

2019 Recipe Book #2

MACARON EASY RECIPE

성공적인 카페 비즈니스를 위한 쉬운 마카롱 크림 아이디어

(주)지앤엘푸드

Gnl Foods
fruit Ingredients

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



(주)지앤엘푸드®

G&L은 Global Thinking & Local Action의 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 않는 미션이기도 합니다. 더불어, 건강한 식품원료를 제안함으로써 웰빙 식생활을 추구하는 소비자의 다양한 라이프스타일을 만족시키고자 하는 지앤엘푸드의 철학을 담고 있습니다.



3 푸룻 버터크림 만들기

5 앤드로스 체리 리플잼을 활용한
체리 마카롱

7 앤드로스 자색고구마 프리퍼레이션을 활용한
자색고구마 마카롱

9 앤드로스 당근&오렌지 필링잼을 활용한
당근 오렌지 마카롱

12 푸룻 치즈크림 만들기

14 앤드로스 딸기 리플잼을 활용한
스트로베리 마카롱

15 앤드로스 패션푸룻 리플잼을 활용한
패션푸룻 마카롱

푸릇 버터크림 만들기

F
R
U
I
T

B
U
T
T
E
R
C
R
E
A
M

딸기 리플잼



청포도 리플잼



화이트 피치 리플잼



블루베리 리플잼



키위 리플잼



패션푸룻 리플잼



라즈베리 리플잼



바나나 리플잼



망고 리플잼



당근&오렌지 필링잼



베리믹스 필링잼



살구 필링잼



체리 리플잼



애플 시나몬 리플잼



자색고구마 프리퍼레이션



HOWTO

앤드로스 리플잼으로 과육이 씹히는 필링잼 만들기
(약 100g분량)

앤드로스 리플잼 140g, 물 60g

- 1 앤드로스 리플잼과 물을 냄비에 넣어 중불에 끓입니다.
 - 2 끓어 오르면 점도를 보아가며 약불로 줄입니다.
 - 3 주걱으로 냄비 바닥을 긁었을 때 길이 생기는 정도의 점도가 되면 불에서 내립니다.
 - 4 불에 담고 랍을 밀착하여 썬 후 냉장고에서 충분히 식힙니다.
- #각 리플잼의 수분감이 다르므로 물의 양은 가감하실 수 있습니다.

파트 아 봄브 버터크림 만들기

설탕 100g, 물 35g, 계란 노른자 60g, 무염버터 200g

- 1 설탕과 물을 냄비에 넣어 118°C까지 끓여 시럽을 만듭니다.
- 2 계란 노른자는 믹서로 뽀얗게 휘핑해주세요.
- 3 ②에 ①을 조금씩 넣어가며 휘핑합니다. 계속 휘핑하며 온도가 35°C 이하가 될때까지 식혀주세요.
- 4 ③에 부드럽게 풀어 놓은 실온 버터를 2회 나누어 휘핑해 넣으며 공기 포집이 된 부드러운 크림을 완성 합니다.

Note. 파트 아 봄브 버터크림 완성 분량 350g 중 100g만 사용하므로 덜어 놓으면 좋습니다. 레시피에서는 파트 아 봄브를 활용했으나 앙글레즈나 이탈리아인 모두 사용하셔도 좋습니다.

푸릇 버터크림 완성하기 (약 200g 분량)

파트 아 봄브 버터크림 100g, 필링잼 100g

- 1 버터크림과 필링잼을 믹서로 섞어 완성하고, 찰주머니에 담아 사용합니다.

*리플잼 외에 필링잼은 따로 졸이는 공정을 거치지 않고, 그대로 사용합니다.

당근&오렌지 필링잼 / 살구 필링잼 / 베리믹스 필링잼

*리플잼을 졸이는 공정 없이 그대로 사용할 수도 있습니다. 파트 아 봄브 버터 크림과 리플잼을 섞을 때 크림의 점도를 보아가며 리플잼의 양을 조절 할 수 있습니다.

앤드로스 체리 리플잼을 활용한 체리 마카롱

*마카롱 약 20개 -22개 분량 (4cm)

[Step 1.] 꼬끄 만들기

Ingredient. 아몬드가루 136g, 슈가파우더 124g, 계란 흰자 106g, 설탕 106g, 식용색소 조금

- ① 아몬드가루와 슈가파우더를 혼합하여 2번 이상 체에 쳐 준비합니다.
- ② 계란 흰자를 믹서볼에 넣고 설탕을 3회 나누어 넣어 90% 정도의 머랭을 만들어 줍니다.
(취향에 따라 식용색소를 조금 넣어 머랭을 마무리 합니다)
- ③ 머랭에 미리 체 친 가루재료를 넣고 고무주걱을 사용해 섞어줍니다.
- ④ 오븐 철판에 테프론시트를 깔고 ③을 일정한 간격을 유지하며 짜주세요.
- ⑤ 위의 작업이 완료되면 실온에서 건조시킵니다. (약 30분~1시간)
- ⑥ 굽기:150/140°C, 12~15분 구워주세요
- ⑦ 꼬끄가 식은 후 테프론시트에서 떼어냅니다.

[Step 2.] 파트 아 봄브 버터 크림 만들기 (350g 분량)

Ingredient. 계란 노른자 60g, 설탕 100g, 물 35g, 무염버터 200g

- ① 설탕과 물을 냄비에 넣어 118°C 까지 끓여 시럽을 만듭니다.
- ② 계란 노른자는 믹서로 뽀얗게 휘핑해주세요.
- ③ ②에 ①을 조금씩 넣어가며 휘핑합니다. 계속 휘핑하며 온도가 35°C 이하가 될 때까지 식혀주세요.
- ④ ③에 부드럽게 풀어 놓은 실온 버터를 2회 나누어 휘핑해 넣으며 공기 포집이 된 부드러운 크림을 완성 합니다.

[Step 3.] 완성하기

앤드로스 체리 리플잼 30g, 파트 아 봄브 버터 크림 170g, 마카롱 꼬끄

» **제조 NOTE** | 본 레시피에서는 리플잼을 줄이는 과정 없이 그대로 사용했습니다.
» 파트 아 봄브 버터 크림과 리플잼을 섞을 때 크림의 점도를 보아가며 리플잼의 양을 조절 할 수 있습니다.

- ① 볼에 체리 리플잼과 파트 아 봄브 버터 크림을 섞은 후 찰주머니에 담아 주세요.
- ② 마카롱 꼬끄의 평평한 면을 위로 향해 놓고 ①을 마카롱보다 조금 안쪽으로 샌드해 마무리합니다.

※체리 리플잼을 찰주머니에 담아 크림 정중앙에 올리면 더욱 진한 풍미의 체리 마카롱을 만들 수 있습니다.



체리 리플잼 **ANDROS** *Ripple® Jam*
Cherry Ripple Jam

주요성분 : 체리 50% | 보관방법 : 상온보관

앤드로스 자색 고구마 프리퍼레이션을 활용한 자색 고구마 마카롱

*마카롱 약 20개 -22개 분량 (4cm)



[Step 1.] 꼬끼 만들기

Ingredient. 아몬드가루 136g, 슈가파우더 124g, 계란 흰자 106g, 설탕 106g, 식용색소 조금

- 1 아몬드가루와 슈가파우더를 혼합하여 2번 이상 체에 쳐 준비합니다.
- 2 계란 흰자를 믹서볼에 넣고 설탕을 3회 나누어 넣어 90% 정도의 머랭을 만들어 줍니다.
(취향에 따라 식용색소를 조금 넣어 머랭을 마무리 합니다)
- 3 머랭에 미리 체 친 가루재료를 넣고 고무주걱을 사용해 섞어줍니다.
- 4 오븐 철판에 테프론시트를 깔고 ③을 일정한 간격을 유지하며 짜주세요.
- 5 위의 작업이 완료되면 실온에서 건조시킵니다. (약 30분~1시간)
- 6 굽기:150/140°C, 12~15분 구워주세요
- 7 꼬끼가 식은 후 테프론시트에서 떼어냅니다

[Step 2.] 자색 고구마 필링잼 만들기 (100g 분량)

Ingredient. 앤드로스 자색 고구마 프리퍼레이션 140g, 물 60g

» 제조 NOTE | 앤드로스의 다양한 리플잼과 필링잼을 선택해서 사용하세요.
» 각 리플잼의 수분감이 다르므로 물의 양은 가감하실 수 있습니다.

- 1 자색 고구마 프리퍼레이션과 물을 냄비에 넣어 중불에 끓입니다.
- 2 ①이 끓어오르면 점도를 보면서 타지않게 약불로 줄입니다.
- 3 주걱으로 냄비 바닥을 긁었을 때 길이 생기는 정도의 점도가 되면 불에서 내립니다.
- 4 ③을 볼에 담고 랩을 밀착하여 식힌 후 냉장고에서 충분히 식혀주세요.

[Step 3.] 파트 아 붐브 만들기 (350g 분량)

Ingredient. 계란 노른자 60g, 설탕 100g, 물 35g, 무염버터 200g

- 1 설탕과 물을 냄비에 넣어 118°C까지 끓여 시럽을 만듭니다.
- 2 계란 노른자는 믹서로 뽀얗게 휘핑해주세요.
- 3 ②에 ①을 조금씩 넣어가며 휘핑합니다. 계속 휘핑하며 온도가 35°C 이하가 될 때까지 식혀주세요.
- 4 ③에 부드럽게 풀어 놓은 실온 버터를 2회 나누어 휘핑해 넣으며 공기 포집이 된 부드러운 크림을 완성 합니다.

[Step 4.] 완성하기

Ingredient. 자색 고구마 필링잼 100g, 파트아 붐브 버터 크림 100g, 마카롱 꼬끼

- 1 볼에 자색 고구마 필링과 파트아 붐브 버터 크림을 넣고 믹서로 섞은 후 팔주머니에 담아 주세요.
- 2 마카롱 꼬끼의 평평한 면을 위로 향해 놓고 ①을 마카롱보다 조금 안쪽으로 샌드해 마무리합니다.



자색고구마 프리퍼레이션 **ANDROS** Ripple® Jam

Purple Sweet Potato Preparation

주요성분 : 자색고구마 40% | 보관방법 : 상온보관

앤드로스 당근&오렌지 필링잼을 활용한 당근 오렌지 마카롱

*마카롱 약 20개 -22개 분량 (4cm)

[Step 1.] 꼬끄 만들기

Ingredient. 아몬드가루 136g, 슈가파우더 124g, 계란 흰자 106g, 설탕 106g, 식용색소 조금

- ① 아몬드가루와 슈가파우더를 혼합하여 2번 이상 체에 쳐 준비합니다.
- ② 계란 흰자를 믹서볼에 넣고 설탕을 3회 나누어 넣어 90% 정도의 머랭을 만들어 줍니다.
(취향에 따라 식용색소를 조금 넣어 머랭을 마무리 합니다)
- ③ 머랭에 미리 체 친 가루재료를 넣고 고무주걱을 사용해 섞어줍니다.
- ④ 오븐 철판에 테프론시트를 깔고 ③을 일정한 간격을 유지하며 짜주세요.
- ⑤ 위의 작업이 완료되면 실온에서 건조시킵니다. (약 30분~1시간)
- ⑥ 굽기:150/140°C, 12~15분 구워주세요
- ⑦ 꼬끄가 식은 후 테프론시트에서 떼어냅니다

[Step 2.] 파트 아 봄브 버터 크림 만들기 (350g 분량)

Ingredient. 계란 노른자 60g, 설탕 100g, 물 35g, 무염버터 200g

- ① 설탕과 물을 냄비에 넣어 118°C 까지 끓여 시럽을 만듭니다.
- ② 계란 노른자는 믹서로 뽀얗게 휘핑해주세요.
- ③ ②에 ①을 조금씩 넣어가며 휘핑합니다. 계속 휘핑하며 온도가 35°C 이하가 될 때까지 식혀주세요.
- ④ ③에 부드럽게 풀어 놓은 실온 버터를 2회 나누어 휘핑해 넣으며 공기 포집이 된 부드러운 크림을 완성 합니다.

[Step 3.] 완성하기

Ingredient. 앤드로스 당근&오렌지 필링 100g, 파트 아 봄브 버터 크림 100g, 마카롱 꼬끄

- ① 볼에 당근&오렌지 필링과 파트 아 봄브 버터 크림을 넣고 믹서로 섞은 후 찰주머니에 담아 주세요.
- ② 마카롱 꼬끄의 평평한 면을 위로 향해 놓고 ①을 마카롱보다 조금 안쪽으로 샌드해 마무리합니다.



당근 & 오렌지 필링 **ANDROS**
Carrot & Orange Filling Jam

주요성분 : 당근 20%, 오렌지젤 17%, 오렌지 주스 농축액 3% | 보관방법 : 상온보관

푸릇 치즈크림 만들기

F
R
U
I
T

C
H
E
E
S
E

C
R
E
A
M

딸기 리플잼



청포도 리플잼



화이트 피치 리플잼



블루베리 리플잼



키위 리플잼



패션푸릇 리플잼



라즈베리 리플잼



바나나 리플잼



망고 리플잼



당근 & 오렌지 필링잼



베리믹스 필링잼



살구 필링잼



체리 리플잼



애플 시나몬 리플잼



자색고구마 프리퍼레이션



HOWTO

앤드로스 리플잼으로 과육이 씹히는 필링잼 만들기
(약 100g분량)

앤드로스 리플잼 140g, 물 60g

- 1 앤드로스 리플잼과 물을 냄비에 넣어 중불에 끓입니다.
 - 2 끓어 오르면 점도를 보아가며 약불로 줄입니다.
 - 3 주걱으로 냄비 바닥을 긁었을 때 길이 생기는 정도의 점도가 되면 불에서 내립니다.
 - 4 불에 담고 랍을 밀착하여 식힌 후 냉장고에서 충분히 식힙니다.
- #각 리플잼의 수분감이 다르므로 물의 양은 가감하실 수 있습니다.

치즈크림 만들기

크림치즈 100g

- 1 크림치즈를 믹서로 휘핑해 공기가 포집된 부드러운 크림을 완성합니다.

푸릇 치즈크림 완성하기 (약 200g 분량)

크림치즈 100g, 필링잼 100g

- 1 크림치즈와 필링잼을 믹서로 섞어 완성하고, 찰주머니에 담아 사용합니다.

*리플잼 외에 필링잼은 따로 졸이는 공정을 거치지 않고, 그대로 사용합니다.

당근&오렌지 필링잼 / 살구 필링잼 / 베리믹스 필링잼

*리플잼을 졸이는 공정 없이 그대로 사용할 수도 있습니다.

치즈크림과 리플잼을 섞을 때 크림의 점도를 보아가며 리플잼의 양을 조절 할 수 있습니다.

앤드로스 딸기 리플잼을 활용한 스트로베리 마카롱

*마카롱 약 20개 -22개 분량 (4cm)

[Step 1.] 꼬끄 만들기

Ingredient. 아몬드가루 136g, 슈가파우더 124g, 계란 흰자 106g, 설탕 106g, 식용색소 조금

- ① 아몬드가루와 슈가파우더를 혼합하여 2번 이상 체에 쳐 준비합니다.
- ② 계란 흰자를 믹서볼에 넣고 설탕을 3회 나누어 넣어 90% 정도의 머랭을 만들어 줍니다.
(취향에 따라 식용색소를 조금 넣어 머랭을 마무리 합니다)
- ③ 머랭에 미리 체 친 가루재료를 넣고 고무주걱을 사용해 섞어줍니다.
- ④ 오븐 철판에 테프론시트를 깔고 ③을 일정한 간격을 유지하며 짜주세요.
- ⑤ 위의 작업이 완료되면 실온에서 건조시킵니다. (약 30분~1시간)
- ⑥ 굽기:150/140°C, 12~15분 구워주세요
- ⑦ 꼬끄가 식은 후 테프론시트에서 떼어냅니다

[Step 2.] 스트로베리 치즈크림 만들기 (200g 분량)

앤드로스 딸기 리플잼 140g, 물 60g, 크림치즈 100g

» 제조 NOTE | 앤드로스의 다양한 리플잼과 필링잼을 선택해서 사용하세요.
» 각 리플잼의 수분감이 다르므로 물의 양은 가감하실 수 있습니다.

- ① 딸기 리플잼과 물을 냄비에 넣어 중불에 끓여주세요.
- ② ①이 끓어오르면 점도를 보면서 타지않게 약불로 줄입니다.
- ③ 주걱으로 냄비 바닥을 긁었을 때 길이 생기는 정도의 점도가 되면 불에서 내립니다.
- ④ ③을 볼에 담고 랩을 밀착하여 씌운 후 냉장고에서 차갑게 식혀줍니다.
- ⑤ 크림치즈를 믹서로 휘핑해 공기가 포집된 부드러운 크림을 완성합니다.
- ⑥ ⑤에 ④를 넣고 휘핑해 완성 합니다.

[Step 3.] 완성

스트로베리 치즈크림 200g, 마카롱 꼬끄

- ① 스트로베리 치즈크림을 찰주머니에 담습니다.
- ② 마카롱 꼬끄의 평평한 면을 위로 향해 놓고 ①을 마카롱보다 조금 안쪽으로 샌드해 마무리합니다.

※ 동결건조 딸기 파우더와 슈가파우더를 믹스해 완성된 마카롱에 돌려가며 묻혀 딸기 티라미수 마카롱으로 응용해보세요.



딸기 리플잼

Strawberry Ripple Jam

주요성분 : 딸기 50% | 보관방법 : 상온보관

ANDROS Ripple® Jam

앤드로스 패션푸룻 리플잼을 활용한 패션푸룻 마카롱

*마카롱 약 20개-22개 분량 (4cm)

[Step 1.] 꼬끼 만들기

Ingredient. 아몬드가루 136g, 슈가파우더 124g, 계란 흰자 106g, 설탕 106g, 식용색소 조금

- ① 아몬드가루와 슈가파우더를 혼합하여 2번 이상 체에 쳐 준비합니다.
- ② 계란 흰자를 믹서볼에 넣고 설탕을 3회 나누어 넣어 90% 정도의 머랭을 만들어 줍니다.
(취향에 따라 식용색소를 조금 넣어 머랭을 마무리 합니다)
- ③ 머랭에 미리 체 친 가루재료를 넣고 고무주걱을 사용해 섞어줍니다.
- ④ 오븐 철판에 테프론시트를 깔고 ③을 일정한 간격을 유지하며 짜주세요.
- ⑤ 위의 작업이 완료되면 실온에서 건조시킵니다. (약 30분~1시간)
- ⑥ 굽기:150/140°C, 12~15분 구워주세요
- ⑦ 꼬끼가 식은 후 테프론시트에서 떼어냅니다

[Step 2.] 패션푸룻 치즈크림 만들기 (200g 분량)

앤드로스 패션푸룻 리플잼 140g, 물 60g, 크림치즈 100g

» 제조 NOTE | 앤드로스의 다양한 리플잼과 필링잼을 선택해서 사용하세요.
» 각 리플잼의 수분감이 다르므로 물의 양은 가감하실 수 있습니다..

- ① 패션푸룻 리플잼과 물을 냄비에 넣어 중불에 끓여주세요.
- ② ①이 끓어오르면 점도를 보면서 타지않게 약불로 줄입니다.
- ③ 주걱으로 냄비 바닥을 긁었을 때 길이 생기는 정도의 점도가 되면 불에서 내립니다.
- ④ ③을 불에 담고 랩을 밀착하여 씌운 후 냉장고에서 차갑게 식혀줍니다.
- ⑤ 크림치즈를 믹서로 휘핑해 공기가 포집된 부드러운 크림을 완성합니다.
- ⑥ ⑤에 ④를 넣고 휘핑해 완성 합니다.

[Step 3.] 완성하기

패션푸룻 치즈크림 200g, 마카롱 꼬끼

- ① 패션푸룻 치즈크림을 찰주머니에 담습니다.
- ② 마카롱 꼬끼의 평평한 면을 위로 향해 놓고 ①을 마카롱보다 조금 안쪽으로 샌드해 마무리합니다.

※패션푸룻 씨가 씹히는 식감이 특징 입니다.



패션푸룻 리플잼 **ANDROS** *Ripple® Jam*
Passion Fruit Ripple Jam

주요성분 : 패션푸룻 35% | 보관방법 : 상온보관

앤드로스 리플잼

ANDROS RIPPLE JAM



고품질의 과일에 설탕, 펙틴 등을 첨가, 가열해 만든 제품으로 흘러내릴 정도의 부드러운 타입의 과일잼 안에 과육이 살아있는 고급 원료잼 입니다.

용도 : 롤케이크 스프레드, 과일 에이드, 과일티, 과일 스무디 등의 음료 베이스, 아이스크림, 마카롱 필링, 타르트, 와플, 팬케이크, 도너츠 등의 토핑으로 다양하게 사용 [포장단위: 1kg X 6pack / 보관방법: 상온보관]



딸기, 블루베리, 망고
1회 사용분 소포장 가능 50g / 80g



Strawberry
딸기 리플잼
[딸기 50%]



Blueberry
블루베리 리플잼
[블루베리 50%]



Raspberry
라즈베리 리플잼
[라즈베리 50%]



Green Grape
청포도 리플잼
[청포도 55%]



Cherry
체리 리플잼
[체리 50%]



Mango
망고 리플잼
[망고 45%]



Peach
복숭아 리플잼
[복숭아 53%]



Mountain Cranberry
마운틴 크랜베리 리플잼
[마운틴 크랜베리 50%]



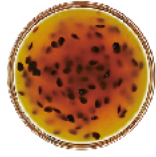
Kalamansi
칼라만시 리플잼
[칼라만시 퓨레 35%, 오렌지겔 10%]



Kiwi
키위 리플잼
[키위 45%]



Banana
바나나 리플잼
[바나나 50%]



Passion Fruit
패션푸룻 리플잼
[패션푸룻 35%]



Apple Cinnamon
애플 시나몬 리플잼
[사과 50%, 계피분말 0.15%]



Purple Sweet Potato
자색고구마 프리퍼레이션
[자색고구마 40%]



Orange
오렌지 리플잼
[오렌지 50%]



Apple
바나나 리플잼
[사과 50%]



Pineapple
파인애플 리플잼
[파인애플 50%]



White Peach
화이트 피치 리플잼
[백도 45%]

앤드로스 필링잼

ANDROS Filling JAM



높은 온도에서 가열해도 변성 되지 않는 내열성을 가진 잼으로 빵이나 파이에 충전이나 토핑용으로 사용하기에 좋습니다.

용도 : 도너츠, 빵류의 필링, 파이 토핑, 롤케이크 스프레드 용

[포장단위: 1kg X 6pack / 보관방법 : 상온보관]



Strawberry
딸기 파이필링
[딸기 50%]



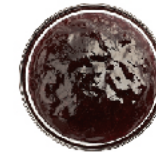
Berry Mix
베리믹스 파이필링
[블루베리 15%, 블랙커런트 35%]



Apple
사과 파이필링
[사과 50%]



Blueberry Flavored
블루베리 맛 잼
[블루베리 6% / 11kg]



Blueberry Mix
블루베리 믹스 필링
[블루베리 12%, 블랙커런트 28% / 11kg]



Peach
복숭아 파이필링
[복숭아 55%]



Banana
바나나 파이필링
[바나나 50%]



Cherry
체리 파이필링
[체리 57%]



Apricot
살구 파이필링
[살구 50%]



Raspberry
라즈베리 파이필링
[라즈베리 50%]



Carrot & Orange
당근 & 오렌지 필링
[당근 20%, 오렌지젤 17%, 오렌지 주스 농축액 3%]