

CACAO BARRY

김동석 셰프

김동석 셰프의 구움과자 레시피



EXPRESS YOUR
TRUE NATURE™

제원 인터내셔널
JEWON INTERNATIONAL



김동석 셰프

전 세계 일류 요리사들에게 명성을 인정받고 있는 세계조리사회연맹(WACS) 인증 국제 대회인 한국인 최초 제과 부문 심사 위원이자 2022 월드 초콜릿 마스터스 파이널에서 아시아 1위의 성적을 거둔 명실상부한 세계 정상급 페이스트리 셰프. 20여 년간 쌓아온 현장 경험과 지식을 바탕으로 국내외를 오가며 세미나, 강의, 메뉴 컨설팅 등의 다양한 활동을 펼치고 있다. 서울호서직업전문학교 호텔제과제빵 학과에서 10년 째 학생을 가르치며 제과 양성에도 힘쓰고 있다. 2022년 2월에 제과 전반에 관한 기본 & 필수 이론을 가이드한 [파티스리더 베이직]을 발간하였다.



수상 / 경력

- 현, 서울호서전문학교 호텔제과제빵 전임 교수, 신세계 푸드 제이럴라 컨설팅
- 2022 World Chocolate Masters World Final, 아시아 1위
- 2022 World Chocolate Masters 한국 대표
- 2021 신세계 푸드 제이럴라 컨설팅
- 2018 세계조리사회연맹 WACS(World Association of Chefs Societies) 제과 부문 B-Level 심사 위원
- (사)한국조리사협회 제과 부문 국가 대표 감독
- CACAO BARRY Local Ambassador
- CACAO BARRY Collective Lab Member
- 2016 독일 세계요리올림픽(IKA Culinary Olimpics) Cold Display Dessert 부문 금메달
- 2014 룩셈부르크 요리월드컵(Expogast Culinary World Cup) 국가 대표
- 2012 독일 세계요리올림픽(IKA Culinary Olimpics) 국가 대표
- 2008-2010 JW 메리어트 서울
- 2000-2007 신라명과 제과팀



EXPRESS YOUR
TRUE NATURE™

제원 인터내셔널
JEWON INTERNATIONAL



Alunga Earl grey Blondie



EXPRESS YOUR
TRUE NATURE™

제원 인터내셔널
JEWON INTERNATIONAL



Alunga Earl grey Blondie

*하프 철판(41X32cm) 1판 분량

INGREDIENTS	UNIT	1	2	3	5	10	%
Alunga 41%	Gr	290	580	870	1450	2900	17.5%
Butter	Gr	330	660	990	1650	3300	20.0%
Whole Egg	Gr	290	580	870	1450	2900	17.5%
Sugar	Gr	320	640	960	1600	3200	19.3%
Invert Sugar	Gr	50	100	150	250	500	3.0%
Earl grey powder (Lipton)	Gr	27	54	81	135	270	1.6%
Cake Flour	Gr	150	300	450	750	1500	9.1%
Almond Powder	Gr	70	140	210	350	700	4.2%
Baking Powder	Gr	2	4	6	10	20	0.1%
Aroma Piu Orange(아이푸드넷)	Gr	5	10	15	25	50	0.3%
Dried Orange Slice (SOM)	Gr	120	750	1125	1875	3750	19.6%
TOTAL	Gr	1654	3818	5727	9545	19090	100.0%

INGREDIENTS	UNIT	1	2	3	5	10	%
Almond cream	Gr	220	360	540	900	1800	48.9%
Earl grey crumble	Gr	230	360	540	900	1800	51.1%
TOTAL	Gr	450	720	1080	1800	3600	100.0%

Method:

- / 건조 오렌지 슬라이스(숨)는 로보컵에 갈아 놓는다
- / 초콜릿, 버터를 40°C까지 중탕한다
- / 전란+얼 그레이와 설탕, 전화당을 거품이 나지 않게 키친에이드볼에 중탕한다 (45°C)
- / 두 반죽을 섞은 뒤 블렌더로 유화 시키며 아로마 퓨 오렌지를 넣고 블렌딩한다
- / 체 친 가루류를 넣고 거품기로 섞은 후 갈린 건조 오렌지 슬라이스를 반죽에 넣고 주걱으로 섞는다
- / 하프 철판에 L자 스파츨라로 밀어 핀다
- / 아몬드 크림(220g)을 일자로 짜고 얼 그레이 크럼블 240g을 위로 뿌린다
- / 컨백션 오븐 / 160°C / 40분
- / 식힘망 2개, 유산지를 이용해서 윗면이 눌리지 않게 뺀다

★TIP★ 계란 중탕 시 절대 거품이 나지 않게 휘퍼로 살살 젓는다



EXPRESS YOUR TRUE NATURE™

제원 인터내셔널
JEWON INTERNATIONAL



Crème D`Amande

INGREDIENTS	UNIT	1	2	3	5	10	%
Butter(Bridel)	Gr	125	250	375	625	1250	21.3%
Sugar	Gr	125	250	375	625	1250	21.3%
Salt	Gr	1.5	3	4.5	7.5	15	0.3%
Whole egg	Gr	125	250	375	625	1250	21.3%
Almond Powder	Gr	62	124	186	310	620	10.6%
Whole Almond Powder	Gr	62	124	186	310	620	10.6%
Cake Flour	Gr	12	24	36	60	120	2.0%
Rum	Gr	12	24	36	60	120	2.0%
Almond Chop	Gr	62	124	186	310	620	10.6%
TOTAL	Gr	586.5	1173	1759.5	2932.5	5865	100.0%

Method:

- / নিজ에 전란과 럼을 제외한 재료를 넣고 간다
- / 럼과 전란(30°C)을 넣은 후 갈아 준비한다

Earl grey Crumble

INGREDIENTS	UNIT	1	2	3	5	10	%
Butter	Gr	360	720	1080	1800	3600	25.4%
Coconut sugar (푸른빈)	Gr	200	400	600	1000	2000	14.1%
Sugar	Gr	100	200	300	500	1000	7.0%
Salt	Gr	8	16	24	40	80	0.6%
Cake flour	Gr	600	1200	1800	3000	6000	42.3%
Earl grey (Lipton)	Gr	12	24	36	60	120	0.8%
Cornstarch	Gr	60	120	180	300	600	4.2%
Water	Gr	80	160	240	400	800	5.6%
TOTAL	Gr	1420	2840	4260	7100	14200	100.0%

Method:

- / 믹싱 볼에 차가운 버터를 넣고 코코넛 슈가와 설탕, 소금을 넣고 부드럽게 푼다
- / 체 친 가루류를 넣은 후 얼 그레이+물을 넣고 한 덩이로 만든다
- / 항철판에 실리곤 페이퍼를 깔 후 그 위로 두꺼운 체에 내려 크럼블화 한다
- / 냉동한다
- / 사용하기 전 손으로 풀어 사용한다



EXPRESS YOUR TRUE NATURE™

제원 인터내셔널
JEWON INTERNATIONAL





EXPRESS YOUR
TRUE NATURE™

제원 인터내셔널
JEWON INTERNATIONAL



사용 제품



제피르 34%

진한 우유 맛으로 더욱 부드러운 헤리티지 화이트 초콜릿, 페이스트리 가나슈, 무스, 아이스크림에 사용하기에 적합합니다. 페어링 하기 좋은 재료로 바질, 망고, 패션 후르츠, 캐러멜, 피스타치오가 있습니다.



제피르 캐러멜 Zephyr Caramel 35%

브리타니 정통 방식으로 버터를 캐러멜라이징해 고소한 비스퀴 캐러멜 플레이비에 솔티한 맛이 살짝 더해진 실키한 텍스처의 솔티 캐러멜 초콜릿. 페이스트리 가나슈, 무스, 가나슈 필링, 몰딩에 사용하기에 적합합니다. 페어링하기 좋은 재료로는 피칸, 참깨, 꿀, 복숭아, 살구, 바닐라 등이 있습니다.



미아메르 58%

일본 베스트 셀러. 섬세하게 로스팅해 깊고 풍부한 카카오 맛과 미묘한 fruity, floral 노트가 완벽한 밸런스를 갖추어 범용적으로 쓰기 가장 좋은 초콜릿. 엑셀랑스보다 코코아 버터 함량(38%)이 높아 사용하기 편리한 흐름성이 특징입니다. 페어링하기 좋은 재료로는 커피, 바닐라, 라즈베리, 메이플시럽, 레드 플럼, 코코넛, 체리, 참기름 등이 있습니다.



EXPRESS YOUR
TRUE NATURE™

제원 인터내셔널
JEWON INTERNATIONAL



사용 제품



플레르 드 카오 70%

아이보리 코스트, 사오 토메, 에콰도르의 카카오빈 블렌딩으로 완성한 은은한 플로럴 아로마와 진한 카카오 플레이버의 밸런스가 좋은 다크 커버춰 초콜릿. 오리진 셀렉션 라인은 카카오빈 유명 생산지(오리진)의 빈들이 최고의 풍미와 맛을 낼 수 있도록 블렌딩한 제품으로 오리진과는 또 다른 맛과 풍미를 보여줍니다. 라즈베리, 로즈워터, 샤프란, 꿀, 구아바, 블루베리, 생강, 토마토, 리치, 파파야, 자스민 등과 페어링하기 좋습니다.



탄자니아 오리진 75%

아프리카 탄자니아 지역의 두가지 카카오빈을 블렌딩해 강렬한 카카오 플레이버와 시트러스 힌트, 올리브, 플로럴 노트가 완벽한 조화를 이루는 다크 커버춰 초콜릿. 크림 가나슈, 초콜릿 무스, 제과를 하기에 적합하며 페어링하기 좋은 재료로는 바질, 라임, 올리브 오일, 블랙 커런트, 산딸기 등이 있습니다.

NEW



루비 RB2

다크, 밀크, 화이트 초콜릿에 이어 4번째 카테고리 분류되는 루비 초콜릿. 루비의 컬러와 맛은 천연 카카오빈으로부터 나오며 어떤 색소나 향도 첨가하지 않았습니다. 기존 루비 초콜릿보다 덜 달고 보다 진한 레드 프루트 풍미와 시트러스 노트를 느낄 수 있는 두 번째 루비 초콜릿 RB2입니다. 몰딩, 엔로빙, 디핑 등 모든 작업에 용이하며 페어링하기 좋은 재료로는 시나몬, 바닐라, 민트,망고, 시트러스 계열 과일, 헤이즐넛, 커피, 캐러멜, 꿀, 바질 등이 있습니다.



EXPRESS YOUR
TRUE NATURE™

제원 인터내셔널
JEWON INTERNATIONAL



사용 제품



알롱가 퓨리티티 41.3%

최근 미식가들이 선호하는 카카오 함량이 높아 진한 밀크 초콜릿
진한 카카오와 로스팅한 너츠와 캐러멜 노트, 깔끔한 밀크의 밸런스가
국내 소비자들의 입맛에 적합한 초콜릿입니다.
무스케익, 가나슈, 구움 과자에 사용하기 좋습니다.
페어링 하기 좋은 재료로는 망고, 꿀, 위스키, 캐러멜, 헤이즐넛, 산딸기가 있습니다.



루주얼티م 코코아 파우더

카메룬에서 지속가능하게 수급된 고급 카카오빈을 사용해 완성한 카카오바리의 넘버원
코코아 파우더. 마호가니 레드 컬러로 강렬하고 복합적인 카카오 맛과 스모키, 호두 및
건조 과일 노트가 특징입니다.
코코아 버터와 크림 등 유제품과 유화하기 좋으며, 버터 크림, 가나슈에서 부드러운 텍스
처를 표현하기 적합합니다.



엑스트라 브뤼트 코코아 파우더

균형 잡힌 다크 초콜릿 노트와 매끄러운 텍스처의 코코아 파우더. 멍치지 않고 분
산성이 좋아 스프레드를 만들기에 좋습니다. 데코레이션, 음료, 비스킷 등 범용으
로 사용하기에 좋으며, 페어링하기 좋은 재료로는 바질, 망고, 패션후르츠, 캐러멜,
피스타치오가 있습니다.



EXPRESS YOUR
TRUE NATURE™

제원 인터내셔널
JEWON INTERNATIONAL



사용 제품



스트로베리 초콜릿

화이트 초콜릿에 딸기향이 첨가된 핑크 컬러의 커버춰 초콜릿. 칼리바우트 벨지안 화이트 초콜릿으로 만든 스트로베리 칼렛은 딸기의 프루티한 맛과 캐러멜 같은 단맛의 조화와 크리미함이 돋보입니다. 음료, 케이크, 페이스트리 등 다양하게 사용할 수 있습니다. 멜팅, 템퍼링, 쿨링 작업은 기존의 화이트 초콜릿과 동일하게 가능합니다.



칼리바우트 다크 청크

코코아 버터 함량을 낮춰 오븐 온도를 200도씨 까지 견딜 수 있는 다크 초콜릿 청크. 8 x 8 x 6 mm의 도톰한 크기로 구워지는 동안 완전히 녹지 않고 남아 있어 베이커리 제품에 초콜릿 식감을 부여합니다. TIP! 반죽 과정의 맨 마지막에 청크를 넣어 초콜릿이 녹는 것과 반죽의 변색을 방지하십시오.



EXPRESS YOUR
TRUE NATURE™

제원 인터내셔널
JEWON INTERNATIONAL

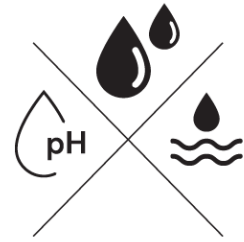
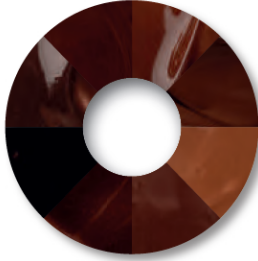


INTRODUCING

THE CACAO POWDERS COLLECTION

디저트와 베이커리를 가장 돋보이게 하는 파우더를 선택하세요

카카오바리의 100% 코코아 파우더 컬렉션은
다양한 카카오 빈의 플레이버와 최적화된 기능으로
셰프들이 자신을 표현할 수 있는 모든 가능성을 제공합니다



/ 풍부한 카카오 풍미가 가득한 컬렉션으로, 싱글 오리진 카카오빈 파우더를 포함하여 창의적인 페어링의 가능성이 무한합니다.

/ 다양한 색감의 팔레트 중 원하는 색상을 골라 사용하십시오.

/ 최첨단의 레시피를 기술적으로 가능하게 하는 다양한 pH, 지방 함량, 물에 녹지 않는 성질의 코코아 파우더를 만나보십시오.

친환경 패키지로 지구 환경을 지켜주세요!

지속가능한 세상을 위해,
환경을 생각하는 활동에 참여해 보세요.

퓨어 카카오 파우더를 신선하게 유지!
새로운 패키지는 공기와 수분을 차단하여 부패를 방지하고 파우더가 뭉치는 현상을 최소화합니다.

네, 맞습니다!
전 컬렉션은 지속 가능하게 수급된 카카오빈으로 만들어졌습니다.



NEW!
새로운 패키지는 봉투를 여닫기 편리하고, 다시 밀봉할 수 있습니다.



Easy-to-recycle mono-material.

폴리에틸렌(PE) 단일재료로 만들어 재활용이 가능합니다.

THE CACAO POWDERS COLLECTION

NEW

유니버설

플랭아롬 Plein Arôme

/ 100 % Cacao
/ High fat cacao powder
/ Alkalisied

DCP-22PLARO-89B 6 x 1 kg

- 서아프리카산 카카오빈 특유의 카카오 노트와 부드러운 텍스처
- 마들렌, 피낭시에 등 구움과자와 베이커리 반죽에 배합하기 좋음
- 머핀이나 쿠키에서 쫄깃하고 퍼지한 텍스처를 표현 가능
- 월 브라운 컬러



pH 6.8 - 7.2



100% cacao | 22/24% fat | BB 24 mois



엑스트라 브릿 Extra Brute

/ 100 % Cacao
/ High fat cacao powder
/ Alkalisied

DCP-22EXBRU-89B 6 x 1 kg

- 균형잡힌 디크 초콜릿 노트와 매끄러운 텍스처
- 페이스트리, 베이커리 및 캔펙서너리 등 다양한 제품에 두루 활용하기 좋음
- 멩치 않고 분산성이 좋아 스프레드를 만들기에 좋은 제품
- 레드 브라운 컬러



pH 7.7 - 8.1



100% cacao | 22/24% fat | BB 24 mois

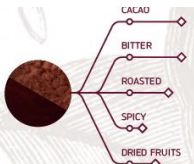


루주얼티 Rouge Ultime

/ 100 % Cacao
/ High fat cacao powder
/ Alkalisied

DCP-20RULTI-89B 6 x 1 kg

- 지속가능하게 수급된 카메룬 싱글 오리진 카카오빈을 사용해 완성한 카카오바리의 넘버원 코코아 파우더
- 코코아 버터와 크림 등 유제품과 유화하기 좋음
- 버터 크림, 가나슈에서 부드러운 텍스처를 표현하기 적합
- 마호가니 레드 컬러



pH 7.8 - 8.4



100% cacao | 20/22% fat | BB 24 mois



다시 여닫을 수 있고, 재활용 가능한 새로운 패키지!

Be part of a more sustainable world thanks to our recyclable and resealable packaging, **designed consciously** to be more practical while reducing waste.

Keep your pure cacao powder fresh!

The bag protects the pure cacao powder from degradation by keeping air and moisture out while limiting undesirable powder lumps.

Yes! The whole collection is made from sustainably sourced cacao beans. Learn more on the Cocoa Horizons Foundation cocoahorizons.org



Easy-to-recycle mono-material.

NEW!! The new zip seal makes it very easy to open and close the bag repeatedly and allows for precise re-sealing.

This planet friendly recyclable packaging is made of a mono-material, (the bag and the label): polyethylene (PE). It allows this packaging to be collected, sorted and then successfully recycled.



퍼포먼테

데코카카오

Décor Cacao

/ 100 % Cacao

/ High fat cacao powder

/ Alkalisé



DCP-20DECOR-89B 6 x 1 kg

- 습기에 강해 티라미수 토핑에 최적화
- 초콜릿 비스킷 플레이버의 캐러멜 노트
- 녹는 온도가 낮아 입안에서 사르르 녹는 식감으로 더스팅하기 좋음
- 촉촉한 무스 위에서 매트한 질감을 3주간 유지



pH Max. 8.4



100% cacao | 20/22% fat | BB 24 mois



레제르 1%

Légère 1%

/ 100 % Cacao

/ Defatted cacao powder

/ Alkalisé



DCP-01LEGER-93B 6 x 750 g

- 뛰어난 부피 팽창 효과와 안전성 증대 효과
- 풍부한 초콜릿 플레이버와 헤이즐넛 노트
- 코코아버터, 지방 함량이 낮아 마카롱, 크로아상, 머랭에 활용하기 좋음
- 밀도가 낮은 베이커리, 페이스트리 및 캔택서너리 제품에 활용했을 때 잘 부풀면서도 구조가 단단하게 유지되는 제품



pH 7.6 - 8.2



100% cacao | Max 1% fat | BB 24 mois



The cacao powders
collection



EXPRESS YOUR
TRUE NATURE™

제원 인터내셔널
JEWON INTERNATIONAL

