레 30g,

젤라틴 200 블룸 12g,
젤라틴 수화용 정제수 60g, 정백당 90g,
키르슈 15g, 휘핑용 생크림 500g

딸기 콤포트 인서트

앤드로스 냉동 딸기 퓨레 266g,
앤드로스 냉동 라즈베리 퓨레 34g,

정백당 83g, 감자 전분 13g,
젤라틴 200 블룸 6.5g,
젤라틴 수화용 정제수 33g

샹티이 크림

생크림 35% 1000g, 분당 60g

스트로베리 블로섬

STRAWBERRY BLOSSOM CAKE



method

제노와즈

- 1 --- 볼에 전란, 난황, 정백당을 넣고 잘 섞어준 뒤 중탕으로 40°C까지 데운 후 휘핑해주세요.
- 2 --- 꿀, 물엿, 우유를 55°C로 데운 후 단단하게 거품 낸 ①에 섞어주세요.
- 3 --- 체친 박력분, 베이킹 파우더를 넣고 섞어준 뒤 채종유, 녹인 버터를 넣어 섞어주세요.
- 4 --- 40x60 팬에 팬닝하여 170°C 오븐에서 30분간 구워주세요.

50:50

- 1 --- 이브와르 커버춰와 카카오 버터를 함께 재고 40°C로 녹여주세요.
- 2 --- 사용할시 32°C에서 피스톨 작업으로 수분 전이를 방지하여 주세요.

슈크레 반죽

- 1 --- 볼에 박력분, 분당, 소금, 버터, 아몬드 파우더를 넣고 사블라주 해주세요.
- 2 --- 전란을 넣고 반죽에 수분을 준 뒤 2.5mm로 밀어 펴 지름 10cm로 재단해주세요.
- 3 --- 165°C 오븐에서 약 12분간 구워주고 50:50을 발라 수분 전이를 막아주세요.

딸기 무스

- 1 --- 퓨레를 함께 재워준 뒤 1/5 분량에 정백당을 넣어 데운 후 불려둔 젤라틴을 넣고 녹여주세요.
- 2 --- 나머지 퓨레와 키르슈를 섞고 식혀준 뒤 휘핑해주세요.
- 3 --- 생크림을 넣고 가볍게 섞어주세요.
- 4 --- 지름 10cm 몰드에 높이 1cm로 부어 냉동보관 해주세요.

딸기 콤포트 인서트

- 1 --- 정백당 1/2과 모든 퓨레를 함께 끓여주세요.
- 2 --- 나머지 정백당과 감자 전분을 섞은 후 ① 내용물과 섞고 다시 끓여주세요.
- 3 --- 불려놓은 젤라틴을 섞고 냉동 시킨 딸기 무스 위에 높이 0.5cm로 부어 냉동보관 해주세요.

샹티이 크림

- 1 --- 생크림을 분당과 함께 휘핑해주세요.

만들기

- 1 --- 지름 10cm, 높이 1.5cm 제노와즈 3장 준비해주세요.
- 2 --- 냉동 시킨 딸기 무스와 콤포트가 제노와즈와 잘 붙을 수 있도록 샹티이 크림을 발라주세요.
- 3 --- ②를 1번 반복 한 후 랩핑하여 냉동보관 해주세요.
- 4 --- 50:50을 발라둔 슈크레 위에 제노와즈를 올려 붙이고 샹티이 크림으로 아이싱 해주세요.
- 5 --- 초콜렛, 타임 등으로 데코하여 완성.

The image features three rectangular Raspberry Almond Layer Gateaux. Each gateau is composed of alternating layers of light-colored almond cake and white cream, separated by thin layers of red raspberry jam. The top of each gateau is decorated with fresh raspberries and a dusting of gold edible glitter. The gateaux are presented on white ceramic plates. A silver fork is placed in the foreground, resting on the plate with the gateau closest to the viewer. The background is a soft, out-of-focus white surface.

Raspberry Almond Layer Gateaux

ingredients

아몬드 비스켓

전란 400g, 난황 160g, 설탕 A 320g,
바닐라 파우더 1g, 아몬드 파우더 30g,
콘스타치(옥수수전분) 10g, 강력분 200g,
난백 260g, 설탕 B 110g

아몬드 서브라임

생크림 230g, 트리몰린 20g, 글루코스 20g,
화이트 초콜렛 33% 110g, 코코아 버터 20g,
아몬드 페이스트 70% 90g, 아몬드 에센스 2g,
크림 460g

시럽 시트로너

정제수 250g, 설탕 150g, 글루코스 50g
레몬 제스트 + 주스 60g

라즈베리 젤리

앤드로스 냉동 라즈베리 퓨레 800g,

정제수 200g, 설탕 160g, 펙틴 X58 60g

빨간색 색소 2g

라즈베리 아몬드 레이어 가또

RASPBERRY ALMOND LAYER GATEAUX

ANDROS
Chef

method

아몬드 비스켓

- 1 ---- 믹싱볼에 전란, 난황, 설탕 A, 바닐라 파우더를 넣고 거품이 올라올 때까지 휘핑해주세요.
- 2 ---- 아몬드 파우더, 콘스타치, 체친 강력분을 넣고 섞어주세요.
- 3 ---- 난백과 설탕 B를 휘핑하여 넣고 섞어주세요.
- 4 ---- 반죽을 직사각형으로 팬닝하여 180°C 오븐에서 8~10분간 구워주세요.

아몬드 서브라임

- 1 ---- 냄비에 생크림, 아몬드 에센스, 글루코스, 트리몰린을 넣고 끓여주세요.
- 2 ---- 아몬드 페이스트를 넣고 가볍게 휘핑해주세요.
- 3 ---- 볼에 화이트 초콜렛과 코코아 버터를 넣고 ②크림을 부어 손 거품기로 부드럽게 섞어준 뒤 식혀주세요.
- 4 ---- 식힌 액상 크림을 체에 쳐 담고 24시간 냉장보관 해주세요.

시럽 시트로너

- 1 ---- 냄비에 정제수, 설탕, 글루코스를 넣고 끓여주세요.
- 2 ---- 불에서 내려 레몬 제스트와 주스를 넣고 냉장보관 해주세요.

라즈베리 젤리

- 1 ---- 냄비에 퓨레와 정제수를 넣고 불 위에 올려주세요.
- 2 ---- 설탕과 펙틴을 천천히 넣어주고 끓으면 불에서 내려주세요.
- 3 ---- 색소를 넣고 몰드에 얇게 팬닝하여 냉장보관 해주세요.

만들기

- 1 ---- 몰드에 아몬드 비스켓을 깔고 위에 시럽 시트로너를 발라주세요.
- 2 ---- 라즈베리 젤리를 얹고 그 위에 아몬드 서브라임 크림을 휘핑하여 고루 발라주세요.
- 3 ---- 다시 라즈베리 젤리를 얹고 시럽 시트로너를 발라준 뒤 아몬드 비스켓을 얹어주세요.
- 4 ---- ②와 ③을 다시 반복하여 마무리하고 완성된 레이어 가또를 냉동실에서 굳혀 완성.

Exotic Trio



ingredients

사브레 브레통

무염버터 225g 설탕 200g, 소금 10g
난황 90g, 박력분 300g, 베이킹 파우더 12g

뽕 드 젠 시나몬

전란 400g, 설탕 120g,
아몬드 페이스트 320g, 박력분 80g,
베이킹 파우더 6g, 시나몬 파우더 4g,
무염버터 130g

에그조틱 퓨레

앤드로스 냉동 패션푸룻 퓨레 400g,
앤드로스 냉동 망고 퓨레 200g,
글루코즈 120g

에그조틱 크림

에그조틱 퓨레 200g, 시럽 80g,
패션푸룻 씨 12g, 젤라틴메스 60g,
크림 220g

패션 글레이즈드

젤라틴 파우더 140/20 18g, 정제수 A 55g,
정제수 B 60g, 글루코즈 150g, 설탕 150g
연유 200g, 화이트 초콜렛 160g,
에그조틱 퓨레 80g

만들기

미로와 120g, 옐로우 색소 4g

에그조틱 트리오

EXOTIC TRIO

ANDROS
Chef

method

사브레 브레통

- 1 --- 믹싱볼에 버터, 설탕, 소금을 넣고 주걱으로 잘 섞어주세요.
- 2 --- 난황과 체친 박력분과 베이킹 파우더를 순서대로 천천히 넣어가며 섞어주세요.
- 3 --- 6시간 냉장 휴지 시켜주세요.
- 4 --- 반죽을 2mm 두께로 얇게 밀어 펴주고 원형 모양으로 찍어 160°C 오븐에서 구워주세요.

뽕 드 젠 시나몬

- 1 --- 볼에 전란, 설탕, 아몬드 페이스트를 넣고 40°C 까지 거품기로 휘핑해주세요.
- 2 --- 체친 박력분, 베이킹 파우더, 시나몬 파우더를 넣고 섞어주세요.
- 3 --- 녹인 버터를 차갑게 식혀주고 ②에 넣어 섞어주세요.
- 4 --- 반죽을 정사각형 팬에 팬닝하여 180°C 오븐에서 20~25분간 구워준 뒤 냉장 휴지 시켜주세요.

에그조틱 퓨레

- 1 --- 냄비에 퓨레와 글루코스를 넣고 끓여준 뒤 체로 걸러 냉장보관 해주세요.

에그조틱 크림

- 1 --- 볼에 에그조틱 퓨레, 시럽, 패션푸룻 씨를 넣고 35°C 까지 섞어주세요.
- 2 --- 녹인 젤라틴 메스를 넣고 크림을 휘핑하여 넣어주세요.
- 3 --- 거품기로 잘 섞어주고 2시간 냉장보관 해주세요.

패션 글레이즈드

- 1 --- 젤라틴 파우더와 정제수 A를 잘 섞어 젤라틴 믹스처를 준비해주세요.
- 2 --- 냄비에 정제수 B, 글루코즈, 설탕, 연유를 넣고 끓여주세요.
- 3 --- 냄비를 불에서 내려 ①젤라틴 믹스처를 넣고 섞어주세요.
- 4 --- 볼에 화이트 초콜렛과 에그조틱 퓨레를 넣어주고 ③내용물을 체로 거른 뒤 위에 부어주세요.
- 5 --- 손 거품기로 잘 섞어주고 24시간 냉장보관 해주세요.

만들기

- 1 --- 몰드에 에그조틱 크림을 1/2 채워주세요.
- 2 --- 뽕 드 젠 시나몬을 중앙에 넣고 에그조틱 크림을 가득 채워 덮어준 뒤 냉동고에서 굳혀주세요.
- 3 --- 패션 글레이즈드 온도 35°C에서 미로와와 색소를 넣어주세요.
- 4 --- ②를 ③글레이즈드로 글레이징하여 사브레 브레통 위에 올려 완성.

Charlotte De Fraise



ingredients

사블레 베이스

무염버터 240g, 분당 180g,
아몬드 파우더 60g, 소금 4g,
강력분 120g, 박력분 350g, 전란 120g

핑크 롤 비스켓

난백 360g, 설탕 220g, 난황 200g
콘스타치(옥수수전분) 125g, 박력분 125g,
핑크 색소 6g, 분당 -

젤라틴 메스

정제수 400g,
젤라틴 파우더 140/20 100g

바닐라 바바로아

우유 250g, 크림 250g, 난황 180g
설탕 110g, 젤라틴 메스 60g, 바닐라빈 3pcs,
휘핑크림 780g

스트로베리 인퓨즈드 힙

크림 450g, 우유 75g, 젤라틴 메스 36g,
화이트 초콜렛 310g,
앤드로스 냉동 딸기 퓨레 42g

만들기

냉동 딸기

스트로베리 샤를롯

CHARLOTTE DE FRAISE

ANDROS[®]
Chef

method

사블레 베이스

- 1 --- 믹싱볼에 버터, 소금, 분당을 넣고 주걱으로 부드럽게 섞어주세요.
- 2 --- 전란과 체친 아몬드 파우더, 강력분, 박력분을 천천히 넣고 섞어주세요.
- 3 --- 12시간 냉장 휴지 시켜주세요.

핑크 롤 비스켓

- 1 --- 믹싱볼에 난백과 설탕을 넣고 거품기로 휘핑해준 뒤 색소와 난황을 넣어주세요.
- 2 --- 체친 박력분과 콘스타치를 넣고 잘 섞어주세요.
- 3 --- 반죽을 60x40 트레이에 얇게 팬닝하고 분당을 발라주세요.
- 4 --- 190°C 오븐에서 12~18분간 구워준 뒤 냉장 휴지 시켜주세요.

젤라틴 메스

- 1 --- 냄비에 정제수와 젤라틴 파우더를 넣고 끓여준 뒤 냉장보관 해주세요.

바닐라 바바로아

- 1 --- 바닐라빈을 반으로 갈라 씨를 제거해주세요.
- 2 --- 냄비에 우유, 크림, ①바닐라빈을 넣고 불 위에 올려주세요.
- 3 --- 난황과 설탕을 넣고 잘 섞어 83°C 까지 데워 준 뒤 젤라틴 메스를 넣어주세요.
- 4 --- 내용물을 체로 걸러주고 얼음물 위에 올려 온도를 35°C까지 내려주세요.
- 5 --- 휘핑크림을 넣고 주걱으로 섞어준 뒤 냉장보관 해주세요.

스트로베리 인퓨즈드 힙

- 1 --- 냄비에 우유와 크림을 넣고 끓여준 뒤 퓨레를 넣어 섞어주세요.
- 2 --- 화이트 초콜렛을 넣고 손 거품기로 부드럽게 섞어준 뒤 24시간 냉장보관 해주세요.
- 3 --- 내용물을 휘핑하여 사각 몰드에 부어준 뒤 냉동실에서 굳혀주세요.

만들기

- 1 --- 딸기를 다이스 하여 준비해주세요.
- 2 --- 몰드 바닥에 핑크롤 비스켓을 깔고 ① 딸기 다이스를 올려주세요.
- 3 --- 바닐라 바바로아를 1/2 채워준 뒤 굳힌 스트로베리 인퓨즈드 힙을 중앙에 넣어주세요.
- 4 --- 바닐라 바바로아를 마저 채워 덮어주고 냉동실에서 굳혀주세요.
- 5 --- 사블레 베이스 위에 ④를 올려주고 핑크롤 비스켓으로 감싸 완성.

Gnl Foods[®]

fruit specialist

 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