

NEWS LETTER

Merry Christmas

LIVE

실시간 Q&A

누구나 참여 가능

매주 화요일 12시

@bncmarket_official

인스타그램 라이브 방송에서
트렌디한 베이킹 레시피와
노하우를 확인하세요!

Christmas Recipe

크리스마스 분위기를 담은 **트리 케이크** 2종과
화려하고 귀여운 **도시락 케이크**, **하프 케이크**까지!
시트와 프리믹스로 간편하게 만드는 방법 알려드려요.

New Arrivals

맛과 작업성을 한 번에! 네덜란드 코코아 명가 반호트의
코딩용 초콜릿 3종을 다양한 용량으로 만나보세요.
매서운 추위를 이겨내는 **뱅쇼만들기세트**도 준비했어요.

Premium Ingredients

유명 카페 사장님들은 이미 쓰고 있어요!
작업시간은 줄이고 완성 퀄리티는 높이는
루시카토 케이크시트를 소개해 드려요.

Item for Package

케이크, 구움과자 등에 딱 맞는 다양한 박스부터
한 곳의 터치를 더하는 데코 액세서리,
다양한 시즌 아이템까지 모두 모았어요.
코지아트 크리스마스 포장 아이템으로
크리스마스 파티 준비 끝!



트리 케이크

Christmas Tree Cake

재료

시트

미니바닐라케이크시트 1호 3장

시럽

물 60ml, 설탕 30g, 럼주 1큰술

장식

생크림 350ml, 설탕 20g, 식용색소 (그린, 블랙), 스프링클 화이트 아이스크리스탈, 화이트 드라제젤, 화이트 네파레일스



마리 준비하기

· 냄비에 물과 설탕을 넣어 끓인 후 식혀 럼주를 넣어 시럽을 만든다.

Recipes



1 케이크시트를 원형커터를 이용해 사이즈별로 찍는다.



2 붓솔을 이용해 ①의 시트 윗면에 시럽을 바른다.



3 볼에 생크림을 넣고 핸드믹서 거품기 센 단계에서 휘핑크림이 설탕을 넣고 단단한 상태가 될때까지 휘핑크림한다.



4 ③의 생크림에 그린색소와 블랙색소(8:2 비율)를 넣고 섞는다.



5 ②의 시트에 ④의 크림을 스페츨라를 이용해 단계별로 바른다.



6 ①에서 원형커터로 찍고 남은 케이크시트를 돌돌 말아 ⑤의 가장 윗면에 올린다.



7 ⑥의 윗면과 옆면에 스페츨라를 이용해 크림을 펴발라준다.



8 찰주머니에 크림을 담아 밑에서부터 위로 올라가면서 째 후 스프링클로 장식한다.



별모양깍지(842번)

공단리본-흑카키(10mm/45M) & 공단리본-아이보리(5mm/18M)



추천상품



3단컷팅

스편지케이크시트 (바닐라/미니 1호)



원형주름커터 쿠키틀



[코지아트] 높은 케이크 창 박스 (1호)



[브레드가든] 뉴아이스칼라 (그린, 블랙/25g)



높은 케이크 돌림판 (265mm)



[브레드가든] 스프링클 드라제젤 화이트 (45g)



크리스마스 케이크픽 (골드별/20개입)

[코지아트] 골드사각스타커-메리레드&그린(2매입)

트리 컵케이크

Christmas Tree Cup Cake

재료

반죽

초코머핀믹스 1봉(380g), 달걀 4개, 버터 150g, 우유 45ml

장식

생크림믹스 100g, 우유 250ml, 식용색소 딥그린, 꼭지체리, 스프링클 화이트 아이스크리스탈, 화이트 네파레일스

마리 준비하기

- 버터와 달걀은 실온상태가 되도록 냉장고에서 꺼내 30분이상 둔다.
- 머핀팬에 유산지킴을 깐다.
- 오븐을 170℃에서 10분간 예열한다.

크리스마스 리본
(레드심플문구/15mm)

[코지아트]
퓨어화이트 머핀박스
(1구/5개입)

트위스트 노끈
(핑크/100야드)

Recipes

1

볼에 믹스, 달걀, 버터, 우유를 넣고
핸드믹서의 거품기로 약한 단계
(또는 손거품기)에서 섞는다.

2

①의 반죽을 찰주머니에 넣은 후
머핀팬에 80%정도 채운다

3

예열한 170℃오븐에서 20~25분간
구운 후 식힘망에서 식힌다.

4

볼에 생크림믹스와 우유를 넣고
핸드믹서의 거품기로
가장 센 단계에서 휘핑크한다.

5

딥그린색 식용색소를 넣고
단단한 크림상태가 될 때까지
휘핑크한다.

6

원형깍지를 끼운 찰주머니에
⑤의 크림을 넣고 ③의 컵케이크
위에 짜준다.

7

물기를 없앤 꼭지체리를
⑥의 위에 올린다.

8

스프링클로 장식한다.

추천상품



일자 머핀틀
(12구)



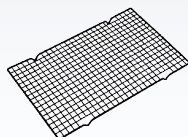
[브레드가든]
생크림믹스
(100g)



[브레드가든]
뉴아이싱칼라
(딥그린/25g)



[브레드가든]
초코머핀믹스
(380g/머핀컵 포함)



[MESSE]
코팅좋은 논스틱 식힘망
(40.5×25cm)



꼭지있는 체리
(375g/장식용체리)



[브레드가든] 스프링클
네파레일스화이트
(60g)



[브레드가든] 스프링클
아이스크리스탈
(40g)

12cm 케이크 1개 분량

도시락 케이크

Lettering Wreath Cake

재료

시트

미니바닐라케이크시트 1호 3장

시럽

물 60ml, 설탕 30g, 럼주 1큰술

장식

생크림 200ml, 설탕 10g, 식용색소 (레드,그린), 화이트코팅용초콜릿 50g
스프링클 화이트 드라제펠, 화이트 네파레일스

바리 준비하기

· 냄비에 물과 설탕을 넣어 끓인 후 식혀 럼주를 넣어 시럽을 만든다.

Recipes



1

케이크시트 윗면에
병솔을 이용해 시럽을 바른다.



2

볼에 생크림을 넣고 핸드믹서
거품기 센 단계에서 휘핑한다.



3

②에 설탕과 레드 식용색소를 넣고
단단한 크림 상태가 될 때까지
휘핑한다.



4

케이크시트에 ③의 크림을
스패츨러를 이용해
단계별로 바른다.



5

윗면과 옆면에도 스패츨러를 이용해
크림을 발라준다.



6

화이트코팅용초콜릿을
중탕으로 녹인다.



7

녹인 초콜릿을 일회용 찰주머니에
넣은 후 케이크의 가쪽으로 찰주머니
자연스럽게 흘러내리도록 한다.



8

케이크의 가운데에 글씨를 써주고
그린 식용색소와 섞은 크림,
스프링클로 장식하여 마무리한다.



생크림 리스 장식 Tip

휘핑된 생크림에 그린색 식용색소를
넣고 섞은 후 195번 깎지를 끼운
찰주머니에 넣어 케이크의 가쪽을
장식하면 크림 리스 장식 완성.

[코지아트]
스티커-크리스마스 코라프트
(13x70mm)
&
트위스트펠 양초
(6색/12개입)

추천상품

[브레드가든]
뉴아이싱칼라
(레드/25g)

[브레드가든]
일회용 찰주머니
(14인치/20매입)



[반호튼]
코팅용 초콜릿
(200g)



[코지아트]
실버 스노우 유산지
(350x245mm/50매입)

펄프사각도시락용기
(햄버거박스/화이트)

미니 실리콘주걱
(알뜰주걱/화이트/소)

[브레드가든]
큐트핸드믹서
(화이트스노우/200W)



15cm 케이크 2개 분량

루돌프 케이크

Half Rudolph Cake

재료

시트
초코케이크시트 1호 3장

시럽
물 60ml, 설탕 30g, 럼주 1큰술

장식
생크림 350ml, 설탕 30g, 코코아가루 20g,
다크초코펜, 레드초코펜, 화이트초코펜

마리 준비하기

- 냄비에 물과 설탕을 넣어 끓인 후 식혀 럼주를 넣어 시럽을 만든다.
- 초코펜을 따뜻한 물에 넣어 녹여둔다.

Recipes



1 케이크시트 윗면에
병솔을 이용해 시럽을 바른다.



2 볼에 생크림을 넣고 핸드믹서 거품기
센 단계에서 휘핑크림이
설탕과 코코아가루를 넣고
단단한 상태가 될 때까지 휘핑크림한다



3 케이크시트에 ②의 크림을
스파츄라를 이용해
단계별로 바른다.



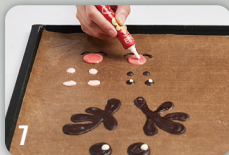
4 윗면과 옆면에도 스파츄라를 이용해
크림을 발라준다.



5 전체적으로 아이싱한 케이크를
빵칼을 이용해 반을 자른다.



6 반으로 자른 케이크를 옆으로 세우고
단면에 크림을 스파츄라로 바른다.



7 초코펜을 이용해 볼, 눈, 코,
입모양을 그린 후 군힌다.



8 케이크 위에 장식한다.



[코지아트]
쉬폰케이크 창박스(1호)
& 펠벳리본(레드/10mm)

추천상품



3단컷팅

스펀지케이크시트
(초코/1호)



크리스마스 케이크믹
(레드 방울모자/1개입)
& (사슴볼방울/1개입)

[브레드가든]
코코아파우더(80g)



아이싱 스파츄라
(22.5cm)



[브레드가든] 초코펜
(다크, 화이트, 레드벨벳)



[코지아트]
케이크받침(사각실버/1호)

[코지아트] 원형스티커-
스노우볼&화이트(2매입)



SINCE  1828

VAN HOUTENTM

PROFESSIONAL



입에서 사르르 녹는
부드러운 식감



코팅, 몰딩에 적합한
선명한 광택



빠른 건조로
뛰어난 작업성



리얼 초콜릿과 가장 가까운 맛!

대량으로
가성비있게!

사업자 추천 **12.5kg / 3kg**

일정한
소용량!

소형 업소 추천 **200g / 500g**



카카오의 깊은 풍미

반호튼 코팅용 다크 컴파운드



부드러운 달콤함

반호튼 코팅용 밀크 컴파운드



진한 우유의 맛

반호튼 코팅용 화이트 컴파운드

Premium

루시카도 케이크시트

마가린 대신 버터로 만들어 입 안에서 사르르~ 부들부들 촉촉함의 끝판왕!
해동 후에도 촉촉하고 부드러운 식감이 살아있어요!

다양한 시트 종류!

Type 1. 그대로 사용해요

BEST



원형시트(바닐라/초코)
원형케이크·하프케이크 추천

Type 2. 자유롭게 잘라 써요



사각시트(바닐라)
쇼트케이크·모양케이크 추천



비앤씨마켓의 케이크 시트가 특별한 이유!



✓ 부드러운 텍스처

버터가 들어가 부드러워요
백화점 케이크의 그 시트!



✓ 퀄리티 보장

365일 균일한 맛과 상태로
안정적인 공급 가능!



✓ 효율적인 운영

미니/1/2/3호 다양한 사이즈,
3단 커팅으로 작업시간 단축!

코지아트 크리스마스 포장 추천



디저트 완성도를 높이는 고급스러운 포장 마무리!
겨울 감성 가득 담은 코지아트 윈터&크리스마스
아이템을 비엔씨마켓에서 만나보세요.

◆ 크리스마스 화이트 ◆

흘날리는 눈꽃과 별무리가 포인트인 크리스마스 화이트 시리즈는
오직 겨울 시즌에만 만날 수 있어요! (동일 형태 무지 박스는 상시 판매)



구움과자박스
(휘낭시에 추천!)



롤케이크박스
(부쉬드노엘 추천!)



다용도쿠키박스/
하우스디저트박스

◆ 액세서리 신제품 ◆

디저트에 한 곳의 터치를 더하는
다양한 데코 액세서리 상품도 출시되었어요!



크리스마스 피자
(실버샤인
/메리골드)



크리스마스 케이크픽
(스노우위시 3종
/홀리데이리스3종)



크리스마스 헤더
(크라프트트리
/실버샤인)

◆ 추천 아이템 ◆

깔끔한 무지 박스부터 화려하고 개성있는 시즌용 아이템까지!
다양한 포장 아이템으로 나만의 개성을 살려보세요.



NEW
높은 케이크 창박스
(무지 1호/2호)



동형 케이크박스 미니
(크리스마스/무지)



스타 쿠키박스
(레드&그린/핑크&인디고)



1/2롤케이크박스
(웅*슈 스타일)



파이 타르트박스
(크라프트/반침포함)



골드 사각 스티커
(메리 레드&그린)

가정용
소용량



매서운 추위를 향긋하게 이겨내는
[브레드가든] 뱅쇼만들기세트

많은 분들의 사랑을 받았던 뱅쇼스파이스가
더욱 풍부한 맛으로 다시 돌아왔어요.
레드 와인에 넣어 끓이기만 하면 끝!
이번 겨울엔 따뜻한 뱅쇼 한 잔 어떨까요?

업소용
대용량

매일매일 새롭고 재미있는 상품! 베이커리, 카페, 모든 파티세님들의 파트너 비엔씨마켓

B&C MARKET

온/오프라인 동시 운영 베이킹 종합 쇼핑몰

www.bncmarket.com

반포점 02) 535-2703 | 홍대점 02) 333-2705 | 성수점 02) 462-2704

제과제빵 재료/도구/포장 전문

앱(하인) 다운로드 바로가기



8 801995 010225

사업자 및 대량 구매문의 Tel. 02) 2285-5900 / Email sales2@breadgarden.co.kr