

2017 U.S. Cheese Bakery Contest
미국 치즈 베이커리 경연대회
| 2017 참가규정집 |



주최 · 주관 미국유제품 수출협의회(U.S. Dairy Export Council)
후원 사단법인 대한제과협회 · 한국호텔관광전문학교 (주)동서 · (주)로젠식품 · (주)르구르망 · (주)제니코

2017 미국 치즈 베이커리 경연대회



개요

목적 미국산 치즈를 활용한 베이커리 신제품 개발을 통하여 국내 베이커리 업계의 매출 증대에 기여하고 제과기술 향상에 이바지한다.

명칭 2017 미국 치즈 베이커리 경연대회

주최·주관 미국유제품 수출협의회
(U.S. Dairy Export Council)

후원 사단법인 대한제과협회 · 한국호텔관광전문학교
(주)동서 · (주)로젠식품 · (주)르구르망 · (주)제니코

일정 예선서류마감 2017년 5월 15일 (월)
예 선 발 표 2017년 5월 24일 (수)
실 기 본 선 2017년 7월 1일 (토)

참가규정 ① 경연대회 참가에 관한 일반사항은 본 규정이 정하는 바에 따른다.
② 참가자는 한국제과제빵에 종사하는 업주 및 기술인으로 한정한다.
③ 입상 작품에 대한 저작권 및 초상권은 본회의 소유로 한다.

예 선

경연 부문	품목	경연 방식	본선 선발인원
빵류	천연발효빵, 식빵류, 일반빵류, 그외 빵류	예선 서류심사 본선 실기경연	부문별 각 10명
조리빵류	야채, 치즈, 기타 재료를 이용한 조리빵류 (샌드위치 제외)		
접시 디저트류	미국산 치즈를 이용한 다양한 디저트류 (무스케이크, 쿠키, 파이, 초콜릿, 아이스크림, 샤벳 등을 한 접시에 표현 가능)		



신청 및 자격 조건

신청 서류 ① 참가신청서 ② 배합비, 제조 공정 (주최측이 배부한 양식으로 제출) ③ 본인을 증명할 수 있는 신분증 복사본 제출

접 수 처 ① 우편 : 경기도 고양시 덕양구 통일로 140 삼성테크노밸리 B동 335호 히트커뮤니케이션즈 (우)10594
미국 치즈 베이커리 경연대회 담당자 앞 Tel.02-6080-4716~8
② 이메일 : usdeckorea@naver.com (접수 완료시 확인 메일 발송)

신청 마감 2017년 5월 15일 (월)

예선 결과 발표 2017년 5월 24일 (수) (본선 진출자는 전화 및 이메일로 개별 통보)

※ 베이커리 현업에 종사하고 있는 전국 제과제빵인 (학생 및 학원생은 참가 불가)
2016 미국 치즈 베이커리 경연대회 대상 및 금상 수상자의 경우, 전년에 수상한 부문 참가에 제한을 두며 이외 부문에는 참가 가능
참가신청서는 www.thinkUSAdairy.kr 에서 다운로드 또는 대한제과협회 전국 지회지부에서 신청서를 수령하여 우편 또는 이메일 접수

예선 규정

- 1인당 1제품만 출품 가능하며 업소별 참가인원의 제한은 없다.
- 어떠한 충전물을 첨가해도 되며 빵류, 조리빵류는 치즈 중량을 포함한 반죽 전체 중량의 20% 이상 반드시 미국산 치즈를 사용하여야 한다.
단, 전체 치즈 중량에서 크림치즈의 최대 사용량 비율은 1/3로 제한한다. **(미국산 외 타 원산지 치즈 사용시 실격)**
- 접시 디저트류의 미국산 치즈는 배합 총 함량의 30% 이상으로 하며, 접시에 미국산 치즈를 이용한 자유 디저트류를 (Hot, Cold 모두 가능) 표현한다. (접시 사이즈, 형태는 자유롭게 선택 가능)
- 접시 디저트류는 하나의 디저트 접시 위에 무스케이크, 쿠키, 파이, 초콜릿, 아이스크림, 샤벳, 소스 등을 이용하여 구성할 수 있다.
- 프리믹스 및 화학적인 계량제 등의 사용을 금지한다.
- 배합비 작성시 각 재료의 중량과 퍼센트(%)를 반드시 명시해야 한다.
(접시 디저트류는 메인 무스에 해당하는 재료의 퍼센트(%)만 명시해도 무방)
- 출품한 제품의 판매 단가 또는 예상 판매 단가를 표기한다.
- 예선 출품작 신청서에 첨부하는 사진은 사이즈 14x10cm이내 1장으로 완제품 1개와 단면이 보이는 제품을 모두 담고 있어야 한다.
(접시 디저트류는 접시 전체와 완제품을 담고 있어야 하며, 단면이 포함되지 않아도 무방)
- 빵류 제품에 대한 중량 및 제품 수 제한은 없다.
- 각종 국내외 대회 출품 제품에 대한 모방성이 50% 이상이라고 판단되면 서류 심사에서 탈락 처리한다.
- 제출 자료 미비시 감점처리 된다. (제품 사진, 배합표 등)



본선 규정

- 본선 참가자 실기 경연은 주최측에서 준비한 미국산 치즈를 사용하여 제품을 만들어야 한다. 주최측은 대회 전 참가자가 사용하고자 하는 치즈를 파악하여 제공한다.
- 예선에 접수한 제품과 동일한 제품을 만들어야 한다. (동일한 제품이 아닐 경우 실격 처리된다.)
- 제품에 사용한 재료는 보건복지부 고시에 규정된 원료 및 색소, 향신료 등 허용된 첨가물만 사용한다.
- 접시 디저트류의 경우, 스펀지와 시트류는 미리 제작해 올 수 있지만 자르거나 성형이 되어서는 안된다.
- 접시 디저트류의 구성품과 장식물은 현장에서 제작하여야 한다.
- 빵류는 전시품 외에 3개씩 시식용으로 준비한다.
- 접시 디저트류는 총 7접시를 제작하여 1접시는 전시하고, 6접시는 시식용으로 제출한다.
- 작품당 총량에 제한은 없으며 규정된 위치 50cm X 50cm 안에 전시한다. (제품 이외에 장식물은 일체 금한다.)
- 경연 참가자는 경기 전에 반입한 물품에 대해 반드시 검수원의 검수를 받아야 한다.
- 경연 참가자의 자사 상호를 나타내는 일체의 표시가 있어서는 안되며, 이를 위반할 시 감점처리 된다.
- 경연 참가자는 대회 조직위원회에서 제공한 유니폼 상의와 모자를 착용하고 경연에 임하며 하의는 검정색 또는 체크 바지, 신발은 작업화 또는 운동화로 본인이 준비하여 착용한다. (앞치마는 각자 준비. 제공하지 않음)
- 경연 참가자는 본인을 증명할 수 있는 신분증을 꼭 지참하여야 한다.
- 경연장 오븐은 제품별로 지정하여 사용하고 진행위원들의 관리 하에 이용할 수 있다.
- 본 규정에서 제시되지 않은 사항은 예선규정 및 일반규정에 의한다.
- 프레젠테이션 심사는 경연자가 자신의 작품을 직접 발표/소개(3분 이내)하는 것을 포함하며, 발표/소개 자료는 대회 전에 제출한다. (6/16까지 usdeckorea@naver.com으로 이메일 제출)

경연 개요 및 일정



경연 개요

경연 부문	출전 자격	경연 방식	경연 시간	경연 장소
빵류	예선 통과	실기 경연	9:00~13:00 (총 4시간)	한국호텔관광전문학교 제과제빵 실습실
조리빵류			9:00~13:00 (총 4시간)	
접시 디저트류			10:00~14:00 (총 4시간)	

※본선 참가자는 부득이한 사정으로 불참하게 될 경우 대회 5일 전까지 본 대회 주관사에 통보해야 한다. 특별한 사유 없이 불참할 경우 다음 대회 참가가 제한된다.

본선 일정

- 일시 2017년 7월 1일 (토)
- 경연 장소 한국호텔관광전문학교
- 접수1 (빵류, 조리빵류) 07:00-07:50
접수2 (접시 디저트류) 08:00-08:50
- 오리엔테이션1 (빵류, 조리빵류) 08:00-08:20
오리엔테이션2 (접시 디저트류) 09:00-09:20
- 선수입장1 (빵류, 조리빵류) 08:30
선수입장2 (접시 디저트류) 09:30
- 경연A (빵류, 조리빵류) 09:00-13:00 (총 4시간)
경연B (접시 디저트류) 10:00-14:00 (총 4시간)
- 심사 13:00~16:20
- 시상식 16:50~17:50
- 리셉션 17:50~

도구 및 심사 규정



주최 측에서 제공하는 재료 및 도구

재료

동물성 생크림 · 계란 · 이스트 · 우유 · 버터 · 미국산 치즈

도구

발효실 · 오븐 · 믹서기(14인치) · 냉동고 · 냉장고 · 작업대 · 파이롤러

소도구

스텐볼(대, 중, 소) · 밀대 · 알뜰주걱 · 나무주걱 · 스크레이퍼
양금해라 · 평철판 · 타공팬 · 전자저울 · 소형 믹싱기

※ 이외의 재료나 도구는 경연자가 직접 준비해야 한다.

심사 규정

심사위원회의 구성 및 운영

- 심사위원회는 심사위원장 1명과 12명 내외의 심사위원으로 하며 미국유제품 수출협의회가 이를 위촉한다.
- 심사위원장은 심사위원회를 대표하며 위원회를 통괄하고, 심사위원은 심사위원장의 지시를 받아 심사업무에 종사하여야 하며 공정한 심사를 하여야 한다.
- 심사위원은 심사를 받을 목적으로 작품을 출품하거나 경연에 참여할 수 없다. (단, 찬조 출품은 가능함)

항목별 채점기준

- ① 제조과정 제조공정의 숙련도 및 위생상태 (10점)
- ② 맛 치즈의 풍미와 맛, 특징을 제대로 지니고 있는지 여부 (30점)
- ③ 구성 크기, 넓이, 높이 등의 성형상태 (10점)
- ④ 완성도 구운 상태의 색상 및 창의성 (20점)
- ⑤ 시장성 맛, 형태, 가격이 조화를 이루어 소비자의 욕구를 만족시키는지 여부 (20점)
- ⑥ 프리젠테이션 경연 작품에 대한 발표 및 이해도와 심사위원 질문에 대한 답변의 적절성 (10점)

※ 시간 초과시 10분당 5점 감점 (30분 이상 초과시 실격 처리된다.)

포상 및 문의



구분	수상인원	상금	포상
대상	3명	120만원 상당의 프로모션 지원금 및 미국산 치즈 제공	상장 및 트로피, 일본연수 전액지원
금상	3명	100만원 상당의 프로모션 지원금 및 미국산 치즈 제공	
은상	6명	상금 500,000원	상장 및 메달
동상	6명	상금 400,000원	
우수상	6명	상금 300,000원	
장려상	6명	상금 200,000원	

※ 대상 및 금상 수상자가 미국유제품 수출협의회가 주최하는 일본연수 불참시 차점자가 이를 대신하며, 금전적인 환불은 불가하다.

※ 프로모션 지원금은 행사 실시 후 증빙자료(사진, 매출자료 등)를 제출한 점포에 한하여 지원된다.

행사 내용은 사전 보고되어야 하며, 증빙자료를 제출하였다 하더라도 적합하지 않다고 판단할 시 재제출을 요구할 수 있다.

※ 모든 상금은 제세공과금 공제 후 지급한다.

<경연대회 참가신청서 제출 및 관련 문의>

참가 신청 및 접수 관련 문의 히트커뮤니케이션즈 Tel. 02-6080-4716~8

경연대회 일반문의 미국유제품 수출협의회 한국사무소 Tel. 02-516-6893

Email usdeckorea@naver.com(온라인 접수)

Website www.thinkUSAdairy.kr(신청서 다운로드)

미국 치즈 산업 소개



©2017 Dairy management Inc.

930만 마리가 넘는 젖소를 사육하고 있는 미국은 연간 9,460만 톤의 우유를 생산합니다. 이는 뉴질랜드와 호주를 합한 우유 생산량의 3배가 넘으며 전세계 우유 생산량 1/4에 해당하는 양으로, 세계에서 가장 많은 우유를 생산합니다. 또한 미국은 단일국으로서 세계 최대의 치즈 생산국이자 동시에 세계 최대의 치즈 수출국이기도 합니다. 전세계 치즈의 1/4에 달하는 약 500만 톤의 치즈가 미국에서 생산되었으며, 생산량은 계속 증가하는 추세에 있습니다.

미국 치즈산업은 체다와 모짜렐라 같은 유럽치즈부터 미국 전통 치즈인 몬테레이잭, 콜비 및 크림 치즈에 이르기까지 600종이 넘는 다양한 치즈를 생산하고 있습니다. 오늘날 미국 치즈 산업은 세계 치즈 제조업의 중심에서 뛰어난 품질과 혁신적인 기술을 자랑하고 있습니다. 또한 치즈를 원하는 전 세계 고객들의 요구에 부응하고자 누구나 즐길 수 있는 우수한 맛의 수백 가지가 넘는 다양한 종류의 치즈를 선보이고 있습니다.

미국 치즈 산업은 오래 이어져온 유산을 자랑스럽게 지켜나가는 동시에 점차 다양해지는 고객들의 요구를 충족시키고자 지속적인 혁신을 도모하고 있으며, 미국 치즈 제조 업체들은 세계적인 치즈 경연대회에서 유럽 업체들과 당당히 겨루며 꾸준히 수상의 영예를 누리고 있습니다. 미국은 2015년 월드 치즈 어워즈(World Cheese Awards)에서 83개의 메달 그리고 2016 월드 챔피언쉽 치즈 컨테스트(World Championship Cheese Contest)에서 총 247개의 메달을 차지했을 정도로 그 맛과 품질을 전 세계적으로 인정받고 있습니다.

미국 자연치즈 소개

치즈 종류

특징

크림 치즈
Cream Cheese



미국이 원산지인 크림 치즈는 크림처럼 부드러운 조직을 갖고 있으며, 견과류와 같이 고소하고 달콤한 맛을 내는 것이 특징입니다.

모짜렐라 / 스트링
Mozzarella / String



섬세하면서도 은은한 우유향과 부드럽고 매끄러운 질감을 가지고 있으며, 전지유로 제조된 모짜렐라는 가열하면 녹아 흐르는 것이 특징입니다.

프로볼론
Provolone



약간 시큼한 맛이 숙성됨에 따라 자극적으로 변합니다. 처음에는 딱딱하면서도 매끄럽지만, 시간이 흐를수록 입자가 거칠어지는 것이 특징입니다.

콜비
Colby



콜비는 맛이 부드럽고 체다 치즈와 유사한 치즈로, 미 중서부에 있는 작은 마을인 위스콘신주 콜비마을에서 1800년대 중반에 처음 생산되었습니다. 여러 면에서 체다와 비슷하지만 조직이 더 부드럽고 수분 함량이 높으며, 용도가 매우 다양한 치즈입니다. 가공 치즈, 수프, 소스에 활용되며, 샐러드 위에 올리거나 요리의 토핑으로 사용할 수 있습니다.

몬테레이 잭
Monterey Jack



미국 캘리포니아가 원산지인 몬테레이 잭은 섬세하고 세련된 버터 향미가 강합니다. 부드러우면서도 표면에 결이 드러나 있는 것이 특징이며, 쉽게 녹습니다.

체다
Cheddar



마일드 체다(Mild Cheddar) 1~3개월 숙성

크림향이 풍부하며 견과류의 고소한 맛이 진한 치즈로 표면이 매끄러우면서도 단단합니다. 일반적으로 얇고 투명한 막으로 포장되어 있습니다.

미디엄 체다(Medium Cheddar) 3~6개월 숙성

마일드 체다에 비해 풍미가 자극적이고 표면입자도 굵으며, 보통 붉은 왁스로 겉면을 밀봉합니다.

샤프 체다(Sharp Cheddar) 6~9개월 숙성

체다 치즈는 숙성됨에 따라, 설명하기 어려운 복잡하면서도 기분 좋은 신맛의 풍미가 더해지는데, 샤프 체다는 과립 모양의 결이 나타나 있으며, 보통 검은 왁스로 밀봉됩니다.

파마산
Parmesan



버터 맛, 달콤한 맛, 견과류 맛과 같은 고소한 향이 특징이며, 숙성될수록 점점 진해집니다. 과립형 입자로, 숙성이 진행됨에 따라 단단하게 변하는 것이 특징입니다.

미국산 치즈 리스트

사진	제조사/제품명	중량	특징	구입처
	BelGioioso 모짜렐라 볼	226g	<ul style="list-style-type: none"> · 신선하고 촉촉한 100% 자연 후레시 모짜렐라 · 기존의 후레시 모짜렐라보다 유통기한이 긴 편 · 동그란 볼 형태로 슬라이스 · 큐브 등 원하는 모양으로 썰어 사용 가능 · 샐러드 등 생으로 먹어도 좋고, 녹여서 사용해도 좋음 	
	BelGioioso 모짜렐라 로그	453g	<ul style="list-style-type: none"> · 신선하고 촉촉한 100% 자연 후레시 모짜렐라 · 기존의 후레시 모짜렐라보다 유통기한이 긴 편 · 로그 모양으로 되어 있는 타입 · 샐러드 등 생으로 먹어도 좋고, 녹여서 사용해도 좋음 	
	BelGioioso 모짜렐라 로그 슬라이스	226g	<ul style="list-style-type: none"> · 신선하고 촉촉한 100% 자연 후레시 모짜렐라 · 기존의 후레시 모짜렐라보다 유통기한이 긴 편 · 로그 모양으로 슬라이스 되어 있는 타입 · 샐러드 등 생으로 먹어도 좋고, 녹여서 사용해도 좋음 	
	BelGioioso 모짜렐라 로그 슬라이스	453g	<ul style="list-style-type: none"> · 신선하고 촉촉한 100% 자연 후레시 모짜렐라 · 기존의 후레시 모짜렐라보다 유통기한이 긴 편 · 로그 모양으로 슬라이스 되어 있는 타입 · 샐러드 등 생으로 먹어도 좋고, 녹여서 사용해도 좋음 	(주)르구르망 02.447.6860
	BelGioioso 부라타	226g	<ul style="list-style-type: none"> · 생치즈로 한 통에 부라타 치즈가 네 덩어리가 들어 있음 · '부라타'는 이탈리아어로 '버터'라는 의미로, 모짜렐라처럼 생겼지만 크림같은 속살이 가득 차 있는 치즈 · 매우 신선, 담백하고 크리미한 맛과 식감 · 2014년 세계 치즈 챔피언 대회 1등상을 수상 	
	BelGioioso 리코타 홀 밀크	453g	<ul style="list-style-type: none"> · 촉촉하고 고소한 맛이 일품인 100% 자연 치즈 · 탈지유가 아닌 홀 밀크(Whole milk)로 만들어 우유맛이 풍부함 · 요리나 신선한 샐러드, 디저트 등에 고루 사용 가능 	
	BelGioioso 리코타 스킴 밀크	453g	<ul style="list-style-type: none"> · 촉촉하고 고소한 맛이 일품인 100% 자연 치즈 · 탈지유(Skimmed milk)로 만든 타입 · 요리나 신선한 샐러드, 디저트 등에 고루 사용 가능 	

사진	제조사/제품명	중량	특징	구입처
	Organic Valley 유기농 크림치즈 스프레드	227g	<ul style="list-style-type: none"> · 친환경 인증받은 유기농 크림치즈 · 깔끔한 맛의 크림치즈로 베이글 뿐 아니라 파스타 소스나 덩, 치즈케익에도 활용하기 좋음 	
	Organic Valley 유기농 모짜렐라 치즈	227g	<ul style="list-style-type: none"> · 친환경 인증받은 유기농 모짜렐라 치즈 · 수분함량이 높아 탄력이 있으며 쫄깃함 · 간편하게 샐러드와 곁들이기 좋고 토마토와 잘 어울림 	(주)르구르망 02.447.6860
	Organic Valley 스트링글스 유기농 스트링치즈	170g	<ul style="list-style-type: none"> · 친환경 인증받은 모짜렐라 치즈로 만든 스트링 치즈 · 찢어먹는 재미가 있으며, 개별 포장되어 있어 아이들 간식으로도 적합 	
	Kraft 필라델피아 크림치즈	1.36kg	<ul style="list-style-type: none"> · 미국 최초의 크림치즈인 필라델피아 브랜드는 100년이 넘는 역사와 전통을 가진 정통 크림치즈 · 순백의 깊고 부드러운 맛과 은은한 풍미로 소문이나 영국, 프랑스, 독일, 일본 등 베이커리의 본고장과 전 세계 베이커 사이에서 가장 인기 있는 제품 · 국내에서도 제품의 우수성으로 인해 가장 널리 사용되고 있음 	
	Kraft 파마산치즈	85g / 227g	<ul style="list-style-type: none"> · 첨가물을 전혀 사용하지 않은 "리얼 100% 자연치즈" · 10개월 이상 숙성된 치즈만 사용하여 고유의 향미가 풍부하고 고소함 · 과일향, 너트향이 잘 조화된 향미로 파마산 고유의 맛이 살아 있음 	(주)동서 02.3271.9688
	Kraft 아메리칸 싱글스 16p	340g	<ul style="list-style-type: none"> · 식물성 유지가 아닌 우유성분을 92% 이상 함유 · 합성착색료, 합성보존료 무첨가 · 체다 치즈 고유의 Yellow Color 발현 (천연 원료인 파프리카, 안나토 씨앗) · 부대찌개 등의 요리에 넣었을 때 완전히 녹아 풍부한 치즈의 맛과 향 발현 	
	Marathon Cheese 크래커베렐 화이트 체다	198g	<ul style="list-style-type: none"> · 최소 6개월 이상 숙성된 체다 치즈로 체다 치즈 고유의 깊고 진한 풍미가 특징 · 숙성 과정 중에 크림을 첨가한 부드러운 체다 치즈 · 2013년 월드 챔피언십 치즈 콘테스트에서 금메달을 수상한 세계에서 인정받은 최고급 체다 치즈 	

사진	제조사/제품명	중량	특징	구입처
	몬테레이잭 슬라이스	2.5kg*2EA/Box	<ul style="list-style-type: none"> · 자연치즈 100%(미국산 몬테레이잭/Hilmar) · 몬테레이잭의 부드럽고 고소한 맛이 살아있는 치즈 · 제과/제빵시 데코 또는 녹여서 제품의 내외부 이미지 형성에 사용 	
	팝체다 치즈	1kg*10EA/Box	<ul style="list-style-type: none"> · 자연치즈 99%(미국산 체다 치즈) · 100% 미국산 체다치즈를 이용하여 슈레드 · 모짜렐라와 함께 색이 잘 어우러져 피자 토핑용으로 가장 선호 	
	스위트 크림치즈 I	1kg*5EA/Box	<ul style="list-style-type: none"> · 자연치즈 60%(미국산 크림치즈) · 크림치즈의 부드러움과 달콤함이 어우러짐 · 쥬로스 제품 내 필링 및 샐러드 드레싱용으로 적합 	(주)로젠식품 031.202.8810
	허브 갈릭 스프레드	1kg*5EA/Box	<ul style="list-style-type: none"> · 자연치즈 69%(미국산 크림치즈) · 허브와 갈릭의 맛이 조화로움 · 맛과 향이 풍부한 스프레드형 타입의 치즈로, 제과/제빵에 적합한 치즈 특성을 지님 	
	레몬리코타 치즈	1kg*5EA/Box	<ul style="list-style-type: none"> · 자연치즈 61%(미국산 크림치즈) · 크림치즈의 깊은 맛과 레몬향이 잘 어우러진 리퀴드 타입의 최고 향미를 지닌 치즈 	
	팝고르곤졸라 치즈	1kg*5EA/Box	<ul style="list-style-type: none"> · 자연치즈 99%(미국산 고르곤졸라치즈) · 고르곤졸라치즈의 고소함과 쓴맛이 잘 어우러져 피자의 느끼함을 없애주고 자연치즈의 깊은 맛이 살아있는 치즈 · 피자 토핑 및 제과/제빵, 레스토랑 메뉴 개발용으로 적합 	
	Pacific Cheese Company 몬테레이잭 치즈	227g	<ul style="list-style-type: none"> · 캘리포니아가 원산지이며, 섬세하면서 세련된 풍미가 있는 미국 전통 치즈 · 숙성기간이 길지 않고 너무 짜지 않아 쉽게 접근할 수 있는 치즈 종류 중 하나로, 각종 치즈요리등 와인 안주로 적합 	(주)범호통상 031.702.5274
	Pacific Cheese Company 콜비잭 치즈	227g	<ul style="list-style-type: none"> · 체다 치즈와 비슷한 부드러운 향미가 특징 · 단단하고 입자가 거친 편 · 색상이 화려해 다양한 요리에 사용되는 미국 대표 치즈 	

사진	제조사/제품명	중량	특징	구입처
	Pacific Cheese Company 모짜렐라 치즈	227g	<ul style="list-style-type: none"> · 블록 모짜렐라 치즈를 리테일 상품으로 개발한 제품으로 부드러운 조직과 질감을 가지고 있으며 씹을수록 단맛을 느낄 수 있음 · 스트레칭이 좋고 찢지 않아 다양하게 이용 	
	Pacific Cheese Company 페퍼잭 치즈	227g	<ul style="list-style-type: none"> · 미국 대표적인 치즈인 몬테레이잭 치즈와 할라피뇨 페퍼를 믹스한 치즈 · 페퍼의 매콤한맛과 몬테레이잭 치즈의 부드러운 맛을 동시에 느낄 수 있음 	
	Pacific Cheese Company 캘리포니아 모짜렐라 슬라이스치즈	681g	<ul style="list-style-type: none"> · 미국의 대표적인 치즈 전문 생산 업체 퍼시픽사에서 생산된 고급 모짜렐라 치즈 · 풍미가 풍부하고 고소하며 크림같은 부드러운 조직에 달콤한 맛이 특징 · 피자, 샐러드, 돈까스 등 각종 요리 재료에 널리 이용 	
	Pacific Cheese Company 캘리포니아 몬스터 슬라이스치즈	681g	<ul style="list-style-type: none"> · 독일 서부 국경 근처의 윈스터 지역에서 처음 만들어졌으며, 매끄럽고 약간 습한 외피가 특징 · 외피는 오렌지빛이 도는 노란색부터 붉은색까지 다양하며, 치즈 속부분은 부드럽고 윤기가 있으며 고소하고 부드러운 우유 맛을 냄 · 맬팅이 좋고 샌드위치용으로도 적합 	(주)범호통상 031.702.5274
	Pacific Cheese Company 캘리포니아 프로볼로네 슬라이스 치즈	681g	<ul style="list-style-type: none"> · 남부 이탈리아가 원산지이며, 모짜렐라 치즈의 물기를 닦아서 숙성시킨 치즈 · 요리용, 디저트용 등 다양한 요리에 적용되는 이태리 대표 치즈 · 맛이 굉장히 부드러우며, 빵이나 샌드위치용으로 사용하기 좋음 · 토마토, 구운고추, 올리브, 빵, 배, 향이 강한 적포도주, 탄산수와 잘 어울림 	
	Pacific Cheese Company 콜비잭 슬라이스 치즈	681g	<ul style="list-style-type: none"> · 콜비잭 치즈를 먹기 좋게 슬라이스 한 제품 	
	Silver Lake Foods 체다	113g	<ul style="list-style-type: none"> · 부드럽고 고소한 맛을 가진 대표적인 치즈인 체다 치즈 	

사진	제조사/제품명	중량	특징	구입처
	Schreiber 아메리칸 슬라이스 치즈	2.27kg	· 햄버거나 샌드위치 제조용으로 적합한 Slice on Slice 타입의 치즈	
	Schreiber 스위스 슬라이스 치즈	2.27kg	· 햄버거나 샌드위치 제조용으로 적합한 Slice on Slice 타입의 치즈	(주)범호통상 031.702.5274
	Bongards Cremeries 아메리칸 슬라이스 치즈	2.27kg	· 햄버거나 샌드위치 제조용으로 적합한 Slice on Slice 타입의 치즈	
	Bongards Cremeries 아메리칸 슬라이스 치즈(저염)			
	Schreiber 플리 크림 치즈	1.36kg	<ul style="list-style-type: none"> · 최고급 원유만을 사용하여 만들어진 고품질 크림치즈로 풍부한 치즈 향과 깊고 담백한 끝맛이 특징 · 밝은 흰색에서 약간 빛바랜 흰색 · 미국에서 인기있는 치즈이며, 숙성이 되어 있지 않아 맛이 부드러움 · 스프레드, 디핑소스, 소스, 베이커리 필링, 애피타이저 필링, 페이스트리, 치즈 케이크 등 다양한 원료로 사용 	
	Schreiber 제니코 크림치즈	1.36kg	<ul style="list-style-type: none"> · 부드럽고 치즈 향으로 가장 일반적으로 사용되는 크림치즈 · 스프레드, 디핑소스, 소스, 베이커리 필링, 애피타이저 필링, 페이스트리, 치즈 케이크 등 다양한 원료로 사용 	
	Schreiber 레벨밸리 크림치즈	1.36kg	<ul style="list-style-type: none"> · 유지방 함량이 33% 이상으로 첫 맛은 깊고 진하며, 끝맛은 부드러운 고소한 크림치즈 · 스프레드, 디핑소스, 소스, 베이커리 필링, 애피타이저 필링, 페이스트리, 치즈 케이크 등 다양한 원료로 사용 	(주)제니코 02.2631.7385
	Schreiber 라스카스 크림치즈	1.36kg	<ul style="list-style-type: none"> · 미국 유타공장에서 생산된 고품격 크림치즈 · 스프레드, 디핑소스, 소스, 베이커리 필링, 애피타이저 필링, 페이스트리, 치즈 케이크 등 다양한 원료로 사용 	
	Schreiber 플리 컵 크림치즈	28g	<ul style="list-style-type: none"> · 최고급 원유만을 사용하여 만들어진 고품질 크림치즈 · 풍부한 치즈 향과 깊고 담백한 끝맛이 특징 · 미국에서 인기있는 치즈로, 숙성되지 않아 맛이 더욱 부드러움 · 1회용 크림치즈로 베이글, 빵 등에 간단하게 발라먹을 수 있음 	

사진	제조사/제품명	중량	특징	구입처
	Schreiber 어니언&자이브 크림치즈	21g	<ul style="list-style-type: none"> · 양파 맛과 차이브 향이 가미된 1회용 크림치즈 · 1회용 크림치즈로 베이글, 식빵 등에 간단하게 발라먹을 수 있음 	
	Pacific Cheese Company 고다 다이스 치즈	2.27kg	<ul style="list-style-type: none"> · 다이스 타입의 자연치즈 · 모든 요리와 잘 어울리며 캐서롤과 필링에 적합 · 조직이 부드럽고 연한 향미와 부드럽고 고소한 맛을 지니고 있음 · 베이커리 필링, 캐서롤 등 모든 요리와 잘 어울림 	
	Pacific Cheese Company 내열성 스위스 다이스 치즈 (에멘탈)	2.27kg	<ul style="list-style-type: none"> · 다이스 타입의 자연치즈 · 풍류 요리의 재료로 유명하고 열에 강하여 제품화 했을 때 치즈의 모양이 살아 있음 · 짜지 않고 약한 단맛이 특징이며, 다른 치즈에 비해 느끼하지 않음 · 수프, 소스, 풍류, 캐서롤, 토핑 및 필링 등 다양하게 사용 	
	Pacific Cheese Company 몬테레이 잭 다이스 치즈	2.27kg	<ul style="list-style-type: none"> · 다이스 타입의 자연치즈 · 100% 몬테레이잭 치즈로 새콤한 맛이 나며, 순한 우유맛이 특징 · 열을 가하면 노릇하게 익혀져 시각적으로 식욕을 돋구는 역할을 함 · 수프, 소스, 토핑, 캐서롤, 고급피자, 샌드위치, 샐러드, 파스타 등 다양하게 사용 · 육류, 생선류의 굽는 요리에도 사용 	(주)제니코 02.2631.7385
	Pacific Cheese Company 내열성 체다 다이스 치즈	2.27kg	<ul style="list-style-type: none"> · 다이스 타입의 자연치즈 · 체다치즈 고유의 향으로 일반인에게 익숙한 맛을 제공할 수 있음 · 열에 강하여 베이킹시 형태가 유지됨 · 베이커리 원료(머핀, 스콘, 식빵, 난) 외 샐러드, 파스타 토핑용으로 다양하게 사용 	
	Bongards Creameries 비앙카 슬라이스 치즈 160	2.27kg	<ul style="list-style-type: none"> · 우유 함량이 91% 이상으로 자연치즈의 향과 맛을 느낄 수 있음 · 여러 타입의 샌드위치에 매우 잘 어울리는 치즈 · 식감이 부드러우며, 섭취시 입안에서 부드럽게 녹아 진한 치즈 향이 퍼지는 것이 특징 · 샌드위치, 햄버거, 김밥, 체다치즈 소스, 디저트 등 다양하게 사용 	
	Bongards Creameries 비앙카 슬라이스 치즈160 RS	2.27kg	<ul style="list-style-type: none"> · 우유 함량이 92.7% 이상으로 일반 아메리칸 슬라이스 치즈 대비 나트륨 함량이 낮음 · 여러 타입의 샌드위치에 매우 잘 어울리는 치즈 · 식감이 부드러우며, 섭취시 입안에서 부드럽게 녹아 진한 치즈 향이 퍼지는 것이 특징 · 샌드위치, 햄버거, 김밥, 체다치즈 소스, 디저트 등 다양하게 사용 	
	Bongards Creameries 비앙카 슬라이스 치즈 184	2.27kg	<ul style="list-style-type: none"> · 우유 함량이 94.8% 이상으로 자연치즈의 향과 맛을 느낄 수 있음 · 여러 타입의 샌드위치에 매우 잘 어울리는 치즈 · 식감이 부드러우며, 섭취시 입안에서 부드럽게 녹아 진한 치즈 향이 퍼지는 것이 특징 · 샌드위치, 햄버거, 김밥, 체다치즈 소스, 디저트 등 다양하게 사용 	

사진	제조사/제품명	중량	특징	구입처
	Bongards Creameries 비앙카 화이트 슬라이스 치즈 160	2.27kg	<ul style="list-style-type: none"> · 색소가 함유되지 않아 흰색을 띠 · 우유 함량이 91% 이상으로 자연치즈의 향과 맛을 느낄 수 있음 · 식감이 부드러우며, 섭취시 입안에서 부드럽게 녹아 진한 치즈향이 퍼지는 것이 특징 · 샌드위치, 햄버거, 김밥, 체다치즈 소스, 디저트 등 다양하게 사용 	
	Agropur 비앙카 프로볼로네 슬라이스 치즈	1.95kg	<ul style="list-style-type: none"> · 진한 우유맛으로 모짜렐라 치즈보다 맛이 풍부함 · 열이 가해지면 늘어지는 특성을 지니고 있어 데워 먹으면 더욱 쫄깃하고 고소함 · 매우 부드러운 맛을 가지고 있어, 빵이나 샌드위치용으로 좋음 · 토마토, 구운고추, 올리브, 빵, 배 등과 향이 강한 적포도주와 잘 어울림 · 다양한 샌드위치의 응용재료로 사용 	
	Agropur 비앙카 체다 슬라이스 치즈	2kg	<ul style="list-style-type: none"> · 100% 자연치즈로 체다 특유의 향과 풍미를 느낄 수 있음 · 육류나 채소와 어울림 · 샌드위치, 햄버거, 김밥 등 다양한 응용재료로 사용 	
	Marathon Cheese 팬시 슈레드 파마산 치즈	907g	<ul style="list-style-type: none"> · 단백질과 칼슘이 풍부한 자연치즈로 매우 얇게 슈레드 · 신선하게 가루로 만들어진 파마산 치즈는 잘 녹으며 데코레이션으로 유용함 · 수프, 소스, 스테핑, 구운 음식 등에 다양하게 사용 · 피자과 파스타 토핑으로 가장 많이 사용 	
	Agropur 비앙카 모짜렐라 치즈	2.5kg	<ul style="list-style-type: none"> · 스트레칭이 뛰어난 자연치즈를 사용하여 다양한 조리예 탁월함 · 자연치즈 함량 50%로 치즈의 향과 맛이 풍부함 · 피자 토핑, 파스타, 구운 고기, 닭요리 등 최근에 다양한 종류의 요리에 사용 	
	Agropur 비앙카 모짜렐라 치즈 프리미엄	2.5kg	<ul style="list-style-type: none"> · 자연치즈 함량 99%로 치즈의 향과 맛이 풍부함 · 열을 가하면 뛰어난 스트레칭과 더 풍부하고 고소한 맛을 느낄 수 있음 · 피자 토핑, 파스타, 구운 고기, 닭요리 등 최근에 다양한 종류의 요리에 사용 	
	Mulins Cheese 콜비잭 슬라이스 치즈	2kg	<ul style="list-style-type: none"> · 콜비 치즈와 몬테레이잭 치즈 특유의 향과 풍미를 느낄 수 있음 · 육류나 채소와 어울림 · 샌드위치, 햄버거, 김밥 등 다양한 응용재료로 사용 	
	Schreiber 스트링치즈 5종 (플레인, 라이트, 스모크, 트위스트, 할라피뇨)	24g	<ul style="list-style-type: none"> · 100% 모짜렐라 자연치즈로 가장 많은 판매가 이루어지고 있는 우유맛 스트링치즈 · 주로 편의점에 납품되고 전자레인지용을 이용하여 간식으로 사용됨 · 모짜렐라 치즈는 가열하면 녹아 흘러 빵의 필링, 토핑용으로 사용 가능 · 플레인, 저지방, 스모크, 트위스트, 할라피뇨 등 국내에서 가장 다양한 종류의 상품 보유 · 아이들 영양간식, 술안주, 다양한 즉석요리 등에 사용 	(주)제니코 02.2631.7385



www.thinkUSAdairy.kr을 방문해 보세요



미국 치즈에 관한 모든 정보를 한 곳에 웹사이트 <www.thinkUSAdairy.kr>

미국유제품 수출협의회가 운영하는 웹사이트 'www.thinkUSAdairy.kr'를 클릭해 보세요. 미국의 유제품 산업은 전 세계에 양질의 유제품과 서비스를 제공하기 위해 항상 노력하고 있습니다. 이에 따라 미국유제품 수출협의회는 전 세계의 바이어, 외식업계 전문가, 식품 제조업체의 특수한 요구에 맞춰 온라인과 모바일 기기에서 이용 가능한 웹사이트 'ThinkUSAdairy.kr'를 새롭게 선보입니다. ThinkUSAdairy.kr에 접속하여 미국 유제품 산업에 대한 지식을 넓히고 치즈에 대한 다양한 정보와 전 세계인의 식탁을 사로잡은 미국산 치즈를 새롭게 발견해보세요.



Think **USA** Dairy

brought to you by U.S. Dairy Export Council



2017 미국 치즈 베이커리 경연대회

참가 신청서

지역명		참가 부문	
		출품작명	
참가자명	(국문)	주민등록번호	(예) 811120
	(영문)	(앞 6자리 기재)	
		핸드폰	
이메일		유니폼 사이즈	· 사이즈 90-110 · 이외의 사이즈는 '기타' 로 표기
업소명		업소 전화	
업소 주소		계좌 번호	(예) 00은행 예금주 : 000 계좌번호: 0000-00-000000

*첨부: 출품작 신청서, 신분증 앞·뒷면 사본 1매

미국유제품 수출협의회가 주최하는 <2017 미국 치즈 베이커리 경연대회>에 위와 같이 출전할 것을 신청합니다.

2017년 월 일

신청인 인



미국유제품 수출협의회



Think **USA** Dairy

brought to you by U.S. Dairy Export Council



2017 미국 치즈 베이커리 경연대회

출품작 신청서

2017년 월 일

응모부문 (해당 부문에 표 하여 주십시오)

- () 빵류
- () 조리빵류
- () 점시 디저트류

작품의 특징

응모작품명

사진

총 제작수량()개

(예상)판매 단가()원

(14x10)



Think **USA** Dairy

brought to you by U.S. Dairy Export Council



Think **USA** Dairy

brought to you by U.S. Dairy Export Council

아래 출품작 신청서의 배합비 및 공정을 참조하여 작성하시길 바랍니다

2017년 5월 1일

응모부문 (해당 부문에 표 하여 주십시오)

- 빵류
 조리빵류
 점식 디저트류

응모작품명

와인 샤르르 치즈 블랙홀

작품의 특징

1 고소하고 짭짤한 몬테레이 잭 치즈와 체다 치즈가 들어간 빵 위에 달콤한 와인 크림치즈 큐브를 올려 기존 제품들과는 다른 새로운 느낌의 빵을 만들었습니다. 빵 속과 겉에 씹는 느낌이 좋은 호두와 새콤달콤한 커런츠 컴포트를 넣어 손님으로 하여금 먹는 즐거움을 주었고 윗면에 와인의 향을 고스란히 담은 와인 젤리를 올려 치즈의 풍미를 한층 업그레이드 시켰습니다. 2 검은색의 먹물 반죽을 사용하여 치즈를 부각시켜 시각적으로 식욕을 돋게 하였고 부드러운 크림치즈와 쫄득한 몬테레이 잭, 체다 치즈의 서로 다른 식감을 폭신폭신한 반죽이 조화롭게 합니다. 3 성형공정과 굽기공정이 까다롭지 않아 누구나 쉽게 만들 수 있고 그로 인해 제품의 실수 또한 줄일 수 있습니다.



총 제작수량(25)개

(예상)판매 단가 (4,800)원

배합비 및 제조 공정

재료	중량(g)	배합률(%)	제조 공정
오트리즈(A)			<ol style="list-style-type: none"> 모든 재료를 넣고 저속으로 5분 동안 믹싱한다. 모든 재료가 충분히 섞이면 냉장고에서 12시간 휴지시킨다. <ol style="list-style-type: none"> 모든 재료를 넣고 저속으로 7분 동안 믹싱한다. 믹싱이 끝나면 실온에서 1시간 발효후 가스를 빼고 냉장고에서 12시간 휴지시킨다. <ol style="list-style-type: none"> 모든 재료를 넣고 저속으로 5분, 중속으로 반죽이 매끈해질 때까지 믹싱 후 실온에서 1시간 발효시킨다. 발효가 끝나면 편치를 준 뒤 마저 발효시켜 70g으로 분할하여 성형한다. 성형은 중앙이 두꺼운 상태의 원형으로 모양을 만든 후 테두리에 몬테레이 잭 치즈와 체다 치즈, 커런츠 컴포트, 호두 분태를 넣고 성형한 뒤 밀면이 위를 보게 면포에 놓고 2차 발효시킨다. 크림치즈를 슈가 파우더와 함께 잘 치대어 부드럽게 만들어준 뒤 부드러운 무염버터를 섞어준다(a). 이렇게 만든 크림치즈를 100g 덜어 와인소스와 섞어준 뒤(b) 이들을(a),(b) 마블형태가 되게 섞어 판에 굳힌뒤 1.5cm정사각, 1cm정사각으로 잘라준다. 젤라틴을 차가운 물에 불려놓는다. 화이트와인과 설탕을 냄비에 담아 약불로 따뜻할 정도로 데운 뒤 불린 젤라틴을 넣어준다. 젤라틴을 잘 풀어주고 미지근하게 식혀 레드와인과 오렌지 술을 넣어 섞은 다음 틀에 부어주어 냉장에서 굳힌다. <ol style="list-style-type: none"> 커런츠를 미지근한 물에 씻은 뒤 동남비에 올리브오일과 꿀을 제외한 모든 재료를 넣고 조리다. 거의 다 조리되면 꿀과 올리브오일을 넣고 마무리한 뒤 철판에 식혀 준다. <ol style="list-style-type: none"> 레드와인을 약불에 조리다 꿀을 넣고 마무리한다. <ol style="list-style-type: none"> 흐르는 물에 씻어 오븐에서 말린다.
강력분	720	72	
먹물가루	13	1.3	
물	495	49.5	
발효생지(B)			
강력분	280	28	
소금	5	0.5	
레드 이스트	2	0.2	
몰트	2	0.2	
물	180	18	
반죽			
오트리즈(A)	전량	-	
발효 생지(B)	전량	-	
레드 이스트	3	0.3	
몰트	2	0.2	
소금	10	1	
와인크림치즈 큐브			
크림치즈	746	74.6	
슈가 파우더	149	14.9	
무염버터	99	9.9	
와인 소스	6	0.6	
와인 젤리			
레드 와인	63	6.3	
화이트 와인	63	6.3	
오렌지 술(쿠앵크로)	8	0.8	
설탕	24	2.4	
젤라틴	14	1.4	
커런츠 컴포트			
커런츠	500	50	
레드 와인	250	25	
화이트 와인	75	7.5	
꿀	15	1.5	
올리브 오일	5	0.5	
사과	1/4개	-	
와인 소스			
레드 와인	50	5	
꿀	2	0.2	
충전물과 토핑물			
호두 분태	175	17.5	
체다 다이아 치즈	250	25	
몬테레이잭 다이아 치즈	1,250	125	
파마산 슈레드	250	25	

작성방법 ① 배합률은 밀가루를 100으로 기준한 타 재료의 비율을 계산해 작성한다.

② 배합률을 표시하기 어려운 재료(가령, 나무리 재료, 소량 재료) 등은 배합률 없이 완제품에 사용한 만큼의 중량만 표시한다.

전체 재료 배합비

재료	중량(g)	배합률(%)	기타
강력분	1,000	18.8	
먹물가루	13	0.2	
물	675	12.7	
소금	15	0.3	
레드 이스트	5	0.1	
몰트	4	0.1	
레드 와인	63	1.2	
화이트 와인	63	1.2	
오렌지 술(쿠앵크로)	8	0.2	
설탕	24	0.5	
젤라틴	14	0.3	
슈가 파우더	149	2.8	
무염버터	99	1.9	
와인소스	6	0.1	
커런츠 컴포트	500	9.4	
호두분태	175	3.3	
크림치즈	746	14	
체다 다이아 치즈	250	4.7	
몬테레이잭 다이아 치즈	1,250	23.5	
파마산 슈레드	250	4.7	
총계	5,309	100	

작성방법 ① 공정 및 순서와 상관없이 사용한 재료를 품목별로 통합 기입한다.

② 전체 재료 배합비는 총 중량을 기준한 비율을 계산하여 작성한다. (소수점 둘째자리 반올림)

아래 출품작 신청서의 배합비 및 공정을 참조하여 작성하시길 바랍니다

2017년 5월 1일

응모부문 (해당 부문에 표 하여 주십시오)

- 빵류
 조리빵류
 접시 디저트류

응모작품명

USA 크림 후로마주

작품의 특징

아몬드 비스퀴와 바삭한 휘앙티누, 상큼한 후랑보와즈 주레와 치즈 본연의 맛을 살린 후로마주 디저트 케이크.



총 제작수량(10)개

(예상)판매 단가 (9,000)원

배합비 및 제조 공정

재료	중량(g)	배합률(%)	제조 공정
비스퀴 조종드			
아몬드 파우더	15	1.6	
설탕	10	1.1	
박력	3	0.3	
전란	17	1.9	
흰자	13	1.4	
설탕	5	0.5	
무염버터	2.5	0.3	
후랑보와즈 주레			
후랑보와즈 퓨레	28	3.1	
설탕	2.5	0.3	
레몬즙	소량		
젤라틴	1	0.1	
휘앙티누			
밀크 초콜렛	2.5	0.3	
푸라리네 아몬드	25	2.7	
휘앙틴	10	1.1	
크림 후로마주 USA			
크림치즈	275	30.2	
우유	82	9.0	
설탕	62	6.8	
가당 황란	25	2.7	
젤라틴	8	0.9	
요구르트 플레인	59	6.5	
생크림	265	29.1	
그랏사쥬 쇼콜라 불량			
우유	250		
물엿	100		
젤라틴	8		
화이트 초콜렛	600		
콩기름	30		
올시드티탄	소량		
데코장식			
말기			
블루베리			
마카롱			
오렌지			
초콜렛			
무랑크코코넛			
후랑보와즈잼			
데코과자 무랑크코코넛			
흰자	50		
분말흰자	2		
설탕	30		
분당	20		
분당	40		
코코넛 분말	20		

후랑보와즈 주레

- 설탕, 후랑보와즈 퓨레, 레몬즙을 끓여주고 물에 불린 젤라틴을 넣고 체로 걸러준다.
- 30mm 고무팬에 넣어서 냉동고에 굳힌다.

휘앙티누

- 초콜렛을 녹여주고 푸라리네, 휘앙틴을 섞어서 비스퀴 윗면에 퍼준다.

크림 후로마주 USA

- 우유, 설탕, 황란을 동그릇에 크림앙글레즈 만든다.
- ①에 젤라틴을 넣는다.
- ②에 크림치즈를 넣고 바믹스로 갈아주고 체로 걸러준다. 요구르트를 섞어준다.
- 생크림 70%막싱 후 ③의 크림이 28°C가 되면 섞어준다.

그랏사쥬 쇼콜라 불량

- 우유, 물엿, 화이트 초콜렛을 냄비에 끓여준다.
- 젤라틴, 기름, 티탄을 넣고 체로 걸러준다.

데코과자 무랑크코코넛

- 흰자를 막싱한 후 분말흰자, 설탕, 분당 20g을 조금씩 넣고 막싱한다.
- 힘있는 머랭이 되면 꺼내어 분당 40g과 코코넛 분말을 넣고 가볍게 섞어준다.
- 원하는 크기로 짜준 후 110°C오븐에서 2시간 정도 말린다.

***전체정리**

- 원형 고무틀에 1/2정도 크림 후로마주 USA를 넣는다. 중앙에 후랑보와즈 주레를 넣고 틀에 무스크림을 가득 채운다.
- 휘앙틴과 비스퀴 조종드를 살구잼으로 발라 접착하여 ①윗면에 올려놓는다.
- 냉동고에 굳힌 무스를 틀에서 빼내 쇼콜라불량을 그랏사쥬한다.
- 접시 중앙에 올려놓고 양쪽에 후로마주 유자크림을 짜준 후 윗면에 각종 데코로 마무리한다.
- 슈가파우더를 뿌리고 마무리한다.

(주재료의 각 배합은 총 약 10개 기준임)

작성방법 ① 배합률은 밀가루를 100으로 기준한 타 재료의 비율을 계산해 작성한다.

② 배합률을 표시하기 어려운 재료(마무리 재료, 소량 재료) 등은 배합률 없이 완제품에 사용한 만큼의 중량만 표시한다.

전체 재료 배합비

재료	중량(g)	배합률(%)
아몬드 파우더	15	1.6
설탕	79.5	8.7
박력	3	0.3
전란	17	1.9
흰자	13	1.4
무염버터	2.5	0.3
후랑보와즈 퓨레	28	3.1
젤라틴	9	1.0
밀크 초콜렛	2.5	0.3
푸라리네 아몬드	25	2.7
휘앙틴	10	1.1
크림치즈	275	30.2
우유	82	9.0
가당 황란	25	2.7
요구르트 플레인	59	6.5
생크림	265	29.1
총계	910.5	100 (메인 무스의 재료만 배합비 계산)

재료	중량(g)	배합률(%)
레몬즙	소량	
우유	250	
물엿	100	
젤라틴	8	
화이트 초콜렛	600	
콩기름	30	
올시드티탄	소량	
말기	-	
블루베리	-	
마카롱	-	
오렌지	-	
초콜렛	-	
무랑크 코코넛	-	
후랑보와즈잼	-	
흰자	50	
분말 흰자	2	
설탕	30	
분당	60	
코코넛 분말	20	

작성방법 ① 공정 및 순서와 상관없이 사용한 재료를 품목별로 통합 기입한다.

② 전체 재료 배합비는 총 중량을 기준한 비율을 계산하여 작성한다. (소수점 둘째자리 반올림)

Think  Dairy
brought to you by U.S. Dairy Export Council



서울시 강남구 논현로 154길 5 유한B/D 2층 (우)06025, 미국유제품 수출협의회 한국사무소 Tel.02-516-6893 Fax.02-516-6753

©2017 U.S. Dairy Export Council