

T-BAKE MORE

주식회사 티베이크모어

PRODUCT CATALOGUE

TB
T-BAKE





**프리미엄 베이커리 전문 제조업체
주식회사 티베이크모어**

T-BAKEMORE CO., LTD



www.tbake.co.kr



경기도 안성시 공도읍 진사길 127



고객센터 031-8054-8730



팩스 031-8054-8731



이메일 tbakemore93@gmail.com

TB

T-BAKE

TECHNOLOGY · TRENDY · TRY · TASTY를 중심으로
기술력, 트렌드 감각, 도전 정신, 그리고 맛의 본질을 담아
티베이크모어의 브랜드 철학과 전문성을 표현한 CI입니다.



대표 인사말

안녕하십니까.
(주)티베이크모어 대표 김민영입니다.

티베이크모어는
좋은 재료와 정직한 공정을 바탕으로
오래도록 신뢰받을 수 있는 베이커리 제품을 만들기 위해 시작했습니다.

제품 하나를 만들더라도 연구와 테스트를 통해 기준을 세우는 기술적인 접근,
시장의 흐름과 소비자의 취향을 놓치지 않는 트렌드 감각,
그리고 새로운 가능성을 향해 계속 시도하는 도전의 자세를 중요하게 생각합니다.

하지만 무엇보다
모든 과정의 중심에는 언제나 맛이 있어야 한다고 믿습니다.
티베이크모어는 화려함보다 다시 찾고 싶어지는 맛,
꾸준히 선택받을 수 있는 제품을 만드는 데 집중하고 있습니다.

앞으로도 티베이크모어는 신뢰받는 베이커리 기업으로 성장해 나가겠습니다.

감사합니다.

(주)티베이크모어 대표 김민영



(주)티베이크모어 사업 영역

B2B BUSINESS 사업자 베이커리 납품

(주)티베이크모어는 자체 개발 역량과 체계적인 제조 시스템을 바탕으로 카페, 백화점, 제과점, 단체급식소, 외식 브랜드 등 다양한 사업자 고객에게 HACCP인증 받은 프리미엄 베이커리 제품을 안정적으로 공급하고 있습니다.

고객사의 브랜드 가치와 운영 효율을 함께 고려한 제품 제안을 통해 단순한 납품을 넘어 지속 가능한 성장을 함께 만들어가는 비즈니스 파트너로서 장기적인 신뢰 관계 구축에 집중하고 있습니다.

B2B OEM·ODM 주문자 생산 전용 제품 개발

(주)티베이크모어는 제품 기획, 레시피 개발, 테스트, 양산까지 전 과정을 자체 운영합니다.

고객사의 니즈와 브랜드 아이덴티티를 정밀하게 반영하여 전용 레시피 및 사양을 설계하고, OEM·ODM 방식의 맞춤형 베이커리 제품을 안정적으로 생산·공급합니다.

축적된 노하우와 연구 기반의 개발 프로세스를 통해 차별화된 품질과 완성도를 제공합니다.

B2B OVERSEAS EXPOR 해외수출

(주)티베이크모어의 제품은 현재 다수의 해외 국가로 수출되고 있으며, 글로벌 시장에서 K-FOOD에 대한 높은 관심과 함께 지속적인 판매 확대 및 신규 바이어 문의가 이어지고 있습니다.

당사는 해외 수출 전담 인력과 전담 조직을 운영하여 국가별 시장 특성과 유통 환경에 대응하고 있으며, 장기적인 글로벌 파트너십 구축을 통해 해외 시장 확대에 전략적으로 접근하고 있습니다.

사회후원 사업

(주)티베이크모어는 아동보육시설, 지자체, 공공기관 등을 대상으로 지속적인 사회 공헌 활동을 실천하고 있습니다.

기업의 성장은 사회와의 공존 위에서 가능하다는 철학 아래, 이윤 창출을 넘어 나눔과 상생의 가치를 실현하는 기업으로서 사회적 책임을 성실히 이행하고자 합니다.



CONTENTS

1. 프리미엄 마카롱
2. 스탠다드 마카롱
3. 베이직 마카롱
4. 하트 마카롱
5. 모양 마카롱
6. 소금빵
7. 육쪽빵
8. 두바이쫄득쿠키
9. 버터떡
10. 뽕띠 미니 마카롱
11. 꾸덕 버터바
12. 크림치즈 쫄득빵

Premium Macaron

1. 프리미엄 마카롱



(주)티베이크모어의 대표 제품인 '프리미엄 마카롱'은 14종의 다양한 맛과 다채로운 색감, 차별화된 비주얼을 자랑하는 고품질 제품입니다.

이탈리안 머랭으로 만들어 겉은 바삭하고 속은 쫄쫄한 꼬끼, 그리고 100% 천연 버터를 사용한 특별한 레시피의 크림이 어우러져 있습니다. 엄선된 원재료로 만들어 풍미가 가득하면서도, 많이 달지 않아 누구나 부담 없이 즐기실 수 있습니다.

1. 프리미엄 마카롱

Premium Macaron

#딸기 마카롱

Strawberry

부드러운 딸기 크림과
새콤한 동결건조딸기
다이스로 장식한
달콤한 딸기 마카롱



#근본딸기 #리얼딸기

#말차브라우니 마카롱

Matcha
Brownie

국내산 말차크림과
달콤한 브라우니를
가운데 장식한
말차브라우니 마카롱



#달콤쌔쌔 #브라우니

#크림브릴레 마카롱

Creme brulee

리얼 바닐라빈을 이용
한 바닐라 크림으로
샌드 한 뒤 쫄득한 꼬끄
위 캐러멜 글레이징 한
크림브릴레 마카롱



#글레이징코팅 #리얼바닐라빈

#피스타치오 마카롱

Pistachio

고소한 피스타치오가
들어간 크림을 필링하고
피스타치오 분태로 장식
하여 만든 마카롱



#피스타치오분태 #고소함가득

#황치즈 마카롱

Yellow cheese

달콤짭짤한
황치즈 크림속에
제크로 장식하여
샌드한 마카롱



#단짠치즈 #바삭제크

#홍차얼그레이 마카롱

Earl Grey

수제 홍차잼을 이용한
풍미 가득한 홍차크림
으로 필링하여 샌드 한
홍차 얼그레이 마카롱



#밀크티마카롱 #풍미가득

#레몬 마카롱

Lemon

상큼하게 톡톡 씹히는
레몬 제스트가 들어간
노란 레몬크림 으로
필링 한 레몬마카롱



#상큼레몬 #레몬제스트

#솔트카라멜 마카롱

Salt caramel

단짠 카라멜 솔트크림
필링과 쫄득한 꼬끄 위
바삭한 프레첼 과자로
장식한 마카롱



#단짠솔트 #솔트프레첼

1. 프리미엄 마카롱

Premium Macaron

#블랙쿠키 마카롱

Black cookie

달달한 쿠키 크림
필링에 블랙쿠키를
데코 하여 샌드 한
블랙쿠키 마카롱



#오레오쿠키 #쿠키크림

#순수우유 마카롱

Pure milk

신선한 우유향이
가득한 새하얀 우유
크림으로 필링한
순우유마카롱



#프레쉬우유 #근본우유

#상큼블루베리 마카롱

Blueberry

블루베리의 새콤
상큼한 풍미가 담긴
크림으로 샌드한
블루베리 마카롱



#상큼블루베리 #풍미가득

#초코 마카롱

Chocolate

진한 초콜릿으로 만든
초콜릿 크림으로 샌드
하고 다크초코칩으로
데코한 초코 마카롱



#찐한초코 #초코드리즐

#뽕돼지바 마카롱

Double Crunch

앙글레즈 크림과
딸기잼으로 필링 후
초콜릿 코팅 후 두 가지
쿠키 크런치로 장식한
뽕돼지바 마카롱



#베스트셀러 #바삭크런치

#치즈케익 바닐라 마카롱

Vanilla
Cheesecake

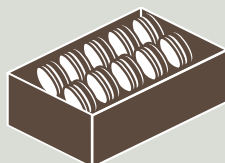
깊은 풍미의 바닐라빈
이 들어간 바닐라크림
과 치즈케이크를 가운데
장식한 마카롱



#치즈케이크큐브 #리얼바닐라빈

프리미엄 마카롱 제품정보

중량45-55g



소박스
10psc 포장



대박스 100psc 포장
(1팔렛트 - 대박스40개)



-18℃ 이하
냉동보관
(제조일로 부터1년)



5-10분 해동 후
취식 가능

Standard Macaron

2.스탠다드 마카롱

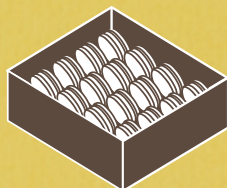
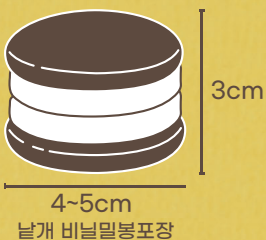
스탠다드 마카롱은 가볍게 즐길 수 있는 사이즈로 화려한 데코와 다양한 맛이 어우러진 마카롱입니다.

식후 음료 혹은 다른 디저트들과 함께 부담 없이 즐길 수 있는 마카롱입니다.



스탠다드 마카롱 제품정보

중량30g/33g



-18℃ 이하
냉동보관
(제조일로 부터1년)



5-10분 해동 후
취식 가능

2. 스탠다드 마카롱

#리얼딸기&크림치즈 뽕카롱

Strawberry cream cheese

부드럽고 풍미 가득한 크림치즈
베이스로 만든 딸기 크림과
바삭하고 상큼한 딸기 크런치로
장식한 리얼딸기 크림치즈 뽕카롱



#근본딸기 #바삭크런치

#레드벨벳크림치즈 뽕카롱

Red velvet cream cheese

고소한 크림치즈로 만든 크림을
필링하고 쫄득한 꼬끼 위
화이트초콜릿으로 장식한
레드벨벳크림치즈 뽕카롱



#크림치즈가득 #화이트초코

#블랙쿠키 뽕카롱

Black cookies

달달한 쿠키 크런치가 들어간 크림과
쫄득한 꼬끼 위 블랙쿠키를 데코 하여
샌드 한 블랙쿠키 뽕카롱



#오레오쿠키 #쿠키크림

#순우유 뽕카롱

Pure milk

신선한 우유향이 가득한 새하얀
우유 크림 으로 필링하여 부담
없이 즐길 수 있는 순우유 뽕카롱



#프레쉬우유 #달콤가득

#인절미 뽕카롱

Injeolmi

고소한 콩가루로 만든 인절미
크림과 국내산 찹쌀로 만든
인절미 떡 을 넣어 샌드한
인절미 뽕카롱



#쫄득인절미 #전통마카롱

#리얼바닐라 뽕카롱

Real vanilla

리얼 바닐라빈을 사용하여
진한 바닐라 향이 풍부한 크림을
이용하여 필링한
리얼바닐라 뽕카롱



#근본바닐라 #리얼바닐라빈

#꿀꿀바 뽕카롱

Pig bar

앙글레즈 크림과 딸기잼을 섞어 만든
크림으로 샌드한 후 다크초콜릿으로
코팅한 꼬끼위에 두가지 크런치로
장식한 꿀꿀바 뽕카롱



#꿀꿀꿀 #바삭크런치

#솔티드카라멜 뽕카롱

Salt caramel

단짠 카라멜 솔트크림 필링과
쫄득한 꼬끼 위 바삭한 프레첼
과자로 장식한 솔트카라멜 뽕카롱



#단짠단짠 #솔트프레첼

#황치즈뽀또 뽕카롱

Yellow cheese

부드럽고 달달하고 짭조름한 황치즈
크림으로 샌드하고 쫄득한 꼬끼 위
바삭한 치즈 과자로 장식한
황치즈뽀또 뽕카롱



#단짠치즈 #치즈풍미가득

#크림속달달퐁 뽕카롱

Daldal pong caramel

고소하고 달달한 조리퐁을 넣어만든
리얼 조리퐁 크림 으로 필링한
크림속달달퐁 뽕카롱



#조리퐁 #달달구리

Basic Macaron

3. 베이직 마카롱

한 입 사이즈의 기본 라인 마카롱인 베이직 라인은 간단한 간식으로 즐기기 좋은 디저트입니다. 이탈리아 머랭으로 생산된 바삭&쫄득한 꼬끄와 달콤한 필링을 강점으로 볼 수 있으며 크림의 비중을 줄여 마카롱 꼬끄의 맛을 즐기고 싶은분들에게 추천 드립니다.



3. 베이직 마카롱

#달콤딸기 마카롱

Strawberry

부드럽고 풍미 가득한 크림치즈 베이스로 만든 딸기 크림으로 샌드한 달콤딸기 마카롱



#근본딸기 #상큼딸기

#달콤초코 마카롱

Chocolate

다크 초콜릿과 씹쓸한 코코아가루를 사용하여 만든 달콤한 초콜릿 크림으로 샌드한 달콤초코 마카롱



#초코중독 #달달구리

#달콤블루베리 마카롱

Blueberry

상큼한 복숭아 청크잼과 부드러운 앙글레즈크림 베이스로 샌드한 달콤블루베리 마카롱



#톡톡블루베리 #새콤달콤

#달콤말차 마카롱

Matcha

풍미가득한 국내산 말차크림과 달콤한 다크초콜릿칩이 들어간 크림으로 필링한 달콤말차 마카롱



#달콤쌔쌔 #톡톡초코칩

#달콤황치즈 마카롱

Yellow Cheese

부드럽고 달달하고 짭조름한 황치즈 크림으로 샌드하여 단짠단짠한 달콤황치즈 마카롱



#단짠단짠 #옐로우치즈

#달콤바닐라 마카롱

Vanilla

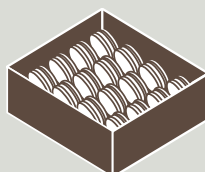
리얼 바닐라빈을 사용하여 진한 바닐라 향이 풍부한 크림을 샌드한 달콤바닐라 마카롱



#리얼바닐라 #풍미가득

베이직 마카롱 제품정보

중량20g/25g



소박스
30psc 포장



대박스 150psc 포장
(1팔렛트 - 대박스40개)



-18℃ 이하
냉동보관
(제조일로 부터1년)



5-10분 해동 후
취식 가능

LOVE Macaron

4. 하트 마카롱

하트모양 꼬꼬모양 마카롱으로 기존의 모양과 다른 하트모양으로 기념일, 이벤트 선물에 적합한 마카롱입니다.

• 하트딸기 마카롱

Love Strawberry

부드러운 크림치즈와 상큼한 딸기가루가 들어간 크림을 필링하고 화이트초콜릿으로 장식한 하트 딸기 마카롱

#초코중독 #달달구리



• 하트요거트 마카롱

Love Yogurt

새콤 달콤한 요거트를 넣어 만든 부드러운 요거트크림으로 필링하고 화이트초콜릿으로 장식한 하트 요거트 마카롱

#달콤쌔쌔 #톡톡초코칩



• 하트바닐라 마카롱

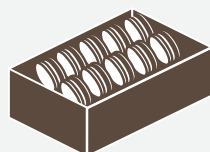
Love Vanilla

마다가스카르산 리얼 바닐라빈을 넣어 만든 풍미가득한 크림과 화이트초콜릿으로 장식한 하트 바닐라 마카롱

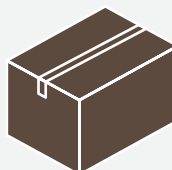
#리얼바닐라 #풍미가득



하트 마카롱 제품정보



소박스
14psc 포장



대박스 140psc 포장
(1팔렛트 - 대박스40개)



-18℃ 이하
냉동보관
(제조일로 부터1년)



5-10분 해동 후
취식 가능

Shaped Macaron

5. 모양 마카롱

모양 노즐을 제작하여 기존과 다른 모양의 이벤트성 마카롱 꽃, 별 등 다양한 제품가능

• 레몬 꽃카롱

Lemon Macaron

상큼한 레몬크림과 노란꽃모양
꼬기로 봄의 개나리를 표현한
레몬 꽃 카롱

#봄꽃 #상큼레몬 #개나리



• 레드그린 라즈베리 별카롱

Red & Green Raspberry Macaron

새콤 라즈베리를 넣어 만든
새콤달콤한 버터크림에
두가지색상의 꼬기를 사용한 마카롱

#레드&그린 #크리스마스 #라즈베리크림



• 알록달록 크림치즈 별카롱

Colorful Cream Cheese Macaron

고소한 크림치즈를 버터와 함께
넣어 만든 꾸덕한 크림치즈 마카롱
포인트로 스프링클이 뿌려있어요

#하얀별카롱 #알록달록스프링클 #크림치즈



• 황치즈 별카롱

Yellow Cheese Macaron

단짠단짠 황치즈를 넣어
샌드한 황치즈 별카롱

#단짠단짠 #황치즈크림



• 상큼딸기 별카롱

Strawberry Macaron

상큼한 딸기크림을 넣어
샌드한 상큼딸기 별카롱

#상큼딸기 #봄꽃



6. 소금빵 Salt Bread

소프트한 반죽으로 만든 소금빵 열렸다가 녹여도 질기지않고 쫄득함이 있는 소금빵

• 고메버터 소금빵

Gourmet Butter Salt Bread

고급 버터를 아낌없이 사용해
겉은 바삭하고 속은 촉촉하게 완성한
클래식한 정통 소금빵

#고메버터한가득 #정석



• 오징어먹물 소금빵

Squid Ink Salt Bread

오징어먹물로 반죽해
고소함과 깊은 풍미를 더한
유니크한 컬러의 소금빵

#블랙데이 #고소함가득



• 다크초코칩 소금빵

Dark Chocolate Chip Salt Bread

담백한 소금빵 속에
부드러운 크림치즈와 향긋한 대파를 더해
한국적인 풍미가 살아있는 소금빵

#단짠단짠 #다크초코칩



• 대파크림치즈 소금빵

Green Onion Cream Cheese Salt Bread

담백한 소금빵 속에
부드러운 크림치즈와 향긋한 대파를 더해
한국적인 풍미가 살아있는 소금빵

#코리아스타일 #대파크림치즈



• 블루베리크림치즈 소금빵

Blueberry Cream Cheese Salt Bread

상큼한 블루베리와 블루베리크림치즈를
더해 소금빵의 고소함과 과일의 산뜻함이
조화롭게 어우러진 소금빵

#블루베리크림치즈 #좋은밸런스



7. 육쪽빵 Six- Bread

불형태의 하드한 빵속에 크림치즈와 소스를 묻혀 만든 육쪽빵

• 크림치즈명란 육쪽빵

Cream Cheese Pollock Roe
Six- Bread

고소한 크림치즈에
짭짤한 명란을 더해 깊은 풍미를 살린
프리미엄 육쪽빵입니다.

겉은 바삭하고 속은 부드러운 식감에
명란 특유의 감칠맛이 어우러져
한 입마다 균형 잡힌 맛을 느낄 수 있습니다.

#명란육쪽빵 #크림치즈명란 #감칠맛



• 크림치즈마늘 육쪽빵

Cream Cheese Garlic
Six - Bread

진한 마늘 풍미와
부드러운 크림치즈를 듬뿍 담아
남녀노소 누구나 즐길 수 있는 클래식한 육쪽빵입니다.

풍부한 마늘향과 고소한 크림치즈가 조화를 이루어
따뜻하게 데웠을 때 더욱 깊은 맛을 느낄 수 있습니다.

#마늘육쪽빵 #크림치즈마늘 #육쪽빵



8. 두바이 스타일 쫄득쿠키

Dubai-Style Chewy Cookie



• 두바이ST 쫄득쿠키

Dubai-Style Chewy Cookie

쫄득한 마시멜로우로 만든 피와 고소한 피스타치오와
바삭촉촉한 카다이프필링을 감싼 두바이쫄득쿠키



• 딸기 두바이ST 쫄득쿠키

Dubai-Style Strawberry Chewy Cookie

쫄득한 마시멜로우로 만든 피와 새콤달콤한 딸기 파우더가 들어간
페이스트에 바삭촉촉한 카다이프필링을 감싼 두바이쫄득쿠키



• 말차 두바이ST 쫄득쿠키

Dubai-Style Matcha Chewy Cookie

쫄득한 마시멜로우로 만든 피와 말차의 향긋함과 화이트초콜릿이
듬뿍들어간 페이스트와 바삭촉촉한 카다이프필링을 넣은 두바이쫄득쿠키



9. 상하이 버터 떡

Shanghai Butter Tteok

동양의 전통 떡과 서양의 고급 베이커리 감성이 가장 완벽하게 어우러진 프리미엄 디저트입니다.
100% 천연버터만을 아낌없이 사용하여 한 입 베어 물 때마다 입안 가득 번지는 깊고 리치한 풍미를 자랑합니다.
여기에 국내산 찹쌀가루의 찰지고 쫄득한 식감과 부드러움이 더해져, 밀도 높으면서도
촉촉함이 살아있는 독보적인 '겉바속쫄(겉은 바삭, 속은 쫄득)'의 매력을 선사합니다.



상하이 버터떡
Shanghai Butter Tteok



초코 버터떡
Chocolate Butter Tteok



황치즈 버터떡
Yellow Cheese Butter Tteok



우베 버터떡
Ube Butter Tteok

10. 뽕띠 미니 마카롱

Petit Mini Macaron



• 우유에 말아먹는 뽕띠 마카롱

Petit Mini Macaron

이제 마카롱도 시리얼처럼 말아 드세요!
바삭함이 톡톡, 우유와 만난 뽕띠 미니 마카롱"

매일 먹는 똑같은 시리얼이 지루하셨다면? 입안 가득 달콤함을 전하는
'뽕띠 미니 마카롱'을 우유에 풍당 말아보세요!

11. 버터 꾸덕바

Butter Bar



• 우베 버터 꾸덕바

Ube Butter Bar

타로처럼 은은하면서도 밀키한 고소함이 특징이며, 눈을 사로잡는 이국적인 보랏빛 비주얼이 매력적입니다. 버터 필링 특유의 묵직한 밀도감과 우베 고유의 달콤 쌉싸름한 향이 완벽한 조화를 이루는 독창적인 시그니처 메뉴입니다.



• 바닐라 버터 꾸덕바

Vanilla Butter Bar

담백하고 바삭한 크러스트 시트 위에 버터 본연의 묵직하고 고소한 풍미를 극한으로 끌어올린 바닐라 필링을 올려 구워냈습니다. 마치 진한 바닐라 아이스크림을 그대로 구워낸 듯 리치한 부드러움을 자랑하는 꾸덕바의 정석입니다.



• 황치즈 버터 꾸덕바

Yellow Cheese Butter Bar

깊은 감칠맛을 내는 황치즈와 풍미 가득한 천연 버터를 황금 비율로 조합하여 완성한 역대급 '단짠' 디저트입니다. 바삭한 크러스트 시트 위에 치즈 특유의 고소하고 짭조름한 맛과 버터의 리치함이 촘촘하게 스며든 필링을 올려 묵직하게 구워냈습니다.

12. 크림치즈 쫄득빵

CHEESE MOCHI BREAD



• 황치즈 쫄득빵

YELLOW CHEESE MOCHI BREAD

단짠단짠 마성의 품미 한 번 맛보면 멈출 수 없는 진하고 고소한 황치즈의 매력! 크림치즈의 부드러움에 황치즈 특유의 짭조름함이 더해져 진정한 단짠단짠의 정석을 보여줍니다. 향이 완벽한 조화를 이루는



• 블루베리 쫄득빵

BLUEBERRY MOCHI BREAD

진한 크림치즈 속에 톡톡 터지는 상큼한 블루베리가 듬뿍! 블루베리와 크림치즈 조합이 상큼하고 달콤하게 조화롭게 어우러져 누구나 호불호 없이 사랑하는 맛입니다.



• 라즈베리 쫄득빵

RASBERRY MOCHI BREAD

상큼 달콤의 정석 입맛을 돋우는 화사하고 상큼한 라즈베리와 묵직한 크림치즈의 만남! 기분 좋은 달콤상큼함으로 오후의 피로를 싹 날려줄 기분 전환용 디저트로 강력 추천합니다.