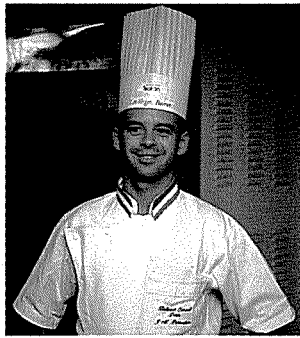


세미나지상중계

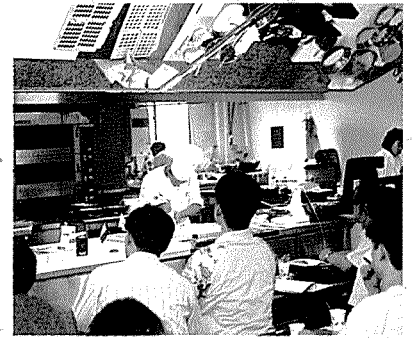


장 쉐 베르송
 <프랑스 파리포송 부공장장 근무경력 5년,
 프랑스 르노뜨르 공장장 근무,
 1993년 프랑스제과기술최고자격증인 MOF(기능장) 취득>

6월 16일과 17일, 대치동에 소재한 리치몬드제과기술학원에서
 제과재료 수입·판매업체인 (주) 제원인터내셔널의
 주요상품인 냉동푸레와 냉동과일을 이용한
 양과자세미나가 이틀에 걸쳐 열렸다.

프랑스의 기능장자격증을 취득한 베르송씨가 방한하여
 총 9가지 품목의 시원한 여름제품의 실연을 보여주었으며
 지금까지의 양과자세미나와는 달리
 세미나 개최 이틀동안 총 240여명의 제과인이
 참관 하는 성황을 이루었다.

베르송씨는 참관한 제과기술인들의 깊은 관심과 성원에 감사하며,
 주의깊게 경청해준 참관인들에게 고마움을 표시한다면서
 8시간의 긴 세미나를 끝냈다.
 (제품에 대한 제조공정은 135쪽에서 이어진다.)

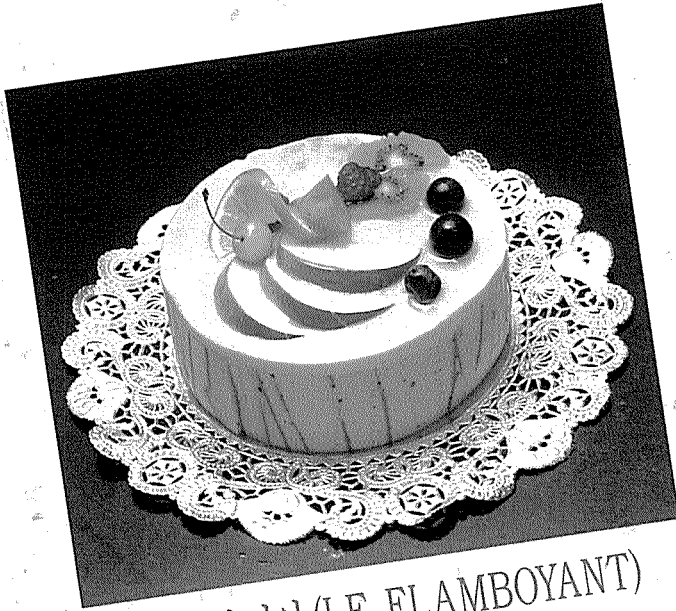


• 디저트 •



망고수플레와 코코넛샤베트
 (MANGO SOUFFLE AND ITS COCONUT SORBET)

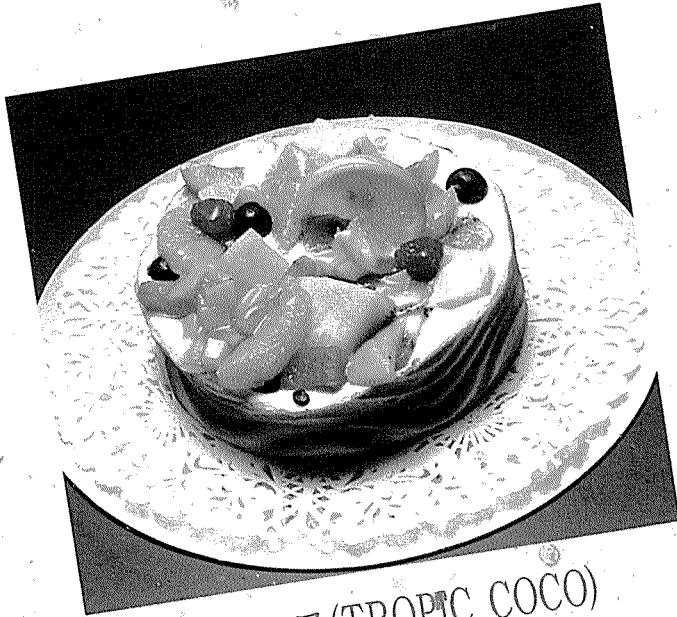
• 무스케이크 •



푸랑브와이앙(LE FLAMBOYANT)



시실리앙(LE SICILIEN)



트로픽코코(TROPIC COCO)



타르트 쉬부스트(TARTE CHIBOUSTE)

• 초콜릿봉봉 •



루비 (LE RUBIS)

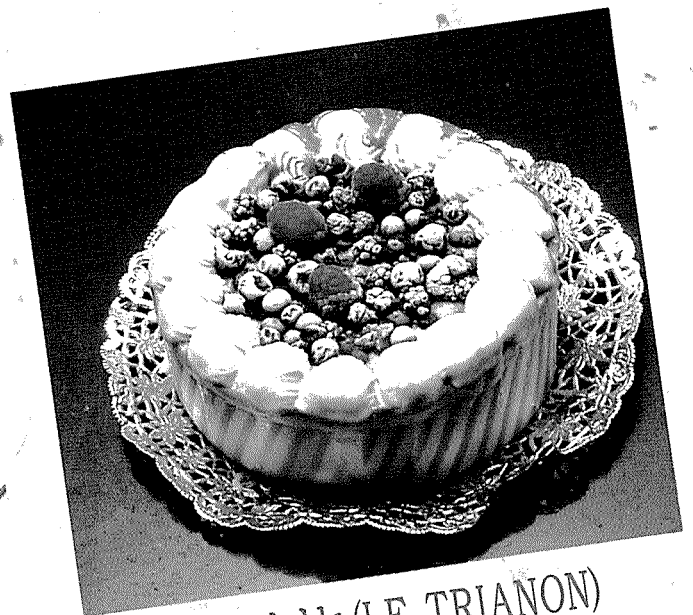


라임 팔레 (LE PALET WITH LIME)

• 아이스 스위트케이크 •



플라망코 (LE FLAMENCO)



트리아농 (LE TRIANON)