



adamance
fruits du bon sens

과일 트래블 케이크

🍃 테크닉과 레시피 🍃

성공을 위한 파트너

베이크플러스는 국내외 최고의 제과 제빵재료를 전문으로
취급하여 국내 소비자들에게 공급하고 있습니다.

성공을 위한 파트너를 기치로 1994년 8월 설립된 베이크플러스는 세계적인 탑 셰프들과 함께 전세계의 빵과 케이크를 소개해왔습니다. 현지의 최고급 재료를 국내 소비자들에게 공급하고 국내 셰프들에게는 현지 연수 등을 통해 세계적인 기술 습득에 기여해왔습니다. 그 결과 지난 30년간 저희와 동행 유럽, 일본 등지에서 연수를 받거나 방문을 한 국내 제과인은 500여 명을 넘어섰습니다. 가장 권위 있고 실용적인 저희 기술 지원팀 또한 제과인들의 신뢰 속에 더 많은 지원을 통해 노력하고 있습니다.



함께 개척해 나가는 미식문화

르랩서울은 셰프들이 다양한 제품을 경험하고 새로운 가능성을 발견하며, 지식을 공유하는 새로운 공간입니다. 우리는 셰프들의 비전과 일치하는 세미나와 행사들을 선별하여 사벤시아의 제품을 경험을 할 수 있는 기회를 제공하며, 다양한 분야의 셰프들이 모여 창의성과 영감, 열정을 교류할 수 있는 커뮤니티를 만들어갑니다. 이 공간을 통해 새로운 문화를 선도하며, 지속가능성과 함께 더 나은 미식 문화를 위한 새로운 길을 개척하고자 합니다.

셰프에게 새로운 아이디어는 필수적입니다. 사벤시아는 르랩서울을 통해 셰프의 독창성을 재조명하며 그들의 발전을 지원합니다.

시설 안내



라운지



베이커리룸



페이스트리룸



컬리너리룸

목차

6

과일 레시피를 위한
당사의 접근법

7

트래블 케이크란
무엇인가?

8

왜 트래블 케이크
인가?

9

트래블 케이크의
문제점

10

트래블 케이크를 위한
과일 활용법

12



인서트를 사용한 케이크

18



올-프루트 케이크

24



레이어드 케이크

30



티그레

36



갸또 바스크

확실하게 차이 나는 과일퓨레

자연과 그 안에서 일하는 사람들을 존중하기 때문이기도 하지만
무엇보다도 여러분의 제품에 자랑스럽게 사용할 수 있는 맛있게
잘 익은 과일의 맛을 담았기 때문입니다!

뚜렷한 목표가 있습니다

장기적으로 과일의 품미와 미래를 보호하고 함께 일하는 사람들의
미래 또한 보호하는 것입니다. 우리에게 이 일은 단순한 상식입니다.

당사의 네 가지 약속



사람과 지구에 대한 존중
자랑스럽게 사용하는 과일퓨레



생산자부터 품종까지 추적 가능한
자료
고객과 나눌 수 있는 자료



설탕이나 첨가물을 넣지 않은 100%
과일퓨레
가당 대신 잘 익은 과일



과일에 대한 풍부한 전문 지식 제공
바로 볼 수 있는 150가지 레시피

1kg 단위로 제공되는 냉동 제품군



과일 레시피를 위한 당사의 접근법

저희가 도와드리겠습니다

가장 자주 사용되는 모든 레시피와 몇 가지 독창적인 아이디어를 재구성하여 과일을 가장 가치 있게 선보일 수 있도록 만들었습니다. 발로나 에센셜과 비슷하지만, 과일을 위한 자료입니다.

 이 레시피들이 특별한 이유는 무엇인가요?
모든 레시피는 RISA 원칙을 따릅니다:



REASONABLE : 합리적이다

불필요한 디테일은 모두 빼고 꼭 필요한 것만 남겼습니다. 따라서 지방과 당분이 적고 재료는 적게 사용하지만 맛은 그대로입니다.



INTENSE : 강렬하다

식감도 완벽하지만, 과일 맛은 온전히 순수합니다. 과일 맛을 알아볼 수 없는 레시피는 제공하지 않습니다.



SIMPLE : 간단하다

매우 복잡한 공정에 대해 오랜 시간 고민하여 레시피를 최대한 쉽게 따라 할 수 있도록 만들었습니다.



ADAPTED : 적용하다

텍스처를 구현하는 방법에는 여러 가지가 있습니다. 이 레시피 북은 여러분에게 다양한 대안을 제공합니다. 이 책에서 필요한 것을 찾아보세요.

인스타그램 [@adamance_fruits](#)과 홈페이지 [www.adamance.com](#)에서
150개 이상의 레시피를 확인해 보세요.

트래블 케이크란 무엇인가?

우리의 정의 :



갓 구운 페이스트리보다 오래 보관 가능



실온에서 보관 가능



이동 중 손상될 가능성 작음



먹기 쉬움



일반적으로 신선한 과일이나 크림을 포함하지 않음

고객의 니즈에 맞춘 케이크를 제공할 수 있습니다.

바로 판매할 수 있는 큰 사이즈의 케이크를 미리 포장하여 사람들이 많이 기다리거나 지나다니는 매장 곳곳에 배치 가능:

총동구매를 유도하고 집으로 가져갈 수 있는 상온 제품 자르거나 포장할 필요가 없으므로 관리가 쉬움

다른 페이스트리와 나란히 놓을 수 있도록 크기를 줄인 "싱글 사이즈" 형식:

다른 제품군처럼 진열하기에 더 좋은 크기로 제공

조각 케이크:

아침 식사용, 점심 세트, 간식 또는 이동 중에도 먹을 수 있음



왜 트래블 케이크인가?

어떤 장점이 있을까요?



더 간편한 관리

상온에서 며칠 동안 보관할 수 있습니다. 책자에 수록된 레시피는 모두 냉동 보관이 가능하므로 더욱 유연적으로 활용할 수 있습니다. 미리 포장해 두어 시간을 절약하고 더욱 간편하게 보관할 수 있습니다.

수익성

조사에 따르면, 부티크 매장에서는 트래블 케이크를 원가의 최소 3.5배에 판매할 수 있는 것으로 나타났습니다.

아다망스로 인해 고객들이 진정한 이국적인 맛을 경험할 수 있습니다!

여러분은 일반 레몬 케이크와 캄피시(시라큐스 PGI)의 페미넬로 레몬으로 만든 케이크 중 어느 것을 구매하시겠습니까? 저희도 마찬가지입니다. 완벽한 이력 추적 기능과 과일에 대한 환상적인 스토리를 통해 여러분의 제품을 자랑하고 고객에게 재료에 관해 이야기할 수 있습니다.

필요한 모든 정보는 adamance.com에서 확인할 수 있습니다.

트래블 케이크의 문제점

50% *의 매장에서 판매되는 트래블 케이크가 과일 맛입니다.

하지만 같은 과일 맛을 몇 번이고 반복해서 사용합니다...



84% * 

대부분의 트래블 케이크는 레몬, 오렌지, 라즈베리 등으로 종류가 한정되어 있습니다.

...그리고 과일을 진하게 조리하고 상당히 달게 만드는 방법을 사용합니다.

가장 자주 사용되는 3가지 과일 (레몬 제외):

- ▶ 캔디드 프루츠
- ▶ 콩피
- ▶ 콩포트, 마멀레이드, 잼

이 책자에서 제시하는 도전 과제 :

다른 곳과 차별화하기 위해 알아야 할 모든 것을 알려드리고자 합니다 :

- 트래블 케이크의 과일 맛 **강화**
- 사용하는 과일의 종류 **다양화**
- 고객에게 **새로운 트래블 케이크** 제공



* 프랑스의 약 50개 제조업체를 대상으로 조사한 연구 결과입니다.

트래블 케이크를 위한 과일 활용법

올리기



이오타 겔 : 이오타 겔은 갓 구운 페이스트리에 사용되는 대표적인 아다망스 레시피입니다. 소사의 카라기난 이오타는 해조류에서 추출한 천연 겔화제로, 신선한 과일 향이 나는 부드러운 겔을 만드는 데 도움이 됩니다. 트래블 케이크의 보존력을 유지하기 위해 적용했습니다. 설탕의 비율을 높여 실온에서도 잘 유지되지만, 과일의 맛을 가릴 정도로 많이 넣지 않도록 첨가량을 수정했습니다.



가나슈 : 이 과일 가나슈는 봉봉 초콜릿에 인상적이고 강렬한 과일 필링을 사용하기 위해 발로나의 필립 지브레와 협력하여 처음 개발되었습니다. 이 레시피는 가나슈의 전통적인 재료 중 일부를 제거하여 과일의 풍미를 더욱 돋보이게 합니다. 가나슈의 보존성은 트래블 케이크를 위한 매우 유용한 솔루션입니다.



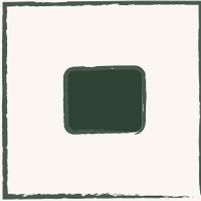
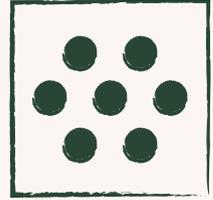
글레이즈 : 과일 글레이즈는 케이크를 보호하고 과일 향을 더하면서 케이크를 더 쉽게 다룰 수 있게 해주는 매우 간단한 레시피입니다.



채우기



젤란 조각 : 소사 젤란 검의 특별한 특성 덕분에 케이크 반죽에 섞은 과일 조각이 굽는 과정에도 모양이 유지되게 도와줍니다. 이 첨가제는 소량만으로도 풍미, 색상, 텍스처를 더해줍니다. 큐브, 볼, 삼각형, 별 모양 등 다양한 모양으로 실험해 보세요.



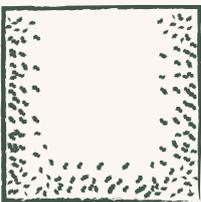
젤란 블록 : 소사 젤란 검의 특성으로 내열성 겔을 만들어 굽기 전 케이크 반죽에 인서트로 넣을 수 있습니다. 쉽게 자르고 다룰 수 있으며 강렬한 과일맛이나 인서트를 만들 수 있습니다. 소사 젤란 검의 텍스처는 퓨레 형태의 과일과 잘 어울리고 원재료의 맛을 더욱 잘 살려줍니다.



가또 바스크 필링 : 잼보다 훨씬 덜 달게 만들기 위해 소사 젤란검의 일정량을 넣었으며, 과일의 특성에 따라 젤란검의 양은 조절할 수 있습니다. 젤란검은 기본 좋은 텍스처와 구울 때의 점도, 과일의 맛 사이에서 훌륭한 균형을 잡아줍니다. 이는 가또 바스크의 바삭한 반죽 맛에 완벽하게 어울립니다.



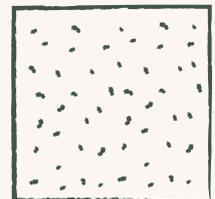
섞기



시럽 : 과일 시럽은 케이크의 맛 뿐만 아니라 때로는 색도 더욱 돋보이게 합니다. 또한 고객이 좋아할 촉촉한 식감을 만드는 데도 중요한 역할을 합니다.



과일 반죽 : 저희보다 더 놀랐던 사람은 없겠지만, 수분 함량이 높은 과일퓨레도 균형만 잘 맞추면 케이크 반죽에 넣을 수 있습니다. 예를 들어 18%의 퓨레를 사용하면 구운 후에도 버터와 같은, 맛이 강한 재료와 결합했을 때 케이크에 재미있는 과일 특징을 더할 수 있습니다.



인서트를 사용한 케이크

더 실용적이고, 더 강력하게

설명

인서트는 케이크에 풍미를 더하기 위해 페이스트리 셰프들이 좋아하는 솔루션 중 하나입니다. 케이크 반죽과 아주 매력적인 맛, 색상, 텍스처의 대비를 만들어냅니다. 하지만 가끔은 너무 달거나 대량 생산에 적합하지 않게 구운 후 들어가는 인서트들이 있기도 합니다.

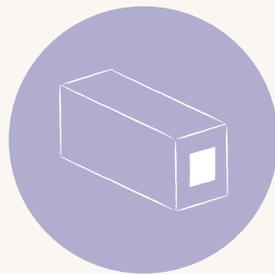
아다망스의 혁신

굽기 전에 넣을 수 있고 재료의 균형을 새롭게 잡은 인서트입니다:

- 시간 절약
- 과일의 강도 증가

결과 :

- 더 진한 색상
- 더 많은 텍스처
- 순수한 과일 맛



보관

실온에서 8~10일 보관.

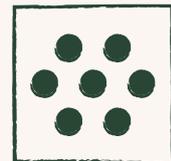
최적화된 보관을 위해 :

- 밀폐 용기 사용 (케이크에 랩을 사용하지 않는다)
- 냉장(4~6°C 또는 40~43°F)에 보관하여 노화 지연

가능한 응용법



젤란 블록



젤란 조각







트래블 케이크

인서트를 사용한 케이크

야생 블루베리



18 x 4.5cm 케이크 7개분



중요 : 텍스처가 완벽하고 고르게 구워지며 모양이 보기 좋게 나오려면 **금속 몰드**에 케이크를 굽습니다. 실리콘 몰드를 사용할 때에는 굽는 시간과 온도를 변경해야 합니다.

STEP 1 케이크용 젤란 검

455g 야생 블루베리 퓨레

82.50 %

85g 설탕

15.50 %

11g 소사 젤란 검

2 %

551g 총 무게

1. 설탕과 소사 젤란검을 섞어 두고, 4°C(40°F)의 과일 퓨레에 섞는다.
2. 침지 블렌더를 사용하여 균일하게 혼합하고, 계속 저으며 90°C(195°F)로 끓인다.
3. 바로 부어내어 냉장 보관한다.

STEP 2 케이크 반죽

315g 설탕

23 %

330g 중력분

24 %

7g 베이킹파우더

0.5 %

4g 소금

0.3 %

140g 아몬드 분말

10.2 %

285g 전란

21 %

70g 달걀 노른자

5 %

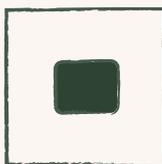
220g 버터

16 %

1371g 총 무게

1. 모든 마른 재료를 섞어둔다.
2. 전란, 노른자와 녹인 버터를 넣고 섞는다.
3. 최소 12시간 동안 냉장 보관한다.

STEP 3 마무리



551g 젤란 인서트

QS 실온 버터

1371g 케이크 반죽

18 x 4.5cm 케이크 7개분 :

1. 젤란 겔과 케이크 반죽을 구울 16cm 정사각형 스텐레스 몰드를 준비한다.
2. 젤란 인서트를 기타 커터를 이용하여 2.25cm으로 세팅하여 너비 2.25cm, 길이 16cm의 블록 모양을 만든다.
3. 몰드에 찔주머니를 이용하여 반죽을 85g씩 담고, 인서트를 넣고 살짝 눌러 고정해 준다.
4. 인서트 위로 반죽을 110g씩 담아 덮어준다.
5. 반죽의 중앙에 길이 방향으로 상온 버터를 가늘게 짜 올린다.
6. 145°C(295°F)에서 약 40분간 굽는다.

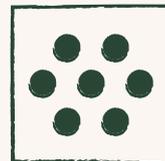
젤란 블록



다른 방식으로 만든다면 어떨까요?



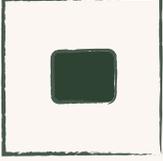
이런 종류의 인서트는 별로 마음에 들지 않으시나요? 그렇다면 케이크 반죽에 작은 젤란 볼을 넣어 보는 것은 어떨까요? 진한 색과 풍미가 케이크 슬라이스마다 퍼질 것입니다.



젤란 조각



다른 과일을 사용하면 어떨까요?



젤란 블록 : 젤란 검의 특별한 특성 때문에 이 겔은 내열성이 있어 굽기 전에 반죽에 넣을 수 있습니다. 쉽게 자르고 다룰 수 있으며 진한 과일 맛이 나는 인서트를 만들 수 있습니다. 푸레에 사용되는 과일에 따라 텍스처가 달라지며 원재료의 맛을 더욱 잘 느낄 수 있습니다.

	샤를로트 & 클레리 딸기		마라 데 부아 딸기		미이커 라즈베리		블랙다운 & 안도린 블랙커런트		플레버 쿿 & 리도 살구	
설탕	15.5%	85.25g	15.5%	85.25g	15.5%	85.25g	28.5%	156.5g	15.5%	85.25g
젤란 검	1.5%	8.25g	1.5%	8.25g	2%	11g	3.5%	19.25g	2%	11g
과일푸레	83%	456.5g	83%	456.5g	82.5%	453.75g	34%	187g	82.5%	453.75g
물							34%	187g		
패션후르츠 푸레										

18 x 4.5cm 케이크 7개분

	그린 윌리엄스 배		케사르 & 알폰소 망고 / 파시플로라 에둘리스 플라비카르파 패션후르츠		바키니움 미르틸루스 블루베리		치아쿨리 만다린	
설탕	15.5%	85.25g	16%	88g	15.5%	85.25g	15.5%	85.25g
젤란 검	1%	5.5g	1%	5.5g	2%	11g	1%	5.5g
과일푸레	83.5%	459.25g	63%	346.5g	82.5%	453.75g	83.5%	459.25g
물								
패션후르츠 푸레			20%	110g				

18 x 4.5cm 케이크 7개분

공정 :

1. 설탕과 소사 젤란검을 섞은 다음 4°C(40°F)의 과일푸레(선택한 과일에 따라 물 또는 패션후르츠 푸레 추가)에 섞는다.
2. 침지 블렌더를 이용하여 균질화되도록 섞어준 후 90°C(195°F)까지 계속 저으며 끓인다.
3. 바로 스테인리스강 프레임에 부어내어 4°C(40°F)에 보관한다.

올-프루트 케이크

레몬 외에도 훨씬 더 많은 선택지가 있습니다!

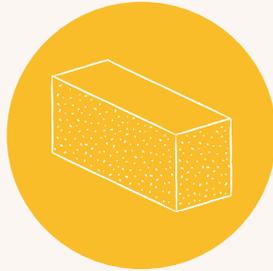
설명

과일 케이크는 모든 트래블 케이크의 기본입니다. 과일 케이크는 몰드에 구운 간단한 반죽으로 만들어지며, 셰프는 제스트, 캔디드 프루츠, 또는 앞서 레시피에서 보았듯이 과일 맛을 내기 위해 인서트를 사용합니다. 작게 자른 과일이든 퓨레든 신선한 과일은 수분 함량이 너무 높아서 제품의 유통기한에 영향을 미치기 때문에 거의 사용하지 않습니다.

아다망스의 혁신

적절한 양을 사용하면 케이크 반죽에 식감이나 유통기한에 영향을 주지 않으면서 과일퓨레를 충분히 넣을 수 있습니다.

- 다른 곳에서는 찾아볼 수 없는 진한 과일 맛
- 아름답고 화려한 색감의 케이크



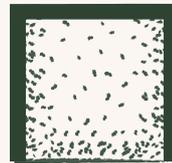
보관

실온에서 8~10일 보관.

최적화된 보관을 위해 :

- 밀폐 용기 사용 (케이크에 랩을 사용하지 않는다)
- 냉장(4~6°C 또는 40~43°F)에 보관하여 노화 지연

응용



과일 반죽

+

글레이즈

+

시럽

과일 반죽

+

글레이즈

+

시럽

+

인서트





트래블 케이크 올-프루트 케이크



케사르 & 알폰소 망고

18 x 4.5cm 케이크 6개분



중요 : 텍스처가 완벽하고 고르게 구워지며 모양이 보기 좋게 나오려면 **금속 몰드**에 케이크를 굽습니다. 실리콘 몰드를 사용할 때에는 굽는 시간과 온도를 변경해야 합니다.

STEP 1 올-프루트 케이크 반죽

240g	망고 퓨레	18 %
160g	전란	12 %
370g	설탕	28 %
390g	중력분	29.55 %
10g	베이킹파우더	0.75 %
3g	소금	0.2 %
150g	정제 버터	11.5 %
1323g	총 무게	

1. 전란, 설탕, 망고 퓨레를 섞는다.
2. 밀가루, 소금, 베이킹파우더를 섞어두고, 정제 버터를 녹이자마자 혼합한다.
3. 최소 12시간 냉장 보관한다.

STEP 2 과일 시럽

600g	망고 퓨레	40 %	1. 물, 설탕, 망고 퓨레를 넣고 끓인다.
390g	물	26 %	2. 냉장 보관한다.
510g	설탕	34 %	
1500g	총 무게		

STEP 3 과일 글레이즈

322.5g	망고 퓨레	21.5 %	1. 4°C(40°F)의 망고 퓨레와 물을 분당과 섞어 침지 블렌더를 이용하여 혼합한다.
210g	물	14 %	2. 냉장 보관한다.
967.5g	분당	64.5 %	
1500g	총 무게		

STEP 4 마무리



1323g 케이크 반죽
1500g 담금 시럽
1500g 글레이즈
QS 버터

18 x 4.5cm 케이크 6개분 :

1. 올-프루트 케이크 반죽과 시럽, 글레이즈를 만든다.
2. 모든 구성의 휴지가 끝나면 몰드에 케이크 반죽을 220g씩 담는다.
3. 반죽의 중앙에 길이 방향으로 버터를 얇게 짜 올려 잘 부풀 수 있게 한다.
4. 45°C(295°F)에서 약 40분간 굽는다.
5. 케이크가 식으면 시럽에 잠시 담갔다가 식힘 망에 올려 여분의 시럽을 제거한다.
6. 시럽이 정리되면 짤주머니를 이용하여 글레이징 한다.

과일 반죽



글레이즈



시럽



다른 방식으로 만든다면 어떨까요?



과일 케이크 반죽만으로는 과일 맛이 강렬하지 않은가요? 과일 맛을 더 끌어 올리면서 대조적인 식감을 연출할 수 있는 인서트를 넣어 보는 것은 어떨까요? 과일 케이크의 과일 맛이 이보다 더 진해질 수 없습니다!

과일 반죽

+

글레이즈

+

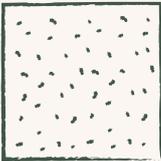
시럽

+

인서트



다른 과일을 사용하면 어떨까요?



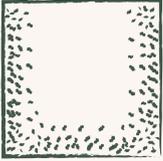
과일 반죽 : 저희보다 더 놀랐던 사람은 없겠지만, 수분 함량이 높은 과일퓨레도 균형만 잘 맞으면 케이크 반죽에도 넣을 수 있습니다. 예를 들어 18%의 퓨레를 사용하면 구운 후에도 버터와 같은, 맛이 강한 재료와 결합했을 때 케이크에 재미있는 과일 특징을 더할 수 있습니다.

	미이커 라즈베리		블랙다운 & 안도린 블랙커런트		케사르 & 알폰소 망고		파시플로라 에들리스 플라비카르파 패션후르츠		페미넬로 레몬		페르시안 라임		바키니움 미르틸루스 블루베리		치아쿨리 만다린	
전란	12%	158.4g	12%	158.4g	12%	158.4g	12%	158.4g	12%	158.4g	12%	158.4g	12%	158.4g	12%	158.4g
설탕	28%	369.6g	28%	369.6g	28%	369.6g	28%	369.6g	28%	369.6g	28%	369.6g	28%	369.6g	28%	369.6g
과일퓨레	18%	237.6	18%	237.6	18%	237.6	18%	237.6	18%	237.6	18%	237.6	18%	237.6	18%	237.6
중력분	29.55%	390.06g	29.55%	390.06g	29.55%	390.06g	29.55%	390.06g	29.55%	390.06g	29.55%	390.06g	29.55%	390.06g	29.55%	390.06g
베이킹파우더	0.75%	9.9g	0.75%	9.9g	0.75%	9.9g	0.75%	9.9g	0.75%	9.9g	0.75%	9.9g	0.75%	9.9g	0.75%	9.9g
소금	0.2%	2.64g	0.2%	2.64g	0.2%	2.64g	0.2%	2.64g	0.2%	2.64g	0.2%	2.64g	0.2%	2.64g	0.2%	2.64g
정제 버터	11.5%	151.8g	11.5%	151.8g	11.5%	151.8g	11.5%	151.8g	11.5%	151.8g	11.5%	151.8g	11.5%	151.8g	11.5%	151.8g

18 x 4.5cm 케이크 6개분

공정 :

1. 전란, 설탕, 과일퓨레를 섞는다.
2. 밀가루, 소금, 베이킹파우더를 섞어두고, 정제 버터를 녹이자마자 혼합한다. 최소 12시간 냉장 보관한다.



시럽 : 과일 맛의 시럽은 케이크의 맛과 색을 더욱 돋보이게 합니다. 또한 고객들이 좋아할 촉촉한 식감을 만드는 데 중요한 역할을 합니다.

	미이커 라즈베리		블랙다운 & 안도린 블랙커런트		케사르 & 알폰소 망고		파시플로라 에들리스 플라비카르파 패션후르츠		페미넬로 레몬		페르시안 라임		바키니움 미르틸루스 블루베리		치아클리 만다린	
물	26%	390g	26%	390g	26%	390g	26%	390g	26%	390g	26%	390g	26%	390g	26%	390g
설탕	34%	510g	34%	510g	34%	510g	34%	510g	34%	510g	34%	510g	34%	510g	34%	510g
과일퓨레	40%	600g	40%	600g	40%	600g	40%	600g	40%	600g	40%	600g	40%	600g	40%	600g

18 x 4.5cm 케이크 6개분

공정 :

물, 설탕, 과일퓨레를 끓인다. 냉장 보관한다.



글레이즈 : 과일 글레이즈는 매우 간단하게 만들 수 있는 레시피로, 케이크를 보호하고 향을 더하면서 케이크를 더 쉽게 다룰 수 있게 해줍니다.

	미이커 라즈베리		블랙다운 & 안도린 블랙커런트		케사르 & 알폰소 망고		파시플로라 에들리스 플라비카르파 패션후르츠		페미넬로 레몬		페르시안 라임		바키니움 미르틸루스 블루베리		치아클리 만다린	
과일퓨레	21.5%	322.5g	21.5%	322.5g	21.5%	322.5g	25%	375g	25%	375g	25%	375g	21.5%	322.5g	25%	375g
물	14%	210g	14%	210g	14%	210g							14%	210g		
분당	64.5%	967.5g	64.5%	967.5g	64.5%	967.5g	75%	1125g	75%	1125g	75%	1125g	64.5%	967.5g	75%	1125g

18 x 4.5cm 케이크 6개분

공정 :

4°C(40°F)의 과일퓨레(사용하려는 퓨레에 따라 물 추가)를 분당과 섞어 침지 블렌더를 이용하여 균질화되도록 혼합한다. 냉장 보관한다.

레이어드 케이크

모든 레이어에서 과일 맛이 나는 케이크!

설명

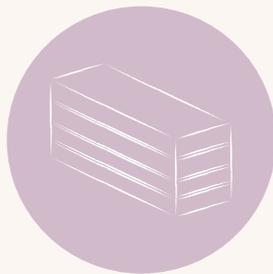
엥트르메같은 모양과 구조를 가진 레이어드 케이크. 과일과 초콜릿의 맛을 동시에 느낄 수 있는 달콤한 레시피이며, 초콜릿 스펀지, 과일 가나슈, 오래 지속되는 이오타 젤이 어우러져 과일의 풍미를 더합니다.

아다망스의 혁신

다소 특이할 수 있는 이 케이크에 과일을 더 많이 사용하려면 어떻게 해야 할까요? 오래 유지되는 이오타 젤과 과일 가나슈-이 두 가지 테크닉을 조합하여 만듭니다.

결과 :

- 케이크에 올려지는 과일의 아름답고 화려하며 강렬한 레이어
- 스펀지 시트 사이에 구조감을 주는 풍성한 과일 맛의 레이어



보관

실온에서 8~10일 보관.

최적화된 보관을 위해 :

- 밀폐 용기 사용 (케이크에 랩을 사용하지 않는다)
- 냉장(4~6°C 또는 40~43°F)에 보관하여 노화 지연







트래블 케이크

레이어드 케이크

블랙다운 & 안도린 블랙커런트



30 x 40cm 프레임 1개분

STEP 1 초콜릿 스펀지

420g	발로나 엑스트라 누아 53%	27.8%
200g	버터	13.2%
400g	달걀 흰자	26.5%
220g	설탕	14.6%
200g	달걀 노른자	13.3%
75g	중력분	4.6%
1515g	총 무게	

1. 초콜릿과 버터를 녹이고, 흰자와 설탕을 휘핑한다.
2. 녹여둔 초콜릿과 버터 믹스처가 따뜻할 때 (50~55°C 또는 120~130°F) 노른자를 혼합한다.
3. 단단하게 올린 머랭을 접어 올리듯 섞어준 후 체 친 밀가루와 섞는다.
40 x 60cm 철판에 750g을 담아 펴 바르고 180°C (355°F)에 약 8분간 굽는다.

STEP 2 이오타 겔

357g	블랙커런트 퓨레	59.5%
240g	설탕	40%
3g	소사 카라기난 이오타	0.5%
603g	총 무게	

1. 설탕과 카라기난 이오타를 섞어두고 4°C (40°F)의 블랙커런트 퓨레에 섞는다.
2. 침지 블렌더로 균질화되도록 혼합하고, 85°C (185°F)로 계속 저으며 끓인다.
3. 곧바로 부어낸다.

STEP 3 과일 맛 솔루션

400g	블랙커런트 퓨레	69%
38g	소사 글루코스 DE60	6.6%
1.15g	곤약	0.2%
100g	전화당	17.6%
38g	물	6.6%
577.15g	총 무게	

1. 블랙커런트 퓨레를 약 25~30°C (75~85°F)로 끓인다.
2. 곤약을 다른 재료와 섞은 후 퓨레에 넣고 곤약이 완전히 섞일 때까지 저어준다.

STEP 4 과일 가나슈

575g	블랙커런트 솔루션	47,9%
600g	발로나 에콰도리얼 누아	50,2%
23g	발로나 코코아 버터	1,9%
1198g	총 무게	

1. 과일 솔루션을 계량하고 온도를 60~70°C(140~160°F)로 맞춘다.
2. 끓인 액상 믹스처의 반을 반 정도 녹인 초콜릿과 코코아 버터 위에 붓고 약 2분 정도 기다린 후 섞는다.
3. 침지 블렌더를 이용하여 혼합하고, 나머지 액상 믹스처를 두 번에 나누어 넣으며 부드럽고 윤기 나는 유화 상태가 될 때까지 혼합한다. 만약 텍스처가 겔처럼 보인다면 계속해서 혼합한다.
4. 온도를 확인한다. 만약 가나슈가 너무 뜨겁다면 비닐 랩 위에 부어 적정 온도 까지 식힌다.
5. 32~34°C(90~93°F)일 때 부어낸다.

STEP 5 마무리



1515g	스펀지
1198g	가나슈
603g	이오타 겔

30 x 40cm 프레임 1개분 :

1. 이오타 겔 600g을 초콜릿 비닐이 깔린 30x40cm 스테인리스강 프레임에 붓는다.
2. 수평이 맞는지 확인하고 프레임 크기에 맞게 재단한 초콜릿 스펀지 한 장을 넣고 가볍게 누른다.
3. 가나슈를 만든다. 스펀지 시트 위에 400g씩 올려 층층이 쌓는다.
4. 16°C(61°F)에서 최소 24시간 동안 굳힌다.
5. 몰드에서 분리하여 원하는 크기로 재단한다.

이오타 겔



가나슈



다른 과일을 사용하면 어떨까요?



이오타 겔 : 이오타 겔은 갓 구운 페이스트리에 사용되는 대표적인 아다망스 레시피입니다. 트래블 케이크의 보존력을 유지하기 위해 사용했습니다.

	미이커 라즈베리		블랙다운 & 안도린 블랙커런트		케사르 & 알폰소 망고	
설탕	40%	240g	40%	240g	40%	240g
카라기난 이오타	0,5%	3g	0.5%	3g	0.5%	3g
과일퓨레	59.5%	357g	59.5%	357g	59.5%	357g

30 x 40cm 프레임 1개분

공정 :

1. 설탕과 소사 카라기난 이오타를 섞어두고 4°C(40°F)의 과일퓨레에 섞는다.
2. 침지 블렌더로 균질화되도록 혼합하고, 85°C(185°F)로 계속 저으며 끓인다. 곧바로 부어낸다.



가나슈 : 이 과일 가나슈는 봉봉 초콜릿에 인상적인 강렬한 과일 필링을 사용하기 위해 에꼴 발로나의 필립 지브레와 협력하여 처음 개발되었습니다. 이 레시피는 가나슈의 전통적인 재료 중 일부를 제거하여 과일의 풍미를 더욱 돋보이게 합니다. 오래 지속되는 특성 덕분에 트래블 케이크를 위한 매우 유용한 솔루션입니다.

	미이커 라즈베리		블랙다운 & 안도린 블랙커런트		케사르 & 알폰소 망고	
라즈베리 맛 솔루션	45.7%	548.4g				
망고 맛 솔루션					48.6%	583.2g
블랙커런트 맛 솔루션			47.9%	574.8g		
에라토리얼 누아	45.5%	546g	50.2%	602.4g	49.5%	594g
코코아 버터	1.8%	21.6g	1.9%	22.8g	1.9%	22.8g
라즈베리 인스피레이션	6.1%	73.2g				
레몬 퓨레	1%	12g				

30 x 40cm 프레임 1개분

공정 :

1. 과일 솔루션을 계량하고 온도를 60~70°C (140~160°F)로 맞춘다.
2. 끓인 액상 믹스처의 반을 반 정도 녹인 초콜릿과 코코아 버터 위에 붓고 약 2분 정도 기다린 후 섞는다. (라즈베리 퓨레를 사용할 때에는 레몬 퓨레를 추가한다.)
3. 침지 블렌더를 이용하여 혼합하고, 나머지 액상 믹스처를 두 번에 나누어 넣으며 부드럽고 윤기 나는 유화 상태가 될 때까지 혼합한다. (만약, 텍스처가 겔처럼 보인다면 계속해서 혼합한다.)
4. 온도를 확인한다 (만약 가나슈가 너무 뜨겁다면 비닐 랩 위에 부어 적정 온도까지 식힌다).
5. 32~34°C (90~93°F)일 때 부어낸다.

티그레

풍부한 과일 향과 달콤한 맛!

설명

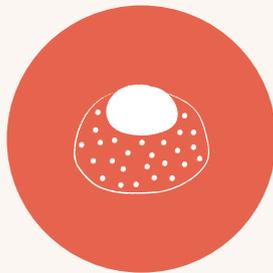
티그레는 에콜 발로나에서 가장 자주 쓰이는 레시피 중 하나가 되었으며 심플함과 효율성이 어떻게 조화를 이루는지를 보여줍니다. 프레데릭 보가 제안한 첫 티그레는 초콜릿을 이용하였습니다. 초콜릿 칩은 피낭시에 타입의 부드러운 반죽과 녹아내리는 가나슈가 절묘한 균형을 이루도록 하였으며, 이러한 맛의 대비가 티그레를 성공으로 이끌었습니다.

아다망스의 혁신

여기에서는 초콜릿 칩을 과일 맛이 나는 젤란 볼로 대체하고, 가나슈는 혁신적인 이오타 겔의 완전히 새로운 버전으로 바꾸었습니다.

결과 :

- 다양한 과일 맛의 티그레
- 생동감이 넘치는 새로운 색상의 티그레



보관

실온에서 3-6일 보관.

최적화된 보관을 위해 :

- 밀폐 용기 사용 (케이크에 랩을 사용하지 않는다)
- 냉장(4~6°C 또는 40~43°F)에 보관하여 노화 지연

가능한 응용법



젤란 조각

+

이오타 겔



젤란 조각

+

가나슈





트래블 케이크 티그레



샤를로뜨 & 클레리 딸기

7cm 원형 케이크 24개분

STEP 1 티그레 용 젤란 겔

199.2g 딸기 퓨레	83%	1. 설탕과 소사 젤란 겔을 섞어두고 4°C(40°F)의 과일퓨레에 섞는다.
37.2g 설탕	15.5%	2. 침지 블랜더로 균질화되도록 혼합하고, 90°C(195°F)로 계속 저으며 끓인다.
3.6g 소사 젤란 겔	1.5%	3. 프레임에 부어 4°C(40°F)에 보관한다.
240g 총 무게		

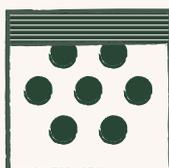
STEP 2 티그레 반죽

195g 소사 아몬드 분말	27.5%	1. 아몬드 분말과 설탕을 섞는다.
195g 설탕	27.5%	2. 전란을 서서히 넣는다.
195g 전란	27.5%	3. 따뜻한 녹인 버터를 섞은 다음 체 친 밀가루를 넣는다.
100g 버터	14%	4. 최소 12시간 냉장 보관한다.
25g 중력분	3.5%	
710g 총 무게		

STEP 3 이오타 겔

214.2g 딸기 퓨레	59.5%	1. 설탕과 카라기난 이오타를 섞어두고 4°C(40°F)의 딸기 퓨레에 섞는다.
144g 설탕	40%	2. 침지 블랜더로 균질화되도록 혼합하고, 85°C(185°F)로 계속 저으며 끓인다.
1.8g 소사 카라기난 이오타	0.5%	3. 냉장 보관을 하거나 곧바로 몰드에 부어낸다.
3618g 총 무게		

STEP 4 마무리



241g 젤란 겔
710g 티그레 믹스
360g 이오타 겔

7cm 원형 케이크 24개분 :

1. 젤란 겔을 약 1cm 정도 크기의 작은 큐브 모양으로 자른다.
2. 스파츨러를 이용하여 작게 자른 젤란 조각을 티그레 믹스처에 넣고 (반죽 30g당 약 10g의 겔) 섞어주고, 찰주머니를 이용하여 몰드에 채운다.
3. 몰드 위에 유산지를 놓고 철판을 올린다.
4. 170°C(340°F)에서 약 25분간 굽는다.
5. 케이크가 완전히 식으면 약 15g의 이오타 겔을 티그레에 붓는다.

젤란 조각

+

이오타 겔



다른 방식으로 만든다면 어떨까요?

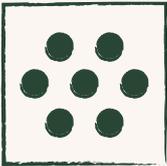


젤란 조각
+
과일 가나슈

티그레에 초콜릿을 쓰고 싶으신가요? 젤란 볼을 사용하여 과일과 색을 더하고 라즈베리 가나슈를 사용해 보는 건 어떨까요? 초콜릿과 과일의 조합은 얼마든지 가능합니다!



다른 과일을 사용하면 어떨까요?



젤란 조각 : 소사 젤란 겜의 특별한 특성 덕분에 케이크 반죽에 섞은 과일 조각이 굽는 과정에도 모양이 유지되게 도와줍니다. 이 조각은 소량만으로도 풍미, 색상, 텍스처를 더해줍니다. 큐브, 볼, 삼각형, 별 모양 등 다양한 모양으로 실험해 보세요.

	사블로뜨 & 클레리 딸기		마라 데 부아 딸기		미이커 라즈베리		블랙다운 & 안도린 블랙커런트		플레버 쿿 & 리도 살구		그린 윌리엄스 배		케사르 & 알폰소 망고 / 파시플로라 애플리스 플라비카르파 패션후르츠		바키니움 미르틸루스 블루베리		치아콜리 만다린	
설탕	15.5%	37.2g	15.5%	37.2g	15.5%	37.2g	28.5%	68.4g	15.5%	37.2g	15.5%	37.2g	16%	38.4g	15.5%	37.2g	15.5%	37.2g
젤란 겜	1.5%	3.6g	1.5%	3.6g	2%	4.8g	3.5%	8.4g	2%	4.8g	1%	2.4g	1%	2.4g	2%	4.8g	1%	2.4g
과일퓨레	83%	199.2g	83%	199.2g	82.5%	198g	34%	81.6g	82.5%	198g	83.5%	200.4g	63%	151.2g	82.5%	198g	83.5%	200.4g
물							34%	81.6g										
패션후르츠 퓨레													20%	48g				

7cm 원형 케이크 24개분

공정 :

1. 설탕과 소사 젤란 겜을 섞어두고 4°C(40°F)의 과일퓨레(선택한 과일에 따라 물 또는 패션후르츠 퓨레 추가)에 섞는다.
2. 침지 블렌더로 균질화되도록 혼합하고, 90°C(195°F)로 계속 저으며 끓인다.
3. 스테인리스강 프레임에 부어 4°C(40°F)에 보관한다.



이오타 겔 : 이오타 겔은 갓 구운 페이스트리에 사용되는 대표적인 아다망스 레시피입니다. 소사의 카라기난 이오타는 해조류에서 추출한 천연 겔화제로, 신선한 과일 향이 나는 부드러운 겔을 만드는 데 도움이 됩니다. 트래블 케이크의 보존력을 유지하기 위해 사용했습니다. 레시피의 설탕 비율을 높여 실온에서도 잘 유지되지만, 과일의 맛을 가릴 정도로 많이 넣지 않도록 했습니다.

	사블로뜨 & 글레리 딸기		마라 데 부아 딸기		미이커 라즈베리		블랙다운 & 안도린 블랙커런트		플레버 쿿 & 리도 살구		그린 윌리엄스 배		케사르 & 알폰소 망고 / 파시플로라 에들리스 플라비카르파 패션후르츠		바키니움 미르틸루스 블루베리		치아콜리 만다린	
설탕	40%	144g	40%	144g	40%	144g	40%	144g	40%	144g	40%	144g	40%	144g	40%	144g	30%	108g
소사 글루코스 파우더 DE33																	10%	36g
카라기난 이오타	0.5%	1.8g	0.5%	1.8g	0.5%	1.8g	0.5%	1.8g	0.5%	1.8g	0.5%	1.8g	0.5%	1.8g	0.5%	1.8g	0.5%	1.8g
과일퓨레	59.5%	214.2g	59.5%	214.2g	59.5%	214.2g	59.5%	214.2g	59.5%	214.2g	59.5%	214.2g	39.5%	142.2g	59.5%	214.2g	59.5%	214.2g
패션후르츠 퓨레													20%	72g				

7cm 원형 케이크 24개분

공정 :

1. 설탕과 카라기난 이오타를 섞어두고 4°C (40°F)의 과일퓨레(망고 퓨레에는 패션후르츠 퓨레 추가) 위에 뿌린다.
2. 침지 블렌더로 균질화되도록 혼합하고, 85°C (185°F)로 계속 저으며 끓인다.
3. 곧바로 부어낸다.

갸또 바스크

전통을 깨세요!

설명

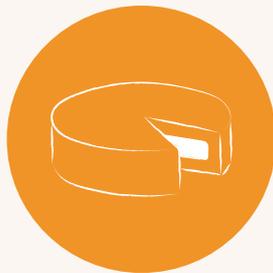
갸또 바스크는 바삭한 반죽에 크림 파티시에나 블랙 체리 잼을 채워 넣은 바스크 지방의 전통 케이크입니다.
하지만 다른 과일을 넣어보는 건 어떨까요?

아다망스의 혁신

전통적인 레시피의 특징은 그대로 유지하면서 새로운 종류의 과일을 사용할 수 있도록 특별한 겔을 만들었습니다.

결과:

- 강렬한 과일 맛
- 놀랍도록 다양한 선택지



보관

실온에서 8~10일 보관.

최적화된 보관을 위해 :

- 밀폐 용기 사용 (케이크에 랩을 사용하지 않는다)
- 냉장(4~6°C 또는 40~43°F)에 보관하여 노화 지연







트래블 케이크 가또 바스크

치아쿨리 만다린



12cm 원형 케이크 6개분

STEP 1 가또 바스크 용 젤란 겔

650g	만다린 퓨레	83.5%
125g	설탕	16%
3.9g	소사 젤란 겔	0.5%
778.9g	총 무게	

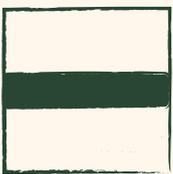
1. 설탕과 소사 젤란 겔을 섞어두고 4°C(40°F)의 과일퓨레에 섞는다.
2. 침지 블렌더로 균질화되도록 혼합하고, 90°C(195°F)로 계속 저으며 끓인다.
3. 트레이에 부어 4°C(40°F)에 보관한다.

STEP 2 가또 바스크 반죽

165g	버터	16.4%
280g	설탕	27.4%
100g	전란	9.6%
40g	달걀 노른자	4%
425g	중력분	41.8%
7.5g	베이킹파우더	0.75%
0.5g	소금	0.05%
1018g	총 무게	

1. 버터와 설탕을 크림화한다.
2. 전란과 노른자를 섞은 다음 첫 번째 믹스쳐와 섞는다.
3. 밀가루, 베이킹파우더, 소금을 넣는다.
4. 냉장 보관을 하거나 곧바로 밀어편 다음 냉장 보관한다.

STEP 3 마무리



가또 바스크 필링

778.9g	가또 바스크 용 젤란 겔
1018g	가또 바스크 반죽
QS	달걀 노른자

12cm 원형 케이크 6개분 : 겔과 케이크 반죽을 만든다.

1. 반죽을 4mm로 밀어편 후 바스크 하나 당 12cm 디스크 두 장과 38 x 2cm 띠 한 장을 재단한다.
2. 디스크 한 장을 12cm 링 몰드 안에 넣는다. 가장자리를 붓으로 적시고 띠를 두른다. 젤란 겔을 부드럽게 풀어주고 가또 바스크에 130g씩 담는다.
3. 다시 붓으로 반죽의 가장자리를 적시고 두 번째 디스크로 덮은 후 모두 잘 붙을 수 있도록 살짝 눌러준다.
4. 노른자로 윗면을 바른 후 포크를 이용하여 윗면에 무늬를 만들고 칼로 몇 군데 찌른다. 175°C(345°F)에서 약 40분간 굽는다.



팁 :

가또 바스크가 오븐에서 막 꺼낸 듯한 맛을 낼 수 있도록 서빙하기 약 1시간 전에 180°C (355°F)에서 5분간 데운다.





다른 과일을 사용하면 어떨까요?



갸또 바스크 필링 : 잼보다 훨씬 덜 달게 만들기 위해 소사 젤란검의 일정량을 넣었으며, 과일의 특성에 따라 젤란검의 양은 조절할 수 있습니다. 젤란검은 기본 좋은 텍스처와 구울 때의 점도, 과일의 맛 사이에서 훌륭한 균형을 잡아줍니다. 이는 갸또 바스크의 바삭한 반죽 맛에 완벽하게 어울립니다.

	사블로뜨 & 클레리 딸기		마라 데 부아 딸기		미이커 라즈베리		블랙다운 & 안도린 블랙커런트		플레버 쿿 & 리도 살구		그린 윌리엄스 배		케사르 & 알폰소 망고 / 파시플로라 에들리스 올라비카르파 패션후르츠		바키니움 미르틸루스 블루베리		치아콜리 만다린	
설탕	15.5%	120.9g	15.5%	120.9g	15.5%	120.9g	29%	226.2g	15.5%	120.9g	16%	124.8g	15%	117g	15.5%	120.9g	16%	124.8g
젤란검	1%	7.8g	1%	7.8g	1.5%	11.7g	3%	23.4g	1.5%	11.7g	0.5%	3.9g	1%	7.8g	1.5%	11.7g	0.5%	3.9g
과일퓨레	83.5%	651.3g	83.5%	651.3g	83%	647.4g	34%	265.2g	83%	647.4g	83.5%	651.3g	71%	553.8g	83%	647.4g	83.5%	651.3g
물							34%	265.2g										
패션후르츠 퓨레													13%	101.4g				

12cm 원형 케이크 6개분

공정 :

1. 설탕과 소사 젤란 검을 섞어두고 4°C(40°F)의 과일퓨레(선택한 과일에 따라 물 또는 패션후르츠 퓨레 추가)에 섞는다.
2. 침지 블랜더로 균질화되도록 혼합하고, 90°C(195°F)로 계속 저으며 끓인다.
3. 트레이에 부어 4°C(40°F)에 보관한다.

adamance

fruits du bon sens



 올바른 레시피는
자신에게 맞는
레시피뿐입니다.



 베이크플러스 인스타그램



 베이크플러스 유튜브



(주)베이크플러스 | 사벤시아 | 경기도 하남시 덕풍북로 109 연수빌딩 5층 | Tel. 031-793-0330

 bakeplus_official | bakeplus.com