

FRENCH  
BRAND



# KIRI SOFT CREAM CHEESE RECIPE BOOK

끼리 소프트 크림치즈 레시피북





## 끼리 소프트 크림치즈 1.15kg

순수하고 부드러운 끼리 크림치즈 본연의 맛을 느낄 수 있는 스프레드 타입의 크림치즈로 베이글, 샌드위치 등에 그대로 사용해도 충분히 맛있는 대용량 제품입니다. 또한 쉽게 믹싱되는 크림치즈로 레어 타입 디저트와 음료, 양식 소스의 크림 대용으로 사용해도 깊은 풍미를 느낄 수 있습니다.



끼리는 50년 이상의 역사와 노하우를 자랑하는 프랑스 국민 크림치즈입니다.  
고유의 부드럽고 순수한 맛으로 프랑스는 물론 벨기에, 스위스 등 치즈 소비량이 많은 국가에서도 No.1 크림치즈 브랜드입니다.

## RECIPE CONTENTS

끼리 앰버서더 셰프 by 성명주

**크렘당슈 파인유자** ..... 04  
Crème d'Anjou Pineapple Yuzu

끼리 앰버서더 셰프 by 김은혜

**더블치즈무스 애플시나몬** ..... 06  
Double Cheese Mousse Apple Cinnamon

**크림치즈 티그레 케이크** ..... 08  
Cream Cheese Tigre Cake

**쪽파크림 크로와상** ..... 10  
Green Onion Cream Cheese Croissant

**크림치즈 시트러스 생토노레** ..... 12  
Cream Cheese Citrus Saint Honoré

**크림치즈 롤케이크** ..... 14  
Cream Cheese Roll Cake

끼리 × 해비치

**크림치즈 니슈아 샐러드** ..... 16  
Cream Cheese Nicoise salad

끼리 × 해비치

**크림치즈 치킨 프리카세** ..... 18  
Cream Cheese Chicken Fricassee

# Crème d'Anjou Pineapple Yuzu

크림당쥬 파인유자



끼리 엠버서더  
셰프 by 성명주



20개 분량

## 1. 크림당쥬

### Ingredients

끼리 소프트 크림치즈 222g  
마스카포네 치즈 126g  
물엿 58g, 설탕 40g  
젤라틴 매스 50g  
생크림 393g

### Work Method

- ① 실온에 꺼내 둔 크림치즈에 마스카포네 치즈를 넣고 고무주걱으로 부드럽게 섞는다.
- ② 젤라틴 매스는 40°C로 녹이고 ❶의 크림치즈 반죽을 일부 덜어 섞은 다음 나머지 반죽과 섞는다.
- ③ 생크림에 물엿, 설탕을 넣고 부드럽게 휘핑한다.
- ④ 휘핑한 생크림 일부를 덜어 ❷의 크림치즈 반죽과 섞은 후 나머지 생크림과 섞어준다.

## 2. 파인애플 콩포트

### Ingredients

파인애플 450g  
유자즙 195g  
라임 제스트 6g  
젤라틴 매스 36g  
설탕 45g

### Work Method

- ① 파인애플 과육은 1cm 정방형으로 깔끔하게 자른다.
- ② 여기에 유자즙, 라임제스트, 설탕을 넣고 섞어둔다.
- ③ 팬에 ❷를 넣고 증이 거의 없어질 때까지 조리한다.
- ④ 불을 끄고 **젤라틴 매스**를 섞는다.

### \* 젤라틴 매스 만드는 법

- ① 젤라틴 가루 10g에 찬물 50g을 부어 10분간 불린다.
- ② 전자레인지에 30초간 돌려서 위아래 섞고 20초 다시 녹인다.(냉장 보관 4~5일)
- ③ 젤라틴 매스를 판젤라틴으로 사용하려면 6으로 나눈다.  
예) 젤라틴 매스 50g은 판젤라틴 8.3g이 필요하므로 대략 4장(판젤라틴 1장당 2g)을 계량한다.

\* 가정에서 디저트로 만들어 먹을 경우, 젤라틴은 생략해도 된다.

## 조합 및 완성

### Work Method

- ① 멸균거즈를 19cm×19cm 사이즈로 자른 후 용기에 씌운다.
- ② 크림당쥬를 용기의 2/3까지 짜고 윗면을 편평하게 펴준다.
- ③ 중앙에 파인애플 콩포트를 14g씩 넣고 그릇 높이까지 크림을 짤 다음 거즈를 덮는다.
- ④ 냉장고에서 2시간 정도 두었다가 거즈를 벗겨 먹는다.



# Double Cheese Mousse Apple Cinnamon

더블치즈무스 애플시나몬



끼리 멤버서더  
셰프 by 김은혜

## 1. 사과 캐러멜

### Ingredients

사과 140g  
버터 25g  
백설탕 50g  
계피 가루 1g

### Work Method

- ① 사과는 껍질을 깎아 작은 큐브로 자른다.
- ② 냄비에 설탕을 넣고 드라이 캐러멜한다.
- ③ 캐러멜이 완성되면 실온 버터를 넣고 캐러멜을 완성한다.
- ④ 손질한 사과, 계피 가루를 넣고 사과 캐러멜을 완성한다.
- ⑤ 사용 전까지 식힌다.

## 2. 사과 프랑지판(정사각 20cm 틀 1개 분량)

### Ingredients

계피 가루 3g  
백설탕 120g  
실온 버터 120g  
전란 55g  
박력분 20g  
아몬드 가루 120g  
다크럼 20g

### Work Method

- ① 버터를 이용해 설탕, 계피, 버터를 크림화한다.
- ② 실온의 전란을 3~4차례 나누어 섞는다.
- ③ ②에 체친 가루류를 섞는다.
- ④ 다크럼을 넣고 반죽을 마무리한다.
- ⑤ 정사각 틀에 사과 캐러멜 120g과 반죽을 함께 팬닝해 180°C 오븐에서 약 12~15분간 굽는다.
- ⑥ 냉동고에서 단단하게 식힌 후 1cm 큐브 사이즈로 자른다.

## 3. 더블치즈 무스

### Ingredients

끼리 소프트 크림치즈 350g  
백설탕 80g, 생크림 200g  
고르곤졸라 40g

### Work Method

- ① 블렌더에 크림치즈, 고르곤졸라, 설탕을 함께 넣고 블렌더로 곱게 풀어준다.
- ② 생크림은 80% 휘핑한다.
- ③ 휘핑한 생크림과 ①의 크림치즈 혼합물을 섞어 무스를 완성한다.

## 조합 및 완성

### Ingredients

계피 가루

### Work Method

- ① 칵테일(샴페인) 잔에 더블치즈 무스 46g을 찐다.
- ② 그 위에 사과 프랑지판 27g, 사과 캐러멜 20g을 차례로 놓는다.
- ③ 더블치즈 무스 36g을 넣고 완성한다.
- ④ 마지막에 사과 캐러멜을 올리고 계피 가루를 살짝 뿌려 완성한다.





# Cream Cheese Tigre Cake

## 크림치즈 티그레 케이크

### 1. 티그레

#### Ingredients

- 난백 250g, 설탕 250g
- 소금 0.5g, 트리몰린 50g
- 아몬드 파우더 100g
- 박력분 100g, 버터 250g
- 바통 브랑제 베이킹 스틱 80g

#### Work Method

- ① 난백은 알끈이 없어지도록 풀어주고 설탕을 넣고 거품이 많이 생기지 않도록 주의하며 섞는다.
- ② 체친 가루류를 ①에 섞고 섞는다.
- ③ 달군 팬에 버터를 올려 태우고 50~60°C 정도로 식힌 후 3회 정도 나누어 섞는다.
- ④ 바통 브랑제 베이킹 스틱을 잘게 부수어 ③의 반죽에 넣고 섞는다.
- ⑤ 몰드에 35g씩 팬닝 후 180°C로 예열된 컨벡션 오븐에서 12분 정도 굽는다.

### 2. 크림치즈 크림

#### Ingredients

- 끼리 소프트 크림치즈 175g
- 사워크림 28g
- 설탕 35g
- 생크림 180g

#### Work Method

- ① 볼에 모든 재료를 넣고 덩어리가 생기지 않도록 잘 섞어준다.

### 조합 및 완성

#### Ingredients

- 카라크라킨

#### Work Method

- ① 티그레 중앙에 카라크라킨을 가득 채운 후 크림치즈 크림을 물결 모양으로 짜고 취향껏 데코 한다.



# Green Onion Cream Cheese Croissant

쪽파크림 크로와상



미니 크로와상  
12개 분량

## 1. 크림치즈 스프레드

### Ingredients

- 끼리 소프트 크림치즈 200g
- 홀그레인 머스터드 6g
- 마요네즈 12g
- 연유 8g
- 다진 양파 12g

### Work Method

- ① 볼에 쪽파를 제외한 모든 재료를 넣고 고무 주걱을 이용해 잘 섞는다.

## 조합 및 완성

### Ingredients

- 브리도 크로와상
- 냉동 생지
- 토픽용 다진 쪽파

### Work Method

- ① 미리 해동한 크로와상 생지는 165°C 오븐에서 15분간 구워 식힌다.
- ② 크로와상 위에 크림치즈 스프레드를 짜고 다진 쪽파를 듬뿍 올린다.



# Cream Cheese Citrus Saint Honoré

## 크림치즈 시트러스 생토노레

### 1. 슈 크루스티앙

#### Ingredients

버터 200g  
설탕 175g  
중력분 200g

#### Work Method

- ① 버터는 부드럽게 풀어준다.
- ② 설탕, 중력분을 넣고 잘 섞는다.
- ③ 반죽을 7mm로 밀어 냉동 후 슈 크기의 원형틀로 찍어낸다.

### 2. 슈 생지

#### Ingredients

우유 242g, 물 242g  
소금 10g, 설탕 19g  
버터 193g  
박력분 311g  
전란 483g

#### Work Method

- ① 냄비에 우유, 물, 소금, 설탕, 버터를 넣고 끓인다.
- ② 박력분을 ①에 넣고 덩어리 지지 않도록 잘 섞으며 호화한다.
- ③ ②의 반죽을 믹싱볼에 옮겨 잘 섞고 반죽이 너무 뜨겁지 않은 상태에서 전란을 나눠 넣는다.
- ④ 반죽을 파이핑해 크루스티앙을 올리고 170°C 오븐에서 10분 굽고 150°C로 온도를 낮춰 15분을 더 굽는다.

\* 슈의 크기에 따라 굽는 시간이 달라지므로 중간중간 구움색 확인은 필수.

### 3. 커스터드 크림

#### Ingredients

커스터드 크림 믹스 100g  
우유 250g

#### Work Method

- ① 불에 커스터드 크림 믹스와 우유를 넣고 잘 섞는다.
- ② 저속에서 1분간, 다시 고속에서 3분간 휘핑한다.
- ③ 완성 후 냉장 숙성한다.

### 4. 슈 인서트 크림

#### Ingredients

커스터드 크림 50g  
생크림 100g, 설탕 8g  
끼리 소프트 크림치즈 50g

#### Work Method

- ① 끼리 소프트 크림치즈를 부드럽게 푼다.
- ② 생크림에 설탕을 넣고 단단하게 휘핑한다.
- ③ ①에 커스터드 크림을 넣고 섞은 후 휘핑한 생크림을 넣고 다시 섞어 완성한다.

### 5. 프로스팅 크림

#### Ingredients

끼리 소프트 크림치즈 200g  
슈거 파우더 50g  
생크림 200g  
오렌지 제스트 2g

#### Work Method

- ① 끼리 소프트 크림치즈에 슈거 파우더를 넣고 부드럽게 푼다.
- ② 생크림은 단단하게 휘핑한다.
- ③ ①의 크림치즈에 생크림을 넣고 단단하게 휘핑한다.
- ④ 오렌지 제스트를 크림에 넣고 섞는다.

### 6. 바닐라 사브레

#### Ingredients

버터 193g, 슈거 파우더 171g  
난황 144g, 전란 23g  
바닐라 엑스트랙 2g  
트리몰린 11g  
박력분 455g

#### Work Method

- ① 버터는 부드럽게 푼 후, 슈거 파우더를 넣고 잘 섞는다.
- ② ②에 난황, 전란, 바닐라 엑스트랙을 넣고 잘 섞는다.
- ③ 체 친 가루류를 넣고 날가루가 보이지 않을 정도로만 섞는다.
- ④ 반죽을 정리하고 냉장 휴지한 후, 휴지된 반죽을 2.5mm 두께로 민다
- ⑤ 밀어낸 반죽을 쿠키 커터로 찍어내고 155°C 오븐에서 8~9분간 굽는다.



### 조합 및 완성

#### Ingredients

오렌지 마멀레이드

#### Work Method

- ① 2의 슈에 구멍을 내고 4의 인서트 크림을 90% 파이핑한다.
- ② 오렌지 마멀레이드를 슈크림 안쪽에 소량 파이핑한다.
- ③ 바닐라 사브레를 밀면에 깔고 크림을 채운 슈를 사브레 위에 올린다.
- ④ 프로스팅 크림을 파이핑백에 담아 모양을 내어 파이핑한 후 초콜릿 스틱, 금박 등으로 장식한다.

# Cream Cheese Roll Cake

## 크림치즈 롤케이크

### 1. 롤 시트

#### Ingredients

난황 310g, 꿀 64g  
 설탕 32g, 바닐라빈 1개  
 난백 385g, 설탕 160g  
 박력분 134g, 버터 43g  
 우유 85g

#### Work Method

- ① 볼에 난황, 꿀, 설탕, 바닐라빈을 넣고 중탕한다.
- ② 믹싱볼에 난백과 설탕을 넣고 80% 머랭을 완성한다.
- ③ ①에 머랭 절반을 넣고 섞고 체 친 박력분을 넣고 섞는다.
- ④ 녹인 버터와 우유를 넣고 섞고 나머지 머랭을 넣고 섞은 후 팬닝한다.
- ⑤ 데크 오븐에서 상 185°C, 하 180°C로 굽는다.

### 2. 스프레드 크림

#### Ingredients

생크림 900g  
 끼리 소프트 크림치즈 500g  
 설탕 90g, 안정제 40g

#### Work Method

- ① 믹싱볼에 생크림, 끼리 소프트 크림치즈를 넣고 섞어서 잘 푼다.
- ② 설탕, 안정제를 넣고 함께 휘핑한다.

### 조합 및 완성

#### Work Method

- ① 식힌 롤 시트의 모서리 부분을 잘라낸 뒤 스프레드 크림을 발라 안쪽부터 말아서 롤케이크를 완성한다.
- ② 롤케이크는 냉장고에서 최소 한 시간 이상 휴지시킨 후 형태가 고정되면 따뜻한 물에 담근 칼로 자른다.
- ③ 취향껏 과일을 토핑한다.



# Cream Cheese Nicoise salad

## 크림치즈 니슈아 샐러드



끼리 x 해비치

### 1. 끼리 드레싱

#### Ingredients

끼리 크림치즈 140g  
 앤초비 17g, 다진 케이퍼 7g  
 다진 마늘 7g, 다진 셀롯 30g  
 엑스트라 버진 올리브 오일 140g  
 레드 와인 식초 20g, 꿀 5g  
 정제수 100g, 소금 3g

#### Work Method

- ① 블렌더에 모든 재료를 넣고 곱게 간다.
- ② 완성한 드레싱은 통에 담아 차게 식힌다.

### 2. 참치 구이

#### Ingredients

참치 아까미살, 진간장  
 꿀, 다진 마늘  
 참깨, 흑임자

#### Work Method

- ① 그릇에 마늘, 진간장, 꿀을 넣고 잘 섞는다.
- ② 양념에 참치를 넣고 고루 버무린 뒤 겉면에 참깨와 흑임자를 묻힌다.
- ③ 달군 팬에 오일을 두르고 참치를 올려 약불에서 굽는다.
- ④ 구운 참치는 식힌 후 먹기 좋은 크기로 자른다.

### 3. 채소 샐러드

#### Ingredients

채 썬 적양파 10g, 방울토마토 30g  
 데친 그린빈 10g, 그린 올리브 15g  
 채 썬 오이고추 20g, 삶은 알감자 60g  
 미니코스 상추 25g  
 엑스트라 버진 올리브 오일 약간  
 소금 약간

#### Work Method

- ① 볼에 모든 재료를 넣고 잘 섞는다.

### 조합 및 완성

#### Ingredients

끼리 드레싱 60g  
 참치 구이 5조각  
 채소 샐러드 약간  
 끼리 소프트 크림치즈 20g  
 삶은 달걀 1개

#### Work Method

- ① 접시에 끼리 드레싱을 간다.
- ② 그 위에 채소 샐러드를 넉넉하게 담는다.
- ③ 구운 참치 슬라이스와 반 자른 달걀을 올린다.
- ④ 티 스푼 2개를 이용해 끼리 소프트 크림치즈를 떠서 군데군데 올려 마무리한다.



# Cream Cheese Chicken Fricassee

## 크림치즈 치킨 프리카세



끼리×해버치

### 1. 치킨 굽기

#### Ingredients

닭정육 4개  
소금 3g  
흑후추 1g  
버터 100g

#### Work Method

- ① 닭정육은 소금과 후추로 간한다.
- ② 달군 팬에 버터를 넣고 녹인 후 밀간이 된 닭정육을 앞뒤로 노릇하게 굽는다. 껍질 부분이 바닥에 가도록 넣고 노릇하게 굽는다.
- ③ 닭정육이 어느 정도 구워지면 식힘망에 올려 녹인 버터를 한번 더 끼얹는다.

### 2. 채소 볶기

#### Ingredients

양송이 200g, 양파 180g  
다진 마늘 18g  
화이트와인 150g  
치킨스톡 시럽 6g  
물 180g, 타임 3g  
월계수잎 1개

#### Work Method

- ① 팬에 닭을 볶았던 버터를 붓고 채 썬 양파, 양송이를 넣고 저으며 잘 볶는다.
- ② 다진 마늘을 넣고 볶다가 구운 닭정육, 화이트와인을 넣고 끓인다.
- ③ 알코올이 다 날아가면 타임, 물에 녹인 치킨스톡을 넣고 5분간 더 끓인다.

### 조합 및 완성

#### Ingredients

끼리 소프트 크림치즈 100g  
쿠킹 크림 70g  
레몬즙 약간  
파슬리 약간

#### Work Method

- ① 보글보글 끓는 냄비에 끼리 소프트 크림치즈를 넣고 잘 섞는다.
- ② 닭정육은 잠깐 따로 빼서 두고 쿠킹 크림을 넣고 잘 섞는다.
- ③ 팬에서 타임을 빼고 소금으로 간한 뒤 닭정육을 넣고 한 번 더 끓인다.
- ④ 그릇에 치킨 프리카세를 담고 다진 파슬리, 레몬즙을 뿌려 마무리한다.





50년 이상의 역사와  
노하우를 자랑하는 프랑스  
국민 크림치즈 끼리



끼리 유튜브브레시피 채널

## 끼리 소프트 크림치즈

끼리 본연의 진한 풍미와 크리미한 맛  
뛰어난 작업성의 텍스처를 지닌 크림치즈



“KIRI ADDS A DISTINCTIVE  
TOUCH THAT ELEVATES YOUR DESSERTS.”

**JEWON**  
INTERNATIONAL

서울시 강남구 학동로120(논현동) ☎ 02-998-5858

🌐 www.jewon1986.com 📱 @jewon\_official