



성공을 위한 파트너

**PARTNER
FOR
SUCCESS**

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

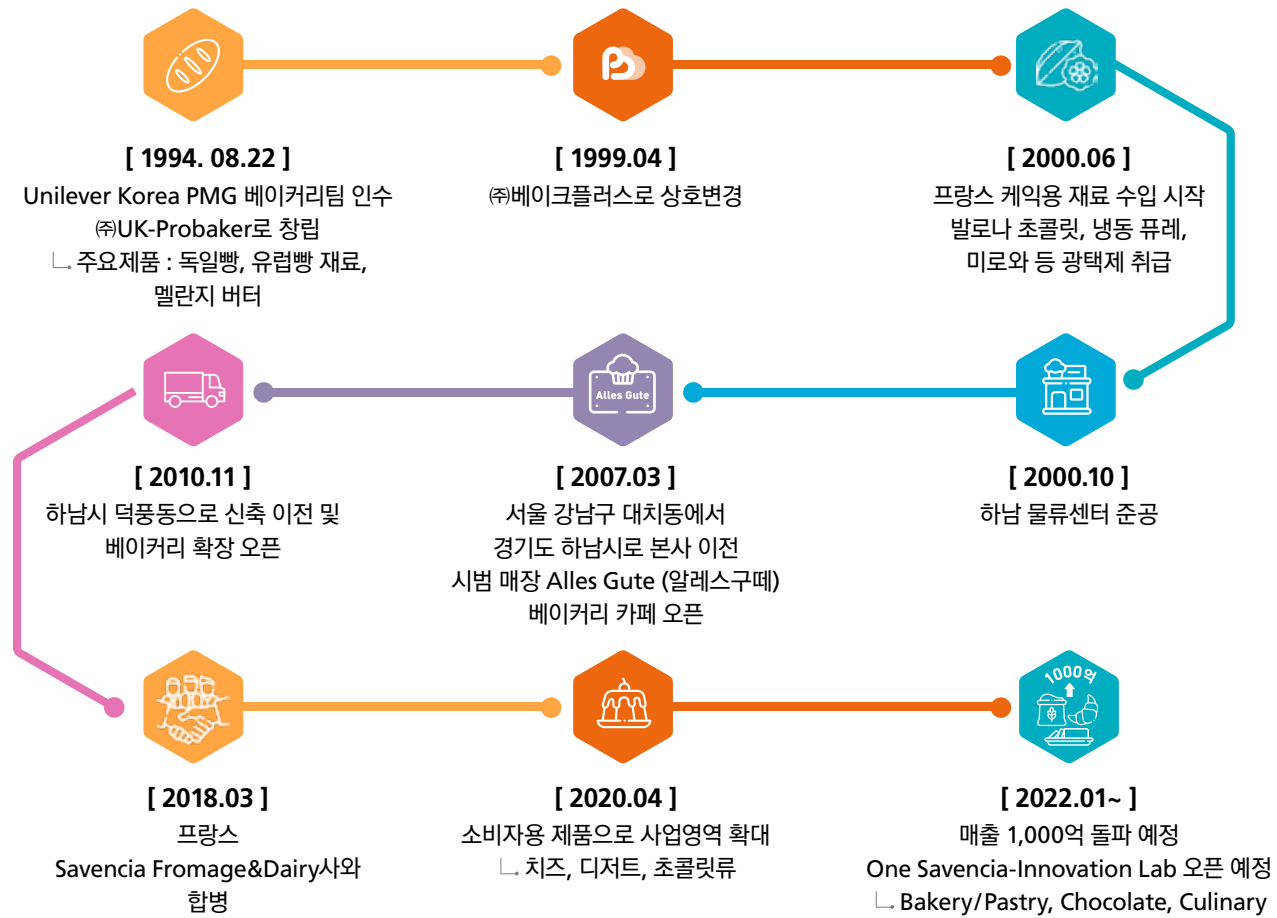


경기도 하남시 덕풍북로 109 연수빌딩 5층
T. 031-793-0330 F. 031-794-3958
www.bakeplus.com



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 28년간 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 위해 노력하고 있습니다.

좋은 재료, 완성도 높은 제품 베이크플러스가 걸어온 길



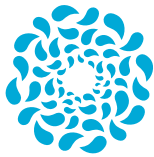
사벤시아 그룹의 역사는 1956년 프랑스 봉그랑 가문에서 모던한 감각과 뛰어난 품질의 스페셜티 치즈 “카프리스 데 디유(Caprice des Dieux)”를 개발함으로써 시작되었습니다.

사벤시아는 치즈 부문 전세계 5위, 스페셜티 치즈 부문 전세계 1위, 프랑스 치즈 부문 2위에 빛나는 세계적인 유가공 기업입니다.

사벤시아는 현재 스페셜티 치즈 이외에도 버터, 크림, 크림치즈 등 다양한 유제품을 생산해 내고 있으며, 일드프랑스, 엘르&비르, 레스큐어, 콜만, 리버티레인, 발로나 등 전세계적으로 잘 알려진 프리미엄 브랜드들을 보유하고 있습니다.

다양한 제품군으로 소비자뿐 아니라 전세계 저명한 컬리너리, 패이스트리 셰프들의 사랑을 받고 있습니다.

사벤시아 그룹은 창립 후 현재까지 가족 경영으로 운영되고 있으며, OXYGEN 프로그램을 통해 고객, 제품, 임직원, 환경의 관점에서 기업의 사회적 책임(CSR)을 구현하고 있습니다.



건강하고 책임감 있는 소비

제품디자인과 제품의 영양품질개선 및
책임 있는 소비촉진



친환경 농업

부가가치 높은, 보다 지속가능한 소싱을
원자재공급업체와 공동개발



복리후생

직원들의 복지향상 및
연대 의식의 고취



환경보호

작업과정에서의
생태발자국지수(environmental footprint) 감소

CONTENTS

유제품

DAIRY

03	레스큐어	LESCURE
04	리버티레인 크림치즈	LIBERTY LANE CREAM CHEESE
05	유제품	DAIRY PRODUCTS
06	콜만	CORMAN

발로나 셀렉션

VALRHONA SELECTION

08	발로나 초콜릿	VALRHONA CHOCOLATE
18	소사 특수재료	SOSA SPECIAL INGREDIENTS
20	리퍼블리카 델 카카오	REPÚBLICA DEL CACAO
22	노로히	NOROHY

냉동 생지 · 케이크

FROZEN

24	델리프랑스 냉동생지	DÉLIFRANCE'S FROZEN DOUGH
28	생 모레	ST MÔRET
30	M&A 마카롱	M&A MACARONS
31	뽀몬 타르트	POMONE TART
32	버터 시트 & 타르트 셀	BUTTER SHEET & TART SHELLS

리플잼 · 퓨레

RIPPLE JAM · PUREE · IQF

33	DLA	DLA
34	안드로스	ANDROS
36	아다망스	ADAMANCE

토팅 · 필링 · 광택제

TOPPING · FILLING · GLAZE

38	광택제 및 데코용 재료	GLAZE & DECORATION
39	토팅 및 필링용 재료	TOPPING & FILLING
40	과일 및 견과류 가공품	FRUITS & NUTS PRODUCT

빵 · 케이크 믹스 · 부재료

MIX · ADDITIVES

41	프랑스빵	FRENCH BREAD
42	독일빵	GERMAN BREAD
44	이탈리아빵	ITALIAN BREAD
46	빵 부재료	BREAD ADDITIVES
48	케이크 믹스	CAKE MIXES
49	케이크용 재료	CAKE INGREDIENTS
50	자연발효 분말 · 친환경제품	NATURAL STARTER · ECO-FRIENDLY
52	도구류	TOOLS



레스큐어 UHT 크림 UHT Cream Lescure

Prim' Holstein 품종의 젖소, 샤랑트 푸아투 지역의 옥수수과 배합한 사료 공급. 균일한 지방 함량의 우유로 만들어지는 진하고 고소한 풍미의 프랑스산 유크림(유지방 35.1%)

- 용량

케이크 데커레이션 등
- 판매단위

1L×12 / box
- 품목코드

2001113



레스큐어 AOP 버터 (블록, 시트, 롤, 포션) Lescure AOP Butter

프랑스 샤랑트 푸아투 지역에서 생산되어 엄격히 관리된 우유를 저온살균하여 만든 크림을 발효 · 숙성시켜 만든 버터. 독창적인 풍미와 드라이하며 잘 퍼지는 질감, 데니시 퍼프 페이스트리에 최적.

- 판매단위

블록(5kg / box), 시트(1kg×10 / box), 롤(500g×16 / box), 포션((15g×100)×4 / box)
- 품목코드

블록(2001106), 시트(2001107), 롤(2001109), 포션-가염버터(은색 2001116), 포션-무염버터(금색 2001117)





리버티레인 1.36kg Liberty Lane Cream Cheese 1.36kg

생기로 반짝이는 하얀색, 매끄럽고 크림미한 질감, 다양한 레시피에 잘 어울리는 부드러운 구조감

판매단위 1.36kg×10 / box, 13.6kg / box
품목코드 1.36kg(2054101), 13.6kg(2054102)



아르보리아 마스카포네 Arborea Mascarpone

티라미수 제조시 지지력이 강함. 유크림 99.5%

판매단위 1L×12pc / box
품목코드 2057102



락토플 골드 Lactofil Gold

식물성 크림과 유크림이 섞여 있는 컴파운드 크림. 뛰어난 맛과 작업성으로 페이스트리 및 요리에도 활용 가능한 크림

용용 아이싱, 필링, 요리 등
판매단위 1L×12pc / box
품목코드 2019214



빅토리아 버터 Vittoria Butter

밝은 컬러로 흰색 버터를 선호하는 고객에게 적합한 발효 버터

판매단위 500g×20ea / box, 5kg×2ea / box
품목코드 500g×20ea / box (2056101), 5kg×2ea / box(2056103)



5kg

에멘탈 치즈 Emmental Cheese

오븐에서 잘 타지 않으며 빵, 파이, 데니시 샌드위치 필링용. 맛과 향이 뛰어나며 구웠을 때 바삭거리는 것이 특징

판매단위 1kg / bag, 1kg×8ea / box
품목코드 2055102



갈릭버터스프레드 Frozen Garlic Butter Spread

마늘을 좋아하는 한국인의 입맛에 맞게 개발된 제품으로 고소하고 풍미 있는 갈릭버터 맛

용용 마늘빵, 바게트 토스트, 러스크
판매단위 10kg / box
품목코드 2058102





최고의 페이스트리 셰프들이 가장 선호하는 버터

개성 있는 생크림의 맛을 표현하는 콜만 버터는 프리미엄 크림으로만 생산됩니다.
혼합하기 쉽고 끈적임이 적어 작업성이 좋으며 완벽한 위생안전기준에 기인한 긴 유통기한이 큰 장점입니다.

콜만 엑스트라 버터 99.9% (시트) **Corman Extra Butter(Sheet)**

바삭한 퍼프 페이스트리를 위한 최적의 제품. 유지방 함량 99.9%와 적은 수분 함량(<0.1%)으로 더욱 바삭한 페이스트리. 온도와 습도에 뛰어난 형태 유지력, 부드러운 텍스처의 우수한 작업성을 가짐.

판매단위 2kg×5ea / box
품목코드 2051104



콜만 데어리 버터 (시트) **Corman Dairy Butter(Sheet)**

신선한 크림의 맛과 부드러운 질감을 갖춘. 사용 전 별도의 온도 조절이 필요 없으며 작업성이 뛰어남. 퍼프 페이스트리, 크루아상, 데니시 등을 만들 때 사용

판매단위 2kg×5ea / box
품목코드 2051101



콜만 데어리 버터 (블록) **Corman Dairy Butter(Block)**

신선한 크림의 향이 풍부하게 살아있음. 텍스처가 부드럽고 작업성 또한 뛰어난 것이 강점. 제과제빵 전 제품에 다채롭게 활용

판매단위 2.5kg×4ea / box
품목코드 2051102



콜만 휘핑크림 (스컬프처) **Corman Whipping Cream(Sculpture)**

깔끔하고 산뜻한 풍미의 콜만 스컬프처 크림. 보습 효과가 뛰어나며 산도 높은 과일과 함께 사용하더라도 분리 또는 경화 현상이 적음. 휘핑 시간이 짧고 질감이 매끄러워 아이싱, 파이핑 작업 후에도 크림의 텍스처와 모양이 그대로 살아 있음

판매단위 1L×12ea / Box
품목코드 2051105



당신을 위한 버터 전문가

노하우 및 기술(Since 1935)

- 콜만 : 전세계 버터시트 1위 브랜드, 버터시트 전문가
- 1935년부터 시작된 혁신적이고 특별한 버터의 노하우
- 유지방에 대한 노하우와 기술로 최고의 제품을 생산
- 작업성을 개선시키고 맛 또한 비할 데 없는 제품을 생산

전 세계적 인지도

- 80개국 수출
- 저명한 셰프와 요리학교와의 파트너십
(Club Richemont, Accademia Masteri Pasticceri Italiani)

콜만 제품의 특징

- 계절에 관계없이 균등한 품질 유지
- 세심하게 선택된 원재료와 특별한 제조공정
- 셰프들에게 폭 넓은 버터의 선택권 제공
- 시트포장 : 1kg짜리 2장으로 쉽게 분할 가능





우리가 함께 상상하던 초콜릿 그 이상 전세계 셰프들이 선택한 정통 프랑스 초콜릿

쇼콜라티에에게도, 페이스트리 셰프에게도, 우리는 원료, 산지, 맛, 기술,
그리고 디자인까지 다양한 아이디어와 솔루션을 제공합니다. 발로나 초콜릿은 전세계를 여행하며
지역 특색이 잘 살아있는 최고 품질의 카카오를 발굴하며 재배, 생산, 프로모션까지 전 과정에서 엄격히 맛을 관리합니다.

인스피레이션 Inspiration

인스피레이션 딸기 Inspiration Strawberry

진한 딸기 맛과 초콜릿 특유의 질감과의 환상적인 하모니

판매단위 3kg
품목코드 2009422



인스피레이션 패션 Inspiration Passion

강렬한 패션프루츠의 맛이 초콜릿 특유의 질감과 완벽한 조화를 이룸

판매단위 3kg
품목코드 2009421



인스피레이션 유자 Inspiration Yuzu

유자의 향긋함과 상큼함, 씹새래한 맛의 밸런스를 초콜릿의 질감으로 살림

판매단위 3kg
품목코드 2009455



인스피레이션 라즈베리 Inspiration Raspberry

라즈베리의 달콤하고 톡 쏘는 맛의 섬세한 밸런스가 돋보임

판매단위 3kg
품목코드 2009456



다크 초콜릿 Dark Chocolates

그랑크루 블렌드 Blend of Grands Crus

과나하 70% Guanaja 70%

초콜릿 특유의 쓴맛이 강하고, 견과류의 풍미가 전체적으로 부드럽게 느껴짐

카카오 70%
성분 카카오 최소 70%, 설탕 29%, 지방 42
판매단위 1kg, 3kg
품목코드 1kg(2009411), 3kg(2009173)



엑스트라 비터 61% Extra Bitter 61%

강렬한 코코아 빈의 균형잡힌 조합으로 풀 바디감이 느껴짐

카카오 61%
성분 카카오 최소 61%, 설탕 38%, 지방 38%
판매단위 3kg
품목코드 2009177



발로나 초콜릿

코문투 80% Komuntu 80%

발로나 100주년 기념 커버춰로 선별된 카카오 빈의 조합으로 독특한 향을 가지고 있으며, 강렬한 씹싸름함과 우디한 향이 특징으로 크림, 가나슈, 무스 제작에 이상적임

카카오	80%
성분	카카오 최소 80%(카카오빈 76%, 카카오버터 4%), 설탕, 바닐라빈
판매단위	3kg
품목코드	2009506

다크 초콜릿 컨센트레이트 Dark Chocolate Concentrate

P125 피르 드 과나하 80% Coeur de Guanaja 80%

2010년 신제품. 독창적인 풍미를 지닌 고농도 초콜릿. 카카오 버터의 함량을 줄이고, 고형분을 늘렸기 때문에 초콜릿 고유의 진하고 강력한 맛을 낼 수 있음

카카오	80%
성분	카카오 최소 80%, 설탕 19%, 지방 34%
판매단위	1kg
품목코드	2009231

그랑크루 싱글 오리진 Grands Crus Single Origin

아라과니 72% Araguani 72%

베네주엘라산. 건포도, 밤 등 견과류의 풍미와 감초맛 등이 조화를 이루고 독특한 풍미가 입 안에 오래 남음

카카오	72%
성분	카카오 최소 72%, 설탕 27%, 지방 44%
판매단위	3kg
품목코드	2009176

만자리 64% Manjari 64%

붉은 과일의 신맛에 이어 마다가스카르 북부 트리니타리오 카카오 나무에서 수확된 품종에서만 발견되는 특유의 견과류향이 남

카카오	64%
성분	카카오 최소 64%, 설탕 35%, 지방 39%
판매단위	3kg
품목코드	2009175

타이노리 64% Tainori 64%

노란색 계열의 과일향이 나는 타이노리는 건조된 견과류의 풍미가 나며, 감귤꽃의 신선하고 은은한 향을 느낄 수 있는 도미니크 공화국산 초콜릿

카카오	64%
성분	카카오 최소 64%, 설탕 35%, 지방 39%
판매단위	3kg
품목코드	2009193

알파코 66% Alpaco 66%

부드러운 재스민과 오렌지 꽃의 그윽한 향이 어우러진 독특한 초콜릿의 깊은 맛이 남

카카오	66%
성분	카카오 최소 66%, 설탕 33%, 지방 40.2%
판매단위	3kg
품목코드	2009194



VALRHONA CHOCOLATE

카링고 65% Kalingo 65%

그레나다산 원두로 만들. 특 쓰는 향신료의 맛과 신선한 초콜릿 맛이 어우러짐

카카오	65%
성분	카카오 최소 65%, 설탕 24%, 지방 39%
판매단위	3kg
품목코드	2009288

안도아 누아 70%(유기농) Andoa Noire 70%

페루산 최고급 유기농 코코아 빈으로 이루어진 다크 초콜릿. 신선하고 진한 다크 초콜릿을 느낄 수 있음

카카오	70%
판매단위	3kg
품목코드	2009451

프로페셔널 시그니처 Professional Signature

코코아 페이스트 100% Cacao Pate Extra 100%

설탕이 들어있지 않는 초콜릿. 미묘한 비터 테이스트로 견과류의 풍미를 오랫동안 느낄 수 있음

카카오	100%
성분	카카오 최소 100%, 설탕 0%, 지방 54%
판매단위	3kg
품목코드	2009103

엑스트라 아메르 67% Extra Amer 67%

진한 초콜릿색에 강하고 깊은 맛. 가나슈 등 필링과 굽는 케이크에 사용

카카오	67%
성분	카카오 최소 67%, 설탕 32%, 지방 37%
판매단위	3kg
품목코드	2009183

사틸리아 누아 62% Satilia Noire 62%

초콜릿 특유의 향이 강하고 구운 아몬드의 향이 입 안에 오래 남음. 초콜릿 봉봉을 얇고 균일한 층으로 코팅하는 데도 적합

카카오	62%
성분	카카오 최소 62%, 설탕 37%, 지방 38%
판매단위	12kg
품목코드	2009225

에콰토리얼 누아 55% Equatoriale Noire 55%

코팅용으로 적합하며, 가장 대중적인 초콜릿으로 잘 조화된 맛

카카오	55%
성분	카카오 최소 55%, 설탕 43%, 지방 38%
판매단위	3kg
품목코드	2009181



발로나 초콜릿

구르메 크리에이션 Gourmet Creation

조콜라인 65% Xocoline 65%

설탕이 들어있지 않은 초콜릿. 미묘한 쓴맛과 견과류의 풍미를 오래 느낄 수 있음

카카오	65%
성분	카카오 최소 65%, 지방 함량 41%, 말티톨 34%, 지방 42%
판매단위	3kg
품목코드	2009199



밀크 초콜릿 & 화이트 초콜릿 Milk Chocolates & White Chocolates

그랑크루 블렌드 Blend of Grands Crus

지바라 라떼 40% Jivara Lactée 40%

부드럽고, 풍부한 카카오 맛에 이어 바닐라와 맥아의 풍미가 완벽한 조화를 이룸

카카오	40%
성분	카카오 최소 40%, 설탕 34%, 밀크 23%, 지방 41%
판매단위	1kg, 3kg
품목코드	1kg(2009412), 3kg(2009178)



과하나 라떼 41% Guanaja Lactée 41%

신선한 우유의 맛이 강렬한 코코아의 향과 부드럽게 블렌드된 밀크초콜릿

카카오	41%
성분	카카오(코코아빈/코코아버터) 최소 41%, 전지분유 24%, 설탕 34%, 지방 41%
판매단위	1kg
품목코드	2009367



그랑크루 싱글 오리진 Grands Crus Single Origin

타나리바 라떼 33% Tanariva Lactée 33%

마다가스카르산 초콜릿으로 신맛과 밀크 카라멜의 부드러운 맛이 조화를 이룸.

카카오	33%
성분	카카오 최소 33%, 설탕 37%, 밀크 28%, 지방 36%
판매단위	3kg
품목코드	2009179



바히베 라떼 46% Bahibe Lactée 46%

퓨어 도미니카 공화국산 원두. 밀크 초콜릿이지만 카카오 함량이 높아 강한 카카오 풍미가 특징적이며 익은 과일의 향을 느낄 수 있음

카카오	46%
성분	카카오 최소 46%, 설탕 30%, 밀크 23%, 지방 43%
판매단위	3kg
품목코드	2009362



프로페셔널 시그니처 Professional Signature

에콰토리어 라떼 35% Equatoriale Lactée 35%

밝은 색과 잘 어울리는 부드러운 밀크 초콜릿, 코팅용으로 적합

카카오	35%
성분	카카오 최소 35%, 설탕 43%, 밀크 19%, 지방 38%
판매단위	3kg
품목코드	2009182



VALRHONA CHOCOLATE

사틸리아 블랑(화이트) Satilia Blanche

부드러운 질감과 밸런스가 잘 잡힌 화이트 초콜릿으로 작업성이 용이하여 글레이징, 제과, 초콜릿, 아이스크림에도 활용성이 좋음

카카오	31%
성분	카카오 최소 31%, 설탕 41%, 지방 39%
판매단위	12kg
품목코드	2009491



구르메 크리에이션 Gourmet Creation

카라멜리아 36% Caramélia 36%

우유의 부드러운 느낌이 매혹적이며 점차 강하고 인상적인 카라멜향이 느껴지는 동시에 식욕을 돋우는 쇼트 브레드의 향긋한 풍미가 느껴짐

카카오	36%
성분	카카오 최소 36%, 설탕 34%, 밀크 20%, 지방 38%
판매단위	3kg
품목코드	2009223



이보아르 35%(화이트) Ivoire 35%

화이트 초콜릿. 너무 달지 않으면서 신선한 우유와 바닐라의 섬세한 맛과 향을 가진 제품으로 템퍼링 작업이 아주 수월함

카카오	35%
성분	카카오 최소 35%, 설탕 43%, 밀크 21%, 지방 41%
판매단위	1kg, 3kg
품목코드	1kg(2009413), 3kg(2009180)



오팔리스 33%(화이트) Opalys 33%

순백색의 초콜릿으로 우유와 천연 바닐라향의 조화로운 맛. 부드러운 단맛

카카오	33%
성분	카카오 최소 33%, 설탕 32%, 우유 33%, 지방 43%
판매단위	3kg
품목코드	2009275



둘세 35%(블론드) Dulcey 35%

독특한 블론드색. 진한 비스킷향과 함께 소금기 있는 달콤한 맛. 크리미한 질감

카카오	35%
성분	카카오 최소 35, 설탕 29%, 우유 25%, 지방 41%
판매단위	3kg
품목코드	2009480



아젤리아 35% Azélia 35%

로스팅한 헤이즐넛 풍미가 나는 부드러운 맛의 밀크 초콜릿

카카오	35%
성분	카카오 최소 35% 설탕 39% 우유 20% 지방 43%
판매단위	3kg
품목코드	2009394



발로나 초콜릿

프랄린 & 잔두야 Praliné & Gianduja

헤즐넛 프랄린 Praliné Noisettes

로마산 헤이즐넛을 장시간 볶은 후 카라멜화시켜 만들. 제과, 초콜릿 필링, 아이스크림 등에 응용

성분 헤이즐넛 50%, 설탕 50%, 지방 32%
판매단위 5kg
품목코드 2009120



아몬드 프랄린 Praliné Amandes Noisettes

발렌시아 지방의 아몬드를 장시간 볶은 후 카라멜화시켜 만들. 제과, 초콜릿 필링, 아이스크림 등에 응용

성분 아몬드 50%, 설탕 50%, 지방 26%
판매단위 5kg
품목코드 2009121



잔두야 누아젯 레 Gianduja Noisette Lait

최고급 카카오빈을 헤이즐넛, 우유와 함께 블렌드한 것으로 크림처럼 부드러운 질감

성분 헤이즐넛 35%, 설탕 35%, 카카오 16%, 밀크 13%, 지방 39%
판매단위 1kg
품목코드 2009224



기타 제품 Service Products

코코아 파우더 Poudre de Cacao

순수하고 강한 카카오 맛. 따뜻한 마호가니색의 카카오 파우더

성분 카카오 100%, 지방 21%
판매단위 3kg
품목코드 2009104



그뤼에 드 카카오 Grué de Cacao

카카오빈을 볶은 후 부순 것으로 풍미가 좋으며 균형잡힌 맛. 데커레이션, 튀일 및 당도를 줄인 제품에 사용

성분 카카오 100%, 지방 54%
판매단위 1kg
품목코드 2009135



초코 진주 펄 Perles Chocolat

굽기가 가능하며, 데코용으로도 사용. 진주 광택이 나며 구운 후에도 조직이나 모양이 유지

성분 카카오 최소 55%
판매단위 4kg
품목코드 2009172



초코 진주 크런치 Perles Craquantes

데코용으로 사용. 발로나 다크 초콜릿이 코팅된 진주알 모양의 초콜릿. 안에 바삭바삭한 식감의 크런치가 들어있음

성분 카카오 최소 55%
판매단위 3kg
품목코드 2009185



카라멜리아 진주 크런치 Perles Craquantes Caramélia 36%

데코용으로 사용. 발로나 카라멜리아 밀크 초콜릿이 코팅된 진주알 모양의 초콜릿. 안에 바삭바삭한 식감의 크런치가 들어있음

성분 카카오 최소 36%
판매단위 3kg
품목코드 2009276



dulce 진주 크런치 Perles Craquantes Dulcey 32%

데코용으로 사용. 발로나 dulce 초콜릿이 코팅된 진주알 모양의 초콜릿. 안에 바삭바삭한 식감의 크런치가 들어있음

성분 카카오 최소 32%
판매단위 3kg
품목코드 2009399



냥보 그라운드 68% Nyangbo Ground 68%

가나 싱글오리진 카카오빈으로 만든 초콜릿. 녹이기 좋은 형태로 분쇄되어 초콜릿 음료 제작에 용이함

카카오 68%
성분 가나산 카카오(코코아빈/코코아버터) 최소 68%, 설탕 31%, 지방 41%
판매단위 2.5kg
품목코드 2009482



오팔리스 진주 크런치 Perles Craquantes Opalys 33%

데코용으로 사용. 발로나 오팔리스 화이트 초콜릿이 코팅된 진주알 모양의 초콜릿. 안에 바삭바삭한 식감의 크런치가 들어있음.

성분 카카오 최소 33%
판매단위 3kg
품목코드 2009398



에클라오르 Eclat Or

바삭한 맛을 내는 종이처럼 얇은 조각과자로 크런치한 맛을 낸. 무스, 초콜릿 봉봉 등에 바삭한 맛을 내는 충전물로 응용할 수 있음

성분 웨이퍼 조각
판매단위 2.5kg
품목코드 2009236



발로나 초콜릿

압솔뤼 크리스탈 글레이즈 Absolu Cristal Neutral Glaze

무미의 투명한 광택제로서 바로 사용 또는 끓여서 사용. 도포 시에도 흘러내리지 않으며 완벽한 글레이즈 효과. 서늘한 곳에 보관 시 유통기한 1년, 개봉 시 냉장고에서 1달 정도 사용

성분 설탕 36%
판매단위 5kg
품목코드 2009286



다크 초콜릿 칩 52% Dark Chocolate Drop

페이스트리 및 베이킹용 제품. 천연 바닐라향 첨가. 머핀, 브리오슈, 쿠키 등의 토핑 및 필링용

성분 카카오 페이스트 48%, 저지방 카카오파우더 4.4%, 설탕 47%
판매단위 6kg (7,500알 / 팩)
품목코드 2009396



다크 초콜릿 칩 60% Dark Chocolate Chip

페이스트리 및 베이킹용 제품. 천연 바닐라향 첨가. 머핀, 브리오슈, 쿠키 등의 토핑 및 필링용

성분 카카오 페이스트 60%, 설탕 39%
판매단위 5kg (4,000알 / 팩)
품목코드 2009397



다크초콜릿 스틱 48% Dark Chocolate Stick 48%

페이스트리용 제품으로 완벽하게 균형 잡힌 맛. 강한 카카오 맛. 천연 바닐라향 첨가

성분 카카오 48%
판매단위 1.6kg
품목코드 2009384



까레 Carré

까레 과나하 Carré Guanaja

발로나의 상징적인 다크초콜릿을 가벼운 간식으로 즐길 수 있는 초콜릿 스퀘어

카카오 70%
판매단위 5g×200pc square = 1kg / box
품목코드 2009107



까레 지바라 40% Carré Jivara 40%

부드럽고 풍부한 맛의 밀크초콜릿을 간식으로 즐길 수 있는 초콜릿 스퀘어

카카오 40%
판매단위 5g×200pc square = 1kg / box
품목코드 2009115



VALRHONA CHOCOLATE

초콜릿 봉봉 Chocolate Bonbons



팔레오르 Palet or

그랑크루 과나하 70% 가나슈.
다크 초콜릿 코팅. 금가루 토핑

판매단위 120ea / 박스
품목코드 2009383



가나슈 까라이브 Caraïbe

그랑크루 까라이브 66% 가나슈.
다크초콜릿 코팅. 아로마향과 과일향

판매단위 120ea / 박스
품목코드 2009391



가나슈 바닐 Ganache Vanille

바닐라향 가나슈.
밀크 초콜릿 코팅. 스파이시향

판매단위 120ea / 박스
품목코드 2009386



가나슈 자스민 Ganache thé Jasmin

우려낸 녹차와 잰스민향 가나슈.
다크 초콜릿 코팅. 찻잎 모양 전사

판매단위 120ea / 박스
품목코드 2009387



가나슈 까시스 Ganache Cassis

블랙커런트 퓨레 가나슈.
다크 초콜릿 코팅. 상큼한 맛

판매단위 120ea / 박스
품목코드 2009381



카라푸루띠 코코 Carafutti Coco

카라멜화시킨 코코넛 퓨레 밀크 가나슈.
밀크 초콜릿 코팅. 카라멜 맛

판매단위 120ea / 박스
품목코드 2009392



카페 누아 Café Noir

커피 가나슈. 다크 초콜릿 코팅. 커피빈 데코.
아라비카 커피

판매단위 120ea / 박스
품목코드 2009389



프랄린 인텐스 이보아르 Praliné Intense Ivoire

아몬드 헤이즐넛 프랄리네. 이보아르 초콜릿 코팅.
다크초콜릿 사선 데코. 강한 견과류 풍미

판매단위 120ea / 박스
품목코드 2009388



티라미수 Tiramisu

티라미수향의 이보아르 초콜릿 가나슈. 커피 맛.
작은 초콜릿 조각 장식

판매단위 120ea / 박스
품목코드 2009408



센세이션 리네프이보아르 Sensation Rinette Ivoire

아몬드 헤이즐넛 프랄리네, 이보아르 초콜릿 코팅 제품

판매단위 2kg / 박스
품목코드 2009212



자연 친화적이고 윤리적인 방식으로 가공한 재료로 미래의 미식을 선두하는 요리 및 페이스트리 재료기업

1967년 스페인 카탈로니아에 설립된 소사 인그리디언츠는 전 세계 80개국 이상의 셰프들의 요구를 충족할 수 있는 다양한 제품을 공급하고 있습니다. 소사는 동결 건조 과일, 과일 분말, 페이스트, 현지에서 엄선하여 가공한 견과류, 텍스처라이저, 색소, 착향료 및 테크니컬 슈가를 생산하고 있습니다. 지방과 당 함량이 더 적은 SOSA 제품으로 여러분의 요리와 디저트에 다양한 풍미와 질감을 표현해 보시기 바랍니다.

펙틴NH

Fruit Pectin NH

과일 나뭇잎, 잼 등의 스프레드 형태를 만들 때 사용

판매단위 500g
품목코드 2060108



펙틴 존 / 옐로우 펙틴

Pectine Jaune / Yellow Pectine

감귤류 과일의 껍질로 만든 파우더, 겔화제로 단단하고 견고한 젤(예: 페이스트리, 젤리 및 잼) 또는 단단하고 스프링 같은 젤(토피нг)을 만들 수 있음

판매단위 500g
품목코드 2060127



아가아가 퓨어(한천분말)

Agar Agar Pure

해조류로 만든 분말 겔화제. 모든 액체류(젤라틴, 퓨레 등)에 사용 가능. 100% 천연 재료로 만든 비건 제품

판매단위 500g
품목코드 2060111



아몬드 파우더

Refiend Raw Almond Flour

스페인 발렌시아 산 고품질 아몬드 파우더

판매단위 1kg
품목코드 2060107



산딸기 크리스피 2-10mm

Raspberry Crispy 2-10mm

보다 크런치한 식감을 위해 라즈베리를 2-10mm 크기로 동결 건조한 제품으로 초콜릿 바, 봉봉, 머랭, 무스 등 다양한 제품에 사용 가능

판매단위 300g
품목코드 2060124



딸기 크리스피 웨트루프

Strawberry Crispy Wet Proof

코코아버터로 코팅되어 머랭, 무스, 장식물 등에 독특한 질감과 식감을 냄

판매단위 400g
품목코드 2060105



말토섹 Maltosec

뛰어난 지방 흡수력으로 액체 지방을 가루 형태로 바꾸어 주는 역할. 타피오카 유래의 100% 천연 말토덱스트린. 초콜릿 락, 올리브유 분말, 너츠 제품 등에 사용

판매단위 500g
품목코드 2060110



소야힙 Sojawhip

대두 단백질에서 추출한 분말 형태의 에어레이팅 에이전트로 휘핑 및 포밍(거품) 효과가 있으며 달걀 흰자 또는 알부민 대체 가능한 비건 제품. 머랭, 스펀지케이크, 반죽, 마카롱, 무스, 수플레 등을 만들 수 있음

판매단위 300g
품목코드 2060128



나투르 에물 Natur Emul

안정제의 역할을 하여, 기존 제품의 보존과 보습력을 높여줌. 시트러스 섬유와 잔탄검으로 만든 분말 유화제로 냉동이 가능. 100% 천연제품으로 비건, 알러지 프리 제품. 활요(에시)계란 없이 마요네즈를 만들 수 있음

판매단위 500g
품목코드 2060126



전화당 리퀴드

Liquid Inverted Sugar

과당과 포도당에서 유래한 제품으로 다양한 페이스트리 재료, 아이스크림 및 초콜릿의 보존제로 사용. 당 함량이 높으며 반죽의 질감 향상 및 오래 보존할 수 있는 효과.

판매단위 1.4kg
품목코드 2060131



글루코스 리퀴드 (60DE)

Glucose Liquid 60DE

전분에서 유래된 당분으로 다양한 페이스트리 재료, 아이스크림 및 초콜릿에 보존제로 사용되며 당 함량이 낮음.

판매단위 1.5kg
품목코드 2060132



글루코스 파우더 (33DE)

Glucose Powder 33DE

옥수수 전분에서 추출된 글루코스 파우더로 글루코스 시럽을 건조한 파우더 형태. 페이스트리, 초콜릿과 아이스크림 등의 보존제로 사용되며 당 함량이 낮음.

판매단위 500g
품목코드 2060125



피스타치오 페이스트 Pistachio Pure Paste

분쇄된 피스타치오로 만들어진 페이스트로 아름다운 그린 컬러와 풍부한 텍스처, 가벼운 단맛이 특징적. 케익, 가나슈, 마카롱 등의 디저트 및 페이스트리 필링, 아이스크림 플레이버링 등에 활용 가능

판매단위 1kg
품목코드 2060130





100% 현지 재료를 사용하는 정통 남미 초콜릿

지역 공동체와의 상생을 중시하는 리퍼블리카 델 카카오는 100% 현지 재료만을 사용하여 정통 남미 초콜릿을 만들어내는 것을 기업의 목표로 삼고 있습니다. 50년 이상 제과 기업을 운영한 시리보가 형제의 노하우와 자매 브랜드인 발로나의 기술과 생산 노하우가 고스란히 녹아 있는 브랜드입니다.

República del Cacao 리퍼블리카 델 카카오

에콰도르 화이트 초콜릿 Ecuador White Chocolate

에콰도르산으로 최초의 '퓨어 오리진' 화이트 초콜릿.
매우 크리미하며 현지에서 생산된 신선한 우유와 순도 높은 사탕수수로 제조

카카오	31%
성분	설탕 43%, 지방 38%, 우유 25%
판매단위	2.5kg
품목코드	2039101



페루 카카오 38% 밀크 초콜릿 Peru 38% Cacao Milk Chocolate

순수한 페루산 크리올로 신선함과 우유의 가볍고 깔끔한 맛 그리고 부드러운 버터 스카치의 끝 맛이 결합된 맛.
열은 색상에 부드럽고 실크 같은 질감. 무겁고 과한 바닐라 맛을 배제하고 맛에 정교한 균형을 이루어 다른 경쟁 초콜릿과 차별화를 추구함

카카오	38%
성분	설탕 36%, 지방 42%, 우유 26%
판매단위	2.5kg
품목코드	2039104



에콰도르 카카오 56% Ecuador 56% Cacao

순수한 에콰도르산 나시오날 아리바 카카오로 만든 초콜릿. 잘 구워진 커피향과 원숙하고 완벽하게 마무리된 진한 초콜릿 맛에 뒤따르는 하얀 꽃향이 특징. 코팅용으로는 적합하지 않음

카카오	56%
성분	설탕 43%, 지방 32%
판매단위	2.5kg
품목코드	2039119



페루 카카오 62% 다크 초콜릿 Peru Cacao 62% Dark Chocolate

페루 북서부의 고급 카카오로 만든 밝은 마호가니 색의 초콜릿. 프레쉬한 풍미와 약간의 신맛, 블랙베리 및 체리 향을 느낄 수 있으며, 신선한 아몬드와 구운 말린 과일의 따뜻한 뒷맛이 남음

카카오	62%
성분	지방 37%, 설탕 40%
판매단위	2.5kg
품목코드	2039105



다크 초콜릿 블랜드 에콰도르, 페루 70% Dark Chocolate Blend Ecuador, Peru 70%

페루산 빈의 과일 맛과 에콰도르산 빈의 구운 맛이 잘 균형 잡힌 고급 카카오 블렌딩 커버춰.
말린 과일과 달콤한 향신료 맛을 느낄 수 있으며, 흐름성이 좋아 글레이징 등 활용성이 좋음

카카오	70%
성분	설탕 29%, 해바라기 레시틴, 바닐라추출물
판매단위	2.5kg
품목코드	2039125



퓨어 코코아 파우더 Pure Cocoa Powder

가장 높은 함량의 천연 코코아버터를 함유. 환상적인 열대나무 색과 풍부한 마호가니 색으로 제품의 색을 돋보이게 만들어줌. 깔끔하고 풍부하며 균형 잡힌 맛

카카오	100%
성분	지방 22~24%
판매단위	2.25kg
품목코드	2039111



에콰도르 코코아버터 Ecuador Cocoa Butter

에콰도르 싱글 오리진 카카오를 사용한 코코아 버터. 강하지 않은 카카오 향과 맛으로 제품의 풍미 변화에 영향 최소화. 얇은 셰이빙 형태로 계량이 용이하며 작업성이 뛰어남

성분	지방 100%
판매단위	1.5kg
품목코드	2039123





생산자와 페이스트리 셰프의 연결로 탄생한 프리미엄 바닐라

노로히<NOROHY>는 ‘빛과 연결’을 의미하는 프리미엄 바닐라 브랜드입니다.
빈 재배에서부터 셰프의 창작품에 이르기까지 모든 과정에 참여하여 셰프들의 감각을 일깨우는 특별한 바닐라를 선보입니다.

마다가스카르 바닐라빈 **Madagascar Vanilla Bean**

강렬한 우디 및 플로럴 향이 특징인 프리미엄 블랙 논 스플릿 바닐라 빈.
윤기가 있고 기름이 풍부한 외관을 가지고 있으며, 유연한 특징으로 인해 사용이 용이

판매단위 250g
품목코드 2009478



타히티 바닐라빈 **Tahiti Vanilla Bean**

기름지고 풍부한 아로마로 가득한 타히티 바닐라 빈. 통통하고 윤기 있는 외관을 가지고 있으며,
강렬한 아니스와 아몬드, 통카빈 그리고 발사믹 식초의 향이 섞인 꽃 향기가 특징

판매단위 250g
품목코드 2009479



바닐라빈 엑스트랙 **Vanilla Bean Extract**

오가닉 마다가스카르 바닐라빈을 사용해 만든 바닐라 엑스트랙. 카라멜, 향미증진제 첨가 없이
농축 바닐라 엑스트랙, 케인슈가시럽, 바닐라 씨드만을 사용해 순수한 바닐라의 풍미를 느낄 수 있음

판매단위 1kg
품목코드 2009483



바니퓨전 유기농 바닐라빈 페이스트 **VANIFUSION Organic Vanilla Bean Paste**

순수 마다가스카르 빈만으로 만든 풍부한 바닐라 노트와 우디 노트를 가진 페이스트.
사용량 조절(페이스트 5g당 바닐라빈 3g)이 편리하며 풍부한 씨를 함유

판매단위 0.5kg
품목코드 2009484



노로히는 창립 이래로 셰프들을 위해 늘 엄격하고 높은 품질의 기준을 충족하는 제품을 제공하고자 노력해 왔습니다. 이를 위해 페이스트리 셰프 입장에서 바닐라 제품을 명확히 인지하고 동시에 획기적인 접근을 할 수 있도록 빈을 엄선하여 바닐라 제품들을 개발해 왔습니다. 마다가스카르와 타히티의 특정 지역에서 가장 세심한 주의를 기울여 엄선된 바닐라 빈은 각각의 크리에이션을 더욱 돋보이게 해줄 특별한 아로마를 제공합니다. 투명성은 물론, 추적 가능성에 대한 우리의 약속을 존중하고자 가능한 모든 곳에서의 교육과 현장 지식 및 인증서를 중요시 여기고 있으며, 늘 고객을 지원하고 더 많은 서비스를 제공하고자 합니다. 이를 위해, 원재료인 바닐라 빈의 아로마 향을 존중하는 다양한 레시피를 개발해왔습니다.





프리미엄 버터로 만든 델리프랑스

델리프랑스의 역사는 냉동 바게트를 최초로 개발한 1980년대로부터 시작합니다.

현재 프랑스 No.1 냉동생지 회사로 자리매김한 델리프랑스는
다양한 베이커리, 페이스트리, 비엔누아즈리 제품을 전세계에 공급하고 있습니다.

비엔누아즈리 Viennoiseries

미니 크로아상 클래식 (버터 18%) Mini Croissant Butter 18%

프랑스 퓨어버터 18%, 프랑스 밀가루 100%, 경제적인 가격

판매단위 25g×160ea
품목코드 1057147



버터 크로아상 델리프랑스 헤리티지 (버터 24%)

Croissant Beurre 24% Heritage

델리프랑스 시그니처 크루아상, GMP 밀가루, 비정제 수수원당, 르방, 프리미엄 버터, 동물복지란을 사용

판매단위 라지 70g×60ea, 미니 30g×180ea
품목코드 라지(1057114), 미니(1057101)



버터 크로아상 Croissant Beurre

기존보다 큰 80g 제품으로 샌드위치 등 아침식사 용이, 프랑스 밀가루 100% 사용, 퓨러 버터 24%

판매단위 80g×56ea
품목코드 1057164



버터 팥 쇼콜라 매종 헤리티지 (버터 21%)

Pain Chocolat Beurre 21% Maison Heritage

델리프랑스 시그니처 팥쇼콜라, GMP 밀가루, 비정제 수수원당, 르방, 프리미엄 버터, 동물복지란을 사용

판매단위 라지 75g×60ea 미니 30g×180ea
품목코드 라지(1057115), 미니(1057102)



버터 팥 오 레장 헤리티지 Sultana Croissant Heritage

GMP 밀가루, 비정제 수수원당, 르방, 프리미엄 버터, 동물복지란을 사용

판매단위 라지 120g×40ea 미니 35g×180ea
품목코드 라지(1057116), 미니(1057103)



쇼송 뽕므 Apple Turnover Butter 18%

프랑스 퓨어버터 19.5%, 프랑스 밀가루 100%, 노르망디산 사과 필링

판매단위 라지 100g×48ea 미니 35g×120ea
품목코드 라지(1057119), 미니(1057118)



시나몬 데니쉬 Cinamon Danish Swirl

시나몬 필링, 트랜스지방 0%, 프랑스 밀가루 100%, 퓨어버터 13.5%

판매단위 90g×60ea
품목코드 1057138



빵 & 브레드 Bread & Parbaked

화이트 하프 바게트 Classic Hard White Roll

프랑스 밀가루 100%, 클래식한 식감

판매단위 40g×160ea
품목코드 1057144



폴리쉬 바게트 Polish Baguette

폴리쉬 반죽 바게트, 르방 사용, 스톤오븐 파베이킹, 전통적인 프렌치 바게트 식감

판매단위 290g×30ea
품목코드 1057152



케이크 & 기타 Cakes & Others

커스타드 필링 미니 도넛 Mini Donut Filled With Custard Cream

입에서 녹는 듯한 식감, 24% 커스타드 필링, 편리성

판매단위 25g×140ea
품목코드 1057108



미니 도넛 초코 헤이즐넛 Mini Donut Filled With Chocolate

입에서 녹는 듯한 식감, 24% 헤이즐넛초콜릿 필링, 편리성

판매단위 21g×70ea
품목코드 1057129



미니 도넛 플레인 Mini Donut Plain Topping Sugar

입에서 녹는 듯한 식감, 편리성

판매단위 16g×140ea
품목코드 1057130



트리플 초콜릿 크로캉 Three Choc Crunchy Layer Cake

개별 진공 포장. 아몬드 비스킷 사용, 크런치한 프랄린 사용. 바바리안 크림과 화이트, 밀크, 다크 초콜릿의 풍부한 맛

판매단위 650g×4ea
품목코드 1057109



망고 패션 조풍드 케익 Mango Passion Layer Cake

개별 진공포장. 아몬드 비스킷 사용, 망고 19%, 패션프루츠 5% 첨가, 코코넛 과육 토퍼

판매단위 770g×4ea
품목코드 1057149



딸기 케익 Strawberry Layer Cake

개별 진공 포장. 유럽산 딸기 20% 함유, 딸기향 비스킷 사용, 바바리안 크림과 딸기의 조화

판매단위 820g x 4ea
품목코드 1057122



티라미수 케익 Tiramisu Layer Cake

세련된 비주얼로 고급스러운 서빙이 가능한 프리미엄 티라미수 케이크

판매단위 610g×4ea
품목코드 1057121





프랑스인들에게 가장 사랑받는 생치즈, 생모레

생모레는 프랑스 생치즈 시장 점유율 50% 이상을 차지하는 국민브랜드로 가벼운 식감과 약간의 산도, 신선한 우유의 풍미가 매력적인 치즈 브랜드입니다.

생 모레 치즈 케익 St Môret Cheese Cake

오리지널 프렌치 치즈 본연의 맛을 그대로 담아낸 부드러운 식감과 신선한 우유 풍미를 입안 가득 느낄 수 있는 메이드 인 프랑스 생모레 치즈케익

판매단위 1,550g×3ea / box
품목코드 2023005



유자 생 모레 크림치즈 조각 케익 Yuzu St Môret Cheese Cake

부드럽고 신선한 프랑스산 생 모레 치즈의 촉촉한 식감과 입 안 가득히 퍼지는 상큼하면서도 고급스러운 유자 퓨레의 조화를 느낄 수 있는 프리미엄 치즈케익

판매단위 76g×27ea/box
품목코드 2023004



블루베리 생 모레 크림치즈 조각 케익 Blueberry St Môret Cheese Cake

진하고 달콤한 블루베리 퓨레의 맛과 부드럽고 크림미한 우유 풍미를 머금은 프랑스산 생 모레 치즈의 조화를 느낄 수 있는 프리미엄 치즈케익

판매단위 77g×27ea/box
품목코드 2023003



망고 생 모레 크림치즈 조각 케익 Mango St Môret Cheese Cake

스위트 망고의 달콤함과 신선한 우유의 풍미를 느낄 수 있는 프랑스산 생 모레 치즈의 마리아주가 잘 어우러진 프리미엄 치즈케익

판매단위 77g×27ea/box
품목코드 2023002



딸기 생 모레 크림치즈 조각 케익 Strawberry St Môret Cheese Cake

남녀노소 누구나 좋아하는 달콤한 딸기 퓨레와 부드럽고 신선한 프랑스산 생 모레 치즈의 촉촉한 식감이 어우러진 치즈케익

판매단위 77g×27ea/box
품목코드 2023001





라즈베리 마카롱 Raspberry Macaron

새콤달콤한 라즈베리의 상큼한 풍미와 강렬한 레드 컬러가 눈길을 사로잡는 마카롱

판매단위 70ea / box
품목코드 2044111



인텐스 초콜릿 마카롱 Intense Chocolate Macaron

진한 발로나 초콜릿 필링과 캘리포니아 아몬드의 고소한 풍미가 조화를 이룬 마카롱

판매단위 70ea / box
품목코드 2044113



바닐라 마카롱 Vanilla Macaron

마다가스카르 부르봉 바닐라빈을 사용하여 부드럽고 고급스러운 맛을 자랑하는 마카롱

판매단위 70ea / box
품목코드 2044112



바닐라 통카빈 마카롱 Vanilla Tonka Bean Macaron

우아한 바닐라와 통가빈의 독특하고 고급스러운 향에 스트로베리로 포인트를 준 마카롱

판매단위 70ea / box
품목코드 2044114



라임 민트 라즈베리 마카롱 Lime Mint Raspberry Macaron

민트색 컬러가 돋보이는 셀에 라임, 민트, 라즈베리 풍미의 신선한 필링을 더한 마카롱

판매단위 70ea / box
품목코드 2044115



솔티드 카라멜 버터 마카롱 Salted Caramel Butter Macaron

솔티드 버터 카라멜 필링을 넣어 달콤함과 짭조름한 맛을 동시에 느낄 수 있는 마카롱

판매단위 70ea / box
품목코드 2044119



애플타르트 Apple Tart

사과 퓨레, 코팅이 된 사과 조각이 들어간 타르트

판매단위 750g x10개
품목코드 2033001



코코넛타르트 Coconut Tart

달콤한 반죽과 코코넛 크림, 그리고 간 코코넛이 들어간 타르트

판매단위 750g x10개
품목코드 2033002



배&아몬드 타르트 Pear & Almond Tart

달콤한 반죽과 프랑지판 크림, 그리고 코팅된 배 반쪽이 들어간 타르트

판매단위 750g x10개
품목코드 2033003



초코케이크 Half-Baked Chocolate Cake

반쯤 구운 초콜릿 크림 케이크

판매단위 1kg x6개
품목코드 2033004



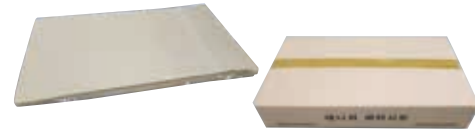
버터 시트 & 타르트 셀



DLA

데니쉬 버터 시트 (냉동생지) Butter Sheet for Danish

판매단위 1.38kg×6 / box, 1.40kg×6 / box
 품목코드 1.38kg(1020162), 1.40kg(1020168)



시트 사이즈 - 560×310×5mm

타르트셀 라운드 스위트 & 라운드 초코

Tart Shell Round Sweet & Chocolate

스위트 미니	판매단위 288pc/box	규격 41mm × 17mm	중량 7.4g
스위트 미디움	판매단위 120pc/box	규격 55mm × 18mm	중량 12g
스위트 라지	판매단위 72pc/box	규격 80mm × 20mm	중량 25.5g
초코 미니	판매단위 288pc/box	규격 41mm × 17mm	중량 7.4g

품목코드 스위트 미니(1057123), 스위트 미디움(2042101), 스위트 라지(1057124), 초코 미니(1057126)



다크체리 70%(대,소) Dark Cherry 70%

판매단위 610g, 2.7kg / 통
 품목코드 610g (1011168), 2.7kg (1011169)



블루베리 70% Blueberry 70%

케이크 충전물, 토핑으로 사용 가능한 블루베리 70% 함량의 잼

판매단위 610g×12캔 / box
 품목코드 2061122





신선한 과일의 맛 *Ripple® Jam* 고품질의 과일 원료 공급 업체

100년의 역사를 가진 프랑스 가족기업 안드로스는 과일 가공 제품 전문 기업입니다.

최고 품질의 원료를 사용한 과일 가공품을 신선한 과일 그대로 전달합니다.

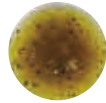
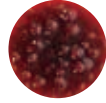
2013년에 런칭한 안드로스 프로페셔널 리플젬은 파티시에와 바리스타에게 새로운 가능성을 제공합니다.

과육이 듬뿍 들어있는 과일베이스의 리플젬은 베이커리, 제과제빵 등 다양한 곳에 활용될 수 있습니다.

안드로스 리플젬 Ripple Jam Original



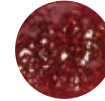
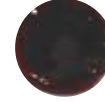
과일 함량 평균 50% | 보관 상온
유통기한 12개월 | 개봉 후 냉장 보관
판매단위 1kg (딸기 리플젬의 경우 1kg, 11kg)

			
딸기 Strawberry 품목코드 2063102	블루베리 Blueberry 품목코드 2063101	망고 Mango 품목코드 2063103	라즈베리 Raspberry 품목코드 2063104
			
복숭아 Peach 품목코드 2063105	애플시나몬 Apple Cinnamon 품목코드 2063107	청포도 Green Grape 품목코드 2063109	화이트 피치 White Peach 품목코드 2063108
			
오렌지 Orange 품목코드 2063106	체리 Cherry 품목코드 2063110	사과 Apple 품목코드 2063115	키위 Kiwi 품목코드 2062126
			
바나나 Banana 품목코드 2063114	멜론 Melon 품목코드 2063124	파인애플 Pineapple 품목코드 2063122	마운틴 크랜베리 Mountain Cranberry 품목코드 2063123
			
칼라만시 Calamansi 품목코드 2063116	패션푸룻 Passion Fruit 품목코드 2063125	호두 베이스 Walnut Base 품목코드 2063121	포베리 Four Berry 품목코드 2063127
			
호박 Pumpkin 품목코드 2063128	밤 스프레드 Chestnut Spread 품목코드 2063129	석류 크랜베리 Pomegranate Cranberry 품목코드 2063123	코코넛 Coconut 품목코드 2063130

세미 캔디드 Semi-Candied

퓨레 Puree

필링젬 Filling Jam

				
세미 캔디드 체리 Semi-Candied Cherry 품목코드 2063111	호박 퓨레 Pumpkin Puree 품목코드 2063129	살구 필링젬 Apricot Filling Jam 품목코드 2063117	라즈베리 필링젬 Raspberry Filling Jam 품목코드 2063120	사과 파이 필링 Apple Pie Filling 품목코드 2063121
				
세미 캔디드 오렌지 필 Semi-Candied Orange Peel 품목코드 2063128	바나나 퓨레 Banana Puree 품목코드 2063130	딸기 파이 필링 Strawberry Pie Filling 품목코드 2063127	베리믹스 파이 필링 Berry Mix Pie Filling 품목코드 2063120	블루베리맛 잼 Blueberry Flavored Jam 품목코드 2063118



처음 만나는 특별한 과일 퓨레, 아다망스

Adamance는 발로나에서 런칭한 냉동과일퓨레 브랜드로, 무가당 100% 과일로 생산한 프리미엄 과일퓨레 제품을 공급하고 있습니다. Adamance는 '단호한'이라는 뜻을 가진 영어 단어 adamant에서 유래된 이름으로, 아다망스가 추구하는 생산 방식과 뛰어난 퀄리티에 대해 타협하지 않겠다는 확고한 의지를 나타냅니다.

딸기
Strawberry



원산지 프랑스 설탕 0%
판매단위 1kg

마라 드 부아 딸기
Mara des bois strawberry



원산지 프랑스 설탕 0%
판매단위 1kg

라즈베리
Raspberry



원산지 불가리아 설탕 0%
판매단위 1kg

레몬
Lemon



원산지 이탈리아 설탕 0%
판매단위 1kg

망고
Mango



원산지 인도 설탕 0%
판매단위 1kg

배
Pear



원산지 프랑스 설탕 0%
판매단위 1kg

백도 복숭아
White peach



원산지 프랑스 설탕 0%
판매단위 1kg

블랙커런트
Blackcurrant



원산지 프랑스 설탕 0%
판매단위 1kg

살구
Apricot



원산지 프랑스 설탕 0%
판매단위 1kg

코코넛 크림
Coconut cream



원산지 스리랑카 설탕 0%
판매단위 1kg

블루베리
Blueberry



원산지 에스토니아 설탕 0%
판매단위 1kg

오팔 사과
Green apple



원산지 프랑스 설탕 0%
판매단위 1kg



More respect

환경과 인간을 위한 존중

잔류 농약 제로를 추구하며
과일 생산자들이 최상의 컨디션에서
작업할 수 있도록 보장



More traceability

100% 추적 가능한 퓨레

각 과일 생산자와 과일 품종 및
재배 지역에 대한
정보를 공개해 투명성 제공



More fruit

100% 과일만을 사용한 퓨레

잘 보존된 생과일의 풍미와 색,
그리고 텍스처를 지닌 무가당 과일 퓨레



More services

페이스트리 세프들의 사용을 위한
다양한 지원

퓨레를 더 새롭게 확장된 방법으로
사용할 수 있도록 다양한 레시피와 서비스 제공

광택제 및 데코용 재료

Glaze & Decoration

초코 미로와 **Royal Miroir Chocolat**

초콜릿 맛이 뛰어난 광택제로 지속성이 길고 해동 및 냉동안정성이 높음. 색상과 광택이 뛰어나

용량 케이크 및 무스류 광택용
판매단위 2.75kg×4ea / box
품목코드 2019207



뉴트럴 미로와 **Royal Miroir Neutre**

지속성이 길어 커팅 후 잘 건조되지 않고, 부드럽고 얇게 코팅이 되어 경제적. 흘러내리지 않는 것이 특징으로 냉동 및 해동 시 안정적임

용량 바바루아 및 무스류 광택용
판매단위 5kg / 통
품목코드 2019110



콜드젤리 미로와 (대, 소) **Cold Geli Miroir**

얇게 도포되며, 끓이지 않고 바로 사용. 표면이 끈적이지 않으며 아이싱 편리. 뛰어난 광택

용량 과일 토핑, 무스 케이크, 케이크 데커레이션 등
판매단위 700g / 캔, 3kg / 통
품목코드 700g(2061101), 3kg(2061102)



뉴트럴 나빠쥬 **Nap'fix Neutral**

얇게 발라도 효과적인 높은 점도의 광택제로 빠르게 녹으며 사용 후 적절한 젤리 과정을 거침. 투명한 광택에 냉동, 해동 시 안정적이며 어떤 맛과도 잘 어울리는 무색·무취의 성질을 띰. 물 사용량이 많아 원가절감

사용량 글레이즈 - 50~60%의 물을 넣어 85℃로 끓임
용량 과일, 타르트, 데커레이션, 데니시 페이스트리, 글라사쥬
판매단위 5kg / 통
품목코드 2019107



아프리카트 나빠쥬 **Glageli Apricot**

살구향이 나는 광택제로 끓일 때 물 사용량 60~100%로 경제적인

용량 타르트, 데니시 페이스트리, 스위스 롤, 데커레이션 케이크, 젤리화 된 콜리스
판매단위 3kg / 통
품목코드 2061109



아몬드 페이스트 50% **Almond Paste 50%**

베이킹 안정성이 있어 반죽과 필링용으로 적합. 최상급 아몬드 50%로 부드럽고 진하며 보습력이 뛰어나

용량 빵따꾸르, 프랑자판, 봉봉, 가또 드 보야지, 슈틀렌, 공예용 마지팬 등
판매단위 1kg×8ea / box
품목코드 2019213



아몬드 페이스트 22% **Almond Paste 22%**

아몬드 함량 22%로 색이 밝아 컬러링이 용이하며, 꽃, 동물 등 장식용품을 쉽게 만들 수 있음. 최고급 아몬드를 사용하며 부드러운 질감으로 작업성이 좋으며 냉장에서도 안정적

용량 모델링 (꽃, 동물 등), 마지팬, 봉봉 등
판매단위 5kg / 통
품목코드 2019131



하겔슈거 **Hagel Zucker**

우박 크기의 장식용 설탕. 오븐에 구워도 잘 녹지 않음

용량 빵 케이크, 데니시 토핑용
판매단위 1kg(15kg / box), 5kg(20kg / box)
품목코드 1kg(1047205), 5kg(1047206)



Topping & Filling

토픽 및 필링용 재료

프로렌틴 믹스 **Florentine Mix**

꿀, 생크림 등을 분말화시켜 아몬드와 섞어 뿌린 후 굽는 믹스(끓이지 않고 뿌려서 만들), 실패할 우려가 전혀 없으며, 작업이 매우 편리함

용량 프로렌틴, 빵, 케이크, 쿠키, 데커레이션, 비넨슈티히, 파이 등
판매단위 500g, 10kg / box, 20kg / bag
품목코드 2019153, 20kg(2019196)



쿠키 크럼블 (다크, 브라운) **Cookie Crumble**

구운 쿠키로 만든 크럼블

용량 무스치즈 케이크 베이스, 도넛 토픽, 케이크, 아이스크림, 토핑 등에 사용
판매단위 브라운(1kg, 10kg / box), 다크(1kg, 10kg / box)
품목코드 브라운 다크 1kg(1047212), 10kg(1012112) / 다크 1kg(1047213), 10kg(1012111)



라이스 크런치(외국산) **Rice Crunch**

외국산 쌀 100%를 사용하여 팍팍한 제품

용량 제과, 제빵용 토핑 및 필링
판매단위 1kg / bag, 10kg / box
품목코드 외국산 1kg(1047379), 10kg(1014104)



금박 제품 **Golden Paper / Gold Dust**

식용으로 허가된 순금 99.99%

판매단위 금박지(10매), 금가루(0.3g)
품목코드 10매(1001102), 0.3g(1001101)



베네치아나 머랭 믹스 **Veneziana Meringue Mix**

머랭믹스. 따뜻한 물과 섞어 고속으로 3-5분간 휘핑하여 사용하는 간편한 제품. 이탈리안 머랭, 머랭쿠키, 버터크림, 무스 등에 사용

판매단위 5kg / bag
품목코드 2019208



과일 및 견과류 가공품

Fruits & Nuts

French Bread

프랑스빵

키르쉬 필링(사워 체리) Kirsch Filling (Sour Cherry Filling)

유럽산 사워체리를 이용한 필링

- 용용 키르쉬 케이크, 블랙 포레스트 케이크, 데니시, 데커레이션 토핑 또는 충전물
- 판매단위 3.3kg, 19.8kg / box
- 품목코드 2019146



오렌지 스트립 Orange Strip

신선한 오렌지를 껍질째 길게 자른 후 당절임한 제품.

- 용용 초콜릿, 데니시, 케이크 장식용, 빵류, 오렌지 파운드 케이크
- 판매단위 4kg / carton
- 품목코드 2013103



금귤(잎) Citrus Japonica

신선한 금귤을 당절임한 제품으로 고품량 50%.

- 판매단위 3kg×6ea / box
- 품목코드 1026101



헤이즐넛 맛 믹스 Hazelnut Mix

로스트된 헤이즐넛에 캐러멜을 입혀 갈아놓은 것으로 구수한 맛과 향을 지닌 필링용 제품. 어디에나 사용 가능하고 찬물을 60% 섞어 페이스트 상태로 사용함

- 용용 데니시 페이스트리, 쿠키, 파이, 케이크, 빵, 버터 크림
- 판매단위 5kg, 10kg / box
- 품목코드 5kg(2019154)



보닉밤(내피밤) Chestnut with Skin

- 용용 케이크 데커레이션, 밤롤, 밤빵, 데니시 등
- 고품질 1.6kg
- 판매단위 3kg×6ea / box
- 품목코드 1002203



보닉밤(다이스) Chestnut with Skin Dice

보닉밤(내피밤) 제품을 다이스한 제품

- 판매단위 3kg×6ea / box
- 품목코드 2061122



보닉밤 페이스트 Chestnut with Skin Paste

- 용용 토핑 및 충전용
- 함량 65%
- 판매단위 960g×12ea / box
- 품목코드 1036103



T45 Gruau Rouge T45

비엔누아즈리 전용 밀가루. 버터, 설탕, 달걀이 많이 들어가는 고배합에 적합

- 판매단위 25kg / bag
- 품목코드 2020111



프랑스 밀가루 (T55) French Flour

밀 추출율 84%. 프랑스 바게트 전용 밀가루. 빵껍질이 질기지 않음

- 판매단위 25kg / bag
- 품목코드 2020101



T65 Campailllette des Champs

밀 글루텐과 효소가 첨가된 프랑스 밀가루. 뛰어난 수분 보유력 및 풍부한 볼륨

- 용용 빵, 바게트, 작은 롤빵, 프랑스 전통빵류
- 판매단위 25kg / bag
- 품목코드 2020103



트레디션 T65 Tradition T65

프랑스 전통빵을 만들 수 있는 T65 프랑스 밀가루. 비타민C 무첨가

- 판매단위 25kg / bag
- 품목코드 2020105



플라틴 T65 Platine T65

라벨루즈&CRC 인증을 받은 반죽 탄력성이 우수하고 첨가물이 없는 순수 밀가루

- 판매단위 25kg / bag
- 품목코드 2020128



프랑스 GMP 밀가루 제품 설명 (성분 및 특징)

제품 분류	T45	T55	T65	Tradition T65
원어명	Gruau Rouge	Eiffel Tower	Campailllette des Champs	Tradition T65
한글명(별칭)	그뤼오 후즈 T45	에펠 타워 T55	깜파엿 데 샹(T65)	트라디시옹 T65
특징	고단백	효소 첨가	르방	화합첨가제 미첨가
주성분	밀가루 100%	밀가루 96.975%	밀가루 98.273%	밀가루 98.97%
	밀 글루텐	밀 글루텐 3%	밀 글루텐	밀 글루텐
		비타민C	비타민C	맥아밀가루
		효소	르방, 효소	
응용 제품	크로와상 비엔누아즈리, 냉동제품	클래식 바게트 다목적	테이스티 바게트	트레디셔널 바게트
현지 트렌드 맞선호	냉동생지용으로 사용	↓	↑	↑
장기발효시	냉동 가능			성형 ×
	성형 후 발효	성형 후 리타드 발효	성형 후 리타드 발효	반죽 발효 가능

크라프트콘 믹스, 다크 멀티 크라프트, 크라프트 플러스

Kraftkorn Mix Dark, Kraft Plus Mix, Dark multi Kraft

다양한 곡물(밀, 호밀, 귀리, 콩, 보리)과 씨앗(해바라기씨, 아마씨)이 전처리되어 소프트한 식감을 내며 몰트의 향이 빵맛을 증가시킴. 자연발효 사워 분말이 들어있으며, 섬유질(Fiber), 미네랄이 풍부해 건강빵, 다이어트 빵 등에 활용 가능(곡물맛이 부드러움). 몰트의 첨가로 맛과 향이 뛰어나

- 사용량

10~50%
- 용용

말즈 브롯첸 (Malz Brotchen), 잡곡 식빵, 몰트빵, 잡곡 바게트, 치아바타 등 정통 독일빵 및 유럽빵, 건강빵, 식빵, 피자도우
- 판매단위

5kg / bag, 10kg / bag
- 품목코드

크라프트콘 믹스 10kg(2019142), 크라프트 플러스 5kg(1047208), 10kg(2019140), 다크 멀티 크라프트 5kg(1047303)

배합비 예)

성분	비율(밀가루 양 대비) %				
크라프트콘 믹스 사용량	15%	20%	30%	45%	50%
플러스몰트 (개량제)	1.5%	1.5%	0.7%	0%	0%
소금	1.5%	1.5%	0.7%	0%	0%

※ 개량제는 반죽 온도 27℃, 휴지 시간 30분 기준이며, 휴지 시간이 50분일 경우 1/2로 줄이면 됩니다.



바이킹 믹스 Viking Mix(Sour Rye & 3 Seeds Mix)

해바라기씨와 아마씨, 몰트 등 고소한 맛의 재료를 함유하고 있으며 자연발효 호밀 분말이 첨가되어 맛과 향이 뛰어나. 신선도를 오래 유지하는 특징을 가질 뿐 아니라 인체에 중요한 탄수화물과 단백질을 공급해 주는 건강빵 믹스

- 사용량

30~100%
- 용용

해바라기씨앗빵, 견추리 브레드, 샌드위치, 조리빵류
- 판매단위

10kg / bag
- 품목코드

2019121



로건픽스 Roggenfix(Rye Sour Bread Mix)

독일 정통의 자연 발효종과 몰트가 들어 있는 호밀빵 믹스로 노화가 지연되고, 신선도가 높아 장기보관이 가능한 제품. 사워도우(Sour-Dough)에서만 낼 수 있는 독특한 맛과 향을 냄

- 사용량

20~80%
- 용용

호밀빵, 건포도빵, 독일 정통빵, 보리빵, 보리편빵, 자연발효빵, 진저브레드, 헤센 하우스
- 판매단위

10kg / bag
- 품목코드

2019114



German Bread

볼콘 믹스 Vollkorn Mix(Rye Wholemeal Mix)

부서진 통호밀, 통호밀가루, 자연발효 호밀분말 함유. 사워종 통호밀빵을 빠르고, 쉽고, 안전하게 제조할 수 있으며 영양이 높고 섬유질이 풍부함. 촉촉한 빵 속과 긴 수명(3일~1주일 판매)이 특징

- 사용량

20~100%
- 용용

통호밀빵, 펌퍼니클
- 판매단위

5kg / bag, 25kg / bag
- 품목코드

5kg(1047316), 25kg(2019123)



비넨콘 Bienenkorn

스트레이트법으로 펌퍼니클을 만들 수 있는 믹스. 호밀 사워도우의 풍미와 꿀의 향이 조화로운 믹스로 고운 통호밀과 해바라기씨의 주재료이며 전처리가 필요없음. 펌퍼니클 외에 다른 종류의 건강빵에도 활용 가능

- 용용

펌퍼니클, 견과일을 넣은 건강빵, 호밀바게트 등
- 판매단위

1kg / bag
- 품목코드

2019213



12곡 믹스 다크K 12 Grain Mix Dark K

12가지의 곡물과 씨앗이 들어있는 잡곡빵 믹스

- 판매단위

5kg×5ea/box
- 품목코드

1047370



데코브롯 Dekor fur Brot-Oatmeal Bread 오트밀 빵믹스

귀리 플레이크, 해바라기씨, 호밀플레이크, 보리플레이크, 참깨, 호박씨 등이 들어있어 제품의 고소함을 더해줌

- 용용

오트밀쿠키, 잡곡빵 제조 및 유럽빵 토핑으로 사용
- 판매단위

1kg×25ea / box
- 품목코드

1047306



호밀가루 997 Rye Flour

독일산

- 성분

호밀빵 전용 호밀 분말
- 판매단위

3kg / 개, 25kg / bag
- 품목코드

3kg(1047207), 25kg(2011108)



치아바타 믹스 Ciabatta Mix

치아바타 전용. 자연발효 분말이 들어있으며, 빵 겉질이 질겨지지 않도록 유럽빵용 밀가루로 만든 믹스

- 사용량 50%
- 응용 치아바타, 포카치아, 바게트, 시골풍의 거친빵 등
- 판매단위 5kg / bag, 20kg / box
- 품목코드 1047312



제누베르데(비가) Genuit Verde

고대부터 전해져온 전통적인 사과액종을 이용하여 자연발효시킨 분말 제품으로 내츄라비-S와 같이 신선도, 맛, 향을 증대시키는 불활성 야생효모에 비타민C가 첨가된 제품, 무가당빵에 사용

- 사용량 5% 이내
- 응용 로제타, 피타브레드, 치아바타, 그리시니, 포카치아, 피자 등
- 판매단위 1kg, 5kg, 15kg / bag
- 품목코드 1kg(1047320), 5kg(1047311), 15kg(2019174)



내츄라비 - S (야생효모분말) Naturavi-S

야생효모를 자연 발효시켜 분말화한 것으로 유산과 초산의 비율이 최고의 맛과 향을 낼 수 있게 조절된 제품(신선도, 맛, 향을 증대). 파네토네종 분말로도 불림.

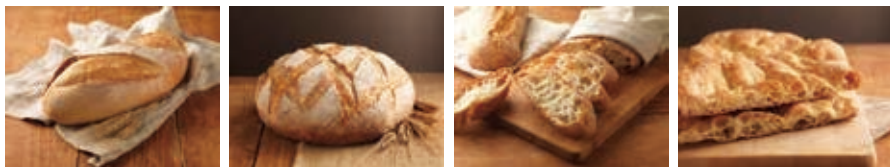
- 사용량 10~20%
- 응용 파네토네, 팡도르, 콜롬바 등의 고배합 단과자빵류
- 판매단위 1kg, 10kg / bag
- 품목코드 1kg(1047301), 10kg(2019105)



제누스타트 Genuit Start

전통 이탈리아 천연 효모를 기반으로 한 제품으로 사워도우 파우더와 인스턴트 이스트가 들어있어 사용이 간편하며, 전통빵 특유의 풍미와 맛을 더해주는 제품

- 응용 치아바타, 포카치아, 바게트, 캄파뉴 등
- 판매단위 1kg x 10ea
- 품목코드 2019215



바게트

사워도우

치아바타

포카치아

무 첨가

- 유화제(DATEM, CSL, Monoglycerides)
- 경화유
- 향료
- 인산염
- 안정제
- 보존료
- 착색료



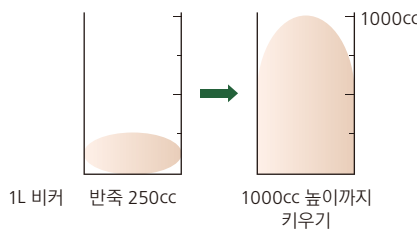
파네토네 레시피

PANETTONE RECIPE

1차 반죽 Pre dough

내츄라비-S (Naturavi - S)	18%	270g
T45 (T45 flour)	70%	1050g
생이스트 (Fresh Yeast)	3%	45g
설탕 (Sugar)	14%	210g
소금 (Salt)	0.6%	9g
노른자 (Egg Yolk)	26%	390g
물 (30℃, Water)	26%	390g
레스큐어 AOP 버터 (Lescure AOP Butter)	24%	360g
		2724g

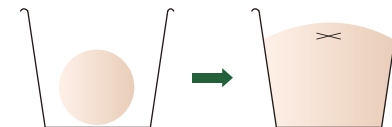
- 믹싱 : 반죽시작 시 버터 1/2, 끝나기 전 버터 1/2로 나누어 투입. 글루텐 100% 발전
- 반죽 온도 : 27 - 28℃. 발효시간은 2~3시간이며, 반죽의 부피가 3.5~4배 되면 발효종료(시간보다 부피가 중요)



2차 반죽 Dough

1차 반죽 (Pre Dough)		2619g
T45 (T45 Flour)	30%	450g
생이스트 (Fresh Yeast)	1.2%	18g
노른자① (Egg Yolk)	18%	270g
설탕 (Sugar)	27%	405g
소금 (Salt)	1%	15g
노른자② (Egg Yolk)	24%	360g
콜만 액상버터 (Clarified Butter)	5%	75g
콜만 데어리 버터 (Corman Dairy Butter)	15%	225g
		4437g

- 믹싱 : 노른자②, 액상버터, 버터 제외 믹싱. 발전단계 유지투입, 마지막 충전물 저속믹싱
- 발효 : 45~60분
- 분할 : 420g
- 성형 :



- 굽기 전 발효 : 30℃, 약90분
- 굽기 전 준비 : (+) 십자형으로 칼집
- 굽기 : 컨벡션 150℃, 30분 (420g 기준)

충전물A : 아몬드 파네토네

오렌지 스트립 (8×8mm, Orange Strip)	32%	480g
인스피레이션 아몬드 (Inspiration Almond)	21%	210g
발로나 다크초코칩 52% (D. Chocolate Chips)	6%	90g
아로마 파네토네 (Aroma Panettone)	0.2%	3g
		783g

충전물B : 라즈베리 파네토네

오렌지 스트립 (8×8mm, Orange Strip)	32%	480g
인스피레이션 라즈베리 (Inspiraion Raspberry)	27%	400g
아로마 파네토네 (Aroma Panettone)	0.2%	3g
		883g



르방 50 Levain 50

모든 제빵 제품이 풍미와 색감을 제공하는 화학재료 무첨가 제빵개량제

판매단위 5kg/Bag
품목코드 2020129



브이엑스 플러스 / 플러스 몰트(제빵개량제) VX-Plus/Plus Malt(Bread Improver)

제품이 구워진 후 이물질 냄새가 전혀 나지 않는 고급 개량제로 기존 개량제의 50%만 사용해도 충분함

사용량 0.8~1.2% / 1.2~2.0%
응용 모든 빵, 데니시, 크로와상
판매단위 브이엑스 플러스(5kg, 25kg / box) / 플러스 몰트(500g, 10kg / box)
품목코드 브이엑스 플러스(5kg(1047308), 25kg(2019125)) / 플러스 몰트(1047321)



티엔티말타(맛 증대) T&T Malta

사용이 편리하고, 맛·향·신선도를 증가시킴. 반죽의 발전과 빵 속결의 개선을 도움

사용량 밀가루 기준 1~2% 사용
응용 이스트가 들어가는 모든 제품. 자연발효빵, 리타더반죽, 냉동생지, 스펀지법, 퍼프페이스트리
판매단위 3kg, 12kg / box
품목코드 1047325



알레스구떼 바게뜨 Allesgute Baguette

새로운 트렌드 친환경 빵용첨가제. 자연발효 분말, 유지, 몰트, 정제 소금, 비타민C 등이 들어있는 제품으로 신선도가 증가하고, 특히 소금의 함유로 제품 실패율이 0%, 화학재료 무첨가

사용량 5~10%
응용 바게트, 모든 친환경 빵류(화학첨가제 전혀 없음)
판매단위 5kg / bag
품목코드 1047310



베샤멜 믹스 Bechamel Mix

베샤멜 타입 소스를 만들 수 있는 프리 믹스. 냉동, 해동에서도 안정. 찬물에도 잘 섞이며 2분만 휘핑하면 간편하게 베샤멜소스를 만들 수 있음

응용 피자, 라자냐, 크로크 무슈 등의 조리빵 토핑, 파스타 소스 등
판매단위 3kg / bag, 24kg / box
품목코드 1047326



유기농 마스코바도 원당 Organic Muscovado

유기농 원당(사탕수수 원당 100%). 미네랄 함유량 풍부(꿀보다 높음). 몰라세스의 강한 풍미가 특징. 당도 85~88%

응용 제과제빵 및 요리용. 커피, 차, 아침식사용 팬케이크, 씨리얼 등. 단맛이 필요한 제품에 다양하게 응용 가능
판매단위 1kg, 10kg / bag
품목코드 1kg(1011160), 10kg(1011119)



안데스 소금 Andes Salt

안데스 산맥 해발 3,000미터의 청정 호수염. 소비자 판매용 및 공장용

판매단위 3kg / bag, 24kg / box
품목코드 1005103



로띠까페 Roti Cafe

로띠번 제품에 독특하고 깊은 커피향을 더해주는 향신료로 토핑 반죽에 사용. 식어도 향이 그대로 남아있음

판매단위 1.2kg / 개, 1.2kg×6 / box
품목코드 1012105



다크말쯔 Schwalz Malz

태운 몰트 100%인 말쯔울민을 소분한 제품. 점도가 높은 진갈색의 액상. 몰트향 풍부

사용량 밀가루 대비 0.5~5% 사용
응용 통호밀빵, 썬퍼니클브롯 등에 첨가제로 사용
판매단위 1.2kg / 개, 7.2kg / box
품목코드 1047336



스톨렌 스파이스 Stollen Spice

스톨렌 전용 스파이스로 밝은 갈색을 띠. 향신료 첨가로 단맛은 줄이면서 제품 수명을 연장시킴

사용량 3~10g / 1,000g
응용 허니 케이크, 비스킷, 크리스마스 제품, 스톨렌, 장기보존용 쿠키
판매단위 1kg / box(수입)
품목코드 1kg(2006103)



아로마 파네토네 Aroma Panettone

시트러스 계열의 과일과 바닐라의 조화

사용량 가루 1kg당 2g 사용
응용 파네토네 및 과일이 많이 들어가는 케이크, 빵류
판매단위 470g / 병
품목코드 2007101



아로마 팡도르 Aroma Pandoro

코코아와 버터향

사용량 가루 1kg당 2g 사용
응용 팡도르 및 버터가 많이 들어가는 케이크, 빵류
판매단위 500g / 병
품목코드 2007102



케이크 믹스

Cake Mixes

CAKE INGREDIENTS

케이크용 재료



플레인 머핀 믹스 STB Plain Muffin Mix

미국식 정통 머핀을 만들 수 있는 머핀믹스 베이스로 블루베리, 애플필링, 오트밀 등 다양한 재료를 이용한 다양한 머핀 제조에 용이한 제품

판매단위 5kg / bag, 22.7kg / bag
품목코드 5kg(1047204), 22.7kg(2010104)



초코 머핀 믹스 STB Chocolate Muffin Mix

코코아 분말, 천연바닐라향 사용. 초코칩, 견과류 등 토핑에 따라 새롭게 응용가능한 초코 머핀 믹스

판매단위 5kg / bag, 22.7kg / bag
품목코드 5kg(1047203), 22.7kg(2010103)



레드벨벳 케이크 믹스 Red Velvet Cake Mix

깊은 레드 벨벳색의 초콜릿 케이크 믹스. 물과 식용유만 넣어 만들면 되므로 사용 편리, 제조시간 단축

판매단위 5kg / bag, 22.7kg / bag
품목코드 5kg(1047314), 22.7kg(2010119)



스콘 믹스 Scone Mix

커피, 음료와 즐기는 다양한 스콘을 제공하는 믹스. 부드럽고 바삭한 식감

판매단위 5kg / bag, 20kg / box
품목코드 1047309



츄러스믹스 Churros Mix

타피오카 전분과 소금이 들어있어 쫄깃한 식감이 특징인 프리믹스. 글루텐 프리 제품

응용 츄러스, 뽕데게쥬 등
판매단위 5kg / bag(25kg / box), 20kg / bag
품목코드 5kg(1047101), 20kg(1050101)



이탈젤라틴 Italgel Fast

특허 받은 배합의 파우더로 물에 불릴 필요가 없는 신개념의 젤라틴. 100% 천연 원료, 보존료 무첨가, 설탕 무첨가, 지방 0%, 글루텐 프리. 판젤라틴 대체

응용 무스, 바바루아, 젤리 등
판매단위 500g / 플라스틱 통, 10kg / 포대
품목코드 500g(2038103), 10kg(2038105)



펙틴 Pectine Jaune

젤리(파트 드 푸뤼)제조용. 사용량 냉동 류레(1,000g당)

냉동 류레	설탕	글루코스	구연산	펙틴
살구(Apricot)	1,140g	250g	14g	24g
블랙커런트(Blackcurrant)	1,170g	200g	15g	25g
망고(Mango)	1,150g	200g	16g	25g
패션(Passion)	1,150g	250g	9g	21g
산딸기(Raspberry)	1,140g	200g	15g	20g
딸기(Strawberry)	1,100g	100g	15g	24g

판매단위 1kg / bag
품목코드 1047216



스테이블(생크림 안정제) Stable

무색 무취의 생크림 안정제. 생크림, 휘핑크림의 맛과 향에 전혀 영향을 주지 않으며, 안정성을 높여줌

사용량 15~20g / 1,000g
응용 휘핑크림, 휘핑크림+생크림, 휘핑크림+휘핑크림 사용 시 안정제, 저지방 아이스크림 안정제(1.5%)
판매단위 1kg / 개, 25kg / box
품목코드 1047319



녹차밀, 복분자밀 Green Tea Extract, Bokbunja Extract

최상급 국산 재료 사용. 기존 제품들의 단점을 보완한 웰빙 제품. 벌꿀 사용. 부드럽고 촉촉한 맛 오래 유지

응용 빵, 케이크, 페이스트리 등에 다양하게 사용 가능
판매단위 1kg×15ea / box
품목코드 녹차밀(1012101), 복분자밀(1012106)



이소말트 Isomalt

설탕 대체 감미료로 흡습성이 매우 낮고 끈적이지 않아 설탕공예용으로 적합

판매단위 4kg, 24kg / box
품목코드 1047211



크림파티세리(커스터드-콜드) Cream Patisserie Instant

우유를 사용하지 않고 찬물만 사용하여도 맛이 뛰어나며 신선도를 오래 유지

배합 파우더 350~400g } 믹스고속 3~4분
찬물 1000g
응용 냉동제품, 필링, 토핑에 안정성이 높음
판매단위 5kg, 20kg / box
품목코드 2019145



트레디션 90(끓이는 커스타드) Tradition 90 Custard - HOT

끓이는 커스타드용으로 크림 드 프드호로 불림

배합 파우더 100g, 설탕 150g, 우유 1000g, 노른자 2개
응용 슈, 에클레어 크림, 프루츠 플랫 타르트
판매단위 5kg / bag
품목코드 2019171



요거트파우더(국내) Yogurt Powder

국내에서 생산한 요거트 분말

판매단위 1kg / bag, 20kg / bag
품목코드 1kg(1047376), 20kg / box(1082001)



파네토네 Panettone



파네토네 제작 시 사용해야 하는 원료(이태리 법령)

- 물
- 밀가루
- 설탕
- 노른자
- 코코아 버터
- 버터(Pure Butter)
- 건포도, 캔디드 시트론, 캔디드 오렌지필(크기 최소 8×8mm)
- 자연효모(자연발효 스펀지 반죽)
- 소금

추가 사용 가능한 원료

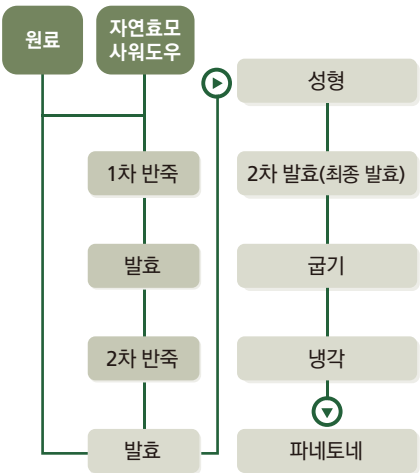
- 꿀
- 몰트 와 몰트 엑스트랙트
- 바닐라
- 천연 또는 천연 향료(플레이버)

기타 원료 사용 불가, 특히 안 되는 원료

- 맥주효모, 전분, 식용유(코코아버터 제외), 유청과 파생품, 대두 레시틴, 색소, 보존제

마지막으로, GMO 원료를 사용할 수 없으며, 밀가루 또한 위원회에서 인정한 생산자로부터 공급받은 것만 가능

파네토네의 생산 공정도



제누베르데 Genuit Verde



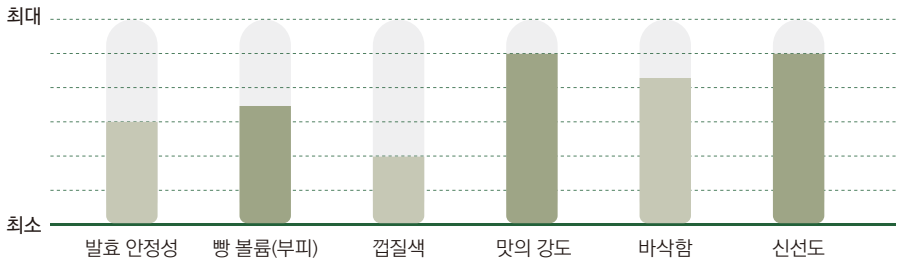
요약

- 천연효모 함유
- 전통적 리프레시 기법의 천연효모종에서 추출
- 특별한 아로마, 풍미 제공
- 노화지연

특징과 장점

- 급속 제빵법에도 안정성이 높음
- 기계를 이용한 믹싱법에도 적합
- 발효종을 따로 사용하지 않아도 되며, 개량제나 보조제 대체 가능 (곡류가공품)
- 이탈리아 제빵유산인 진정한 천연효모에서 추출한 유일한 원료

주요 특징



안프리쉬사워-스타터분말 Ulmer Anfrischsauer Starter

효모(이스트)균이 살아있어 액종을 만들 수 있는 제품으로 하루 전 만들어 사용하는 액종용 분말. 항상 일정한 자연발효 맛과 향을 냄. 발효가 끝나면 냉장보관, 제빵개량제 사용 필요 없음

- 사용량 10%
- 용용 유럽빵 및 저당빵에 적합
- 판매단위 1kg / bag, 25kg / box
- 품목코드 1kg(1047318), 25kg(2019176)



풀사워 Sour Full - Vollsauer

호밀 사워도우 분말, 전통적인 자연발효에 의해 숙성된 사워도우를 냉동건조한 분말(호밀로 제조함)제품.

- 사용량 1~20%
- 용용 모든 호밀빵, 메밀, 우리밀빵에 사용. 밀가루를 이용한 빵에 소량 넣어 맛과 신선도가 증대됨
- 판매단위 5kg / bag
- 품목코드 1047315



왜 사워도우인가?

호밀빵 · 일반빵에서의 산의 역할

사워도우 제품- 안프리쉬사워

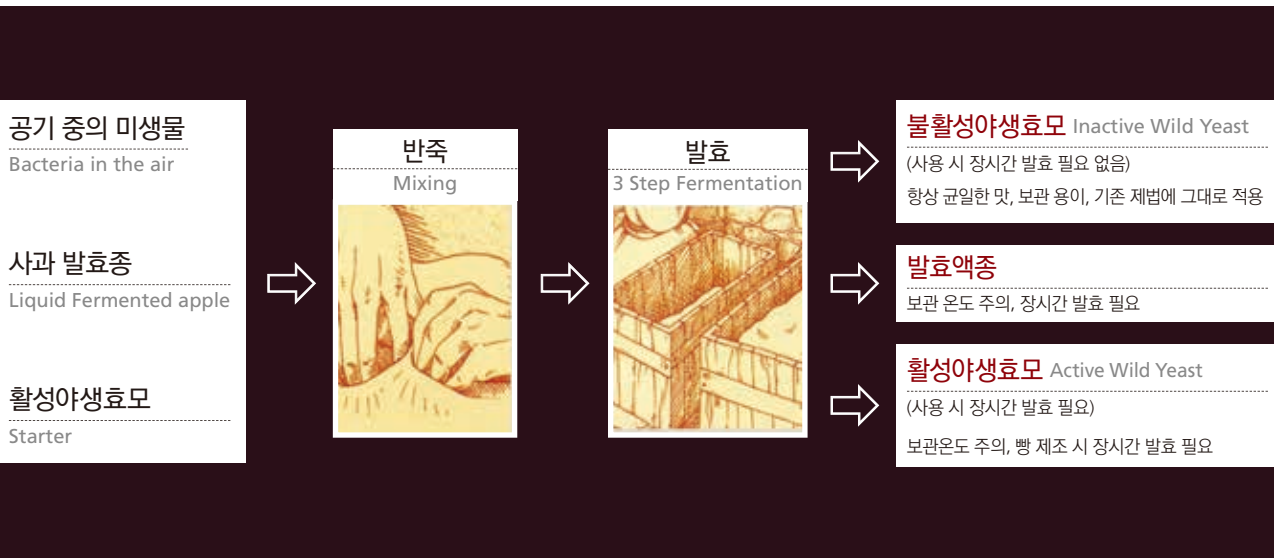
- 미생물이 살아있는 스타터
- 풍부하고 균일한 맛 제공
- 사워도우가 숙성되는 동안 새로운 조합의 사워도우 컬처가 다양각색의 맛 제공
- 호밀과 밀가루를 이용한 모든 빵에 적용 가능

사워도우 제품- 풀사워

- 편리한 사용법: 바로 사용 가능
- 전통방식으로 투박한 사워도우 빵 제조에 사용
- 3단계법을 이용하여 만든 최상급의 건조 사워도우를 사용
- 풍부한 산도와 빵의 풍미를 증가
- 매일 똑같은 훌륭한 품질의 사워도우 빵 제조 가능



	산을 첨가하지 않음	산을 첨가함
과거		
현재		



발로나 셰프들의 추천 블랜더
(가나슈 제조용)



MD 95

높이 160mm
스피드 R.P.M: 11,500



Dynamix DMX 190 V2*

높이 190mm
스피드 1 R.P.M: 9 000 / 2 R.P.M: 13 000



주니어 / Junior MX 225

높이 225mm
스피드 R.P.M: 12,000

