



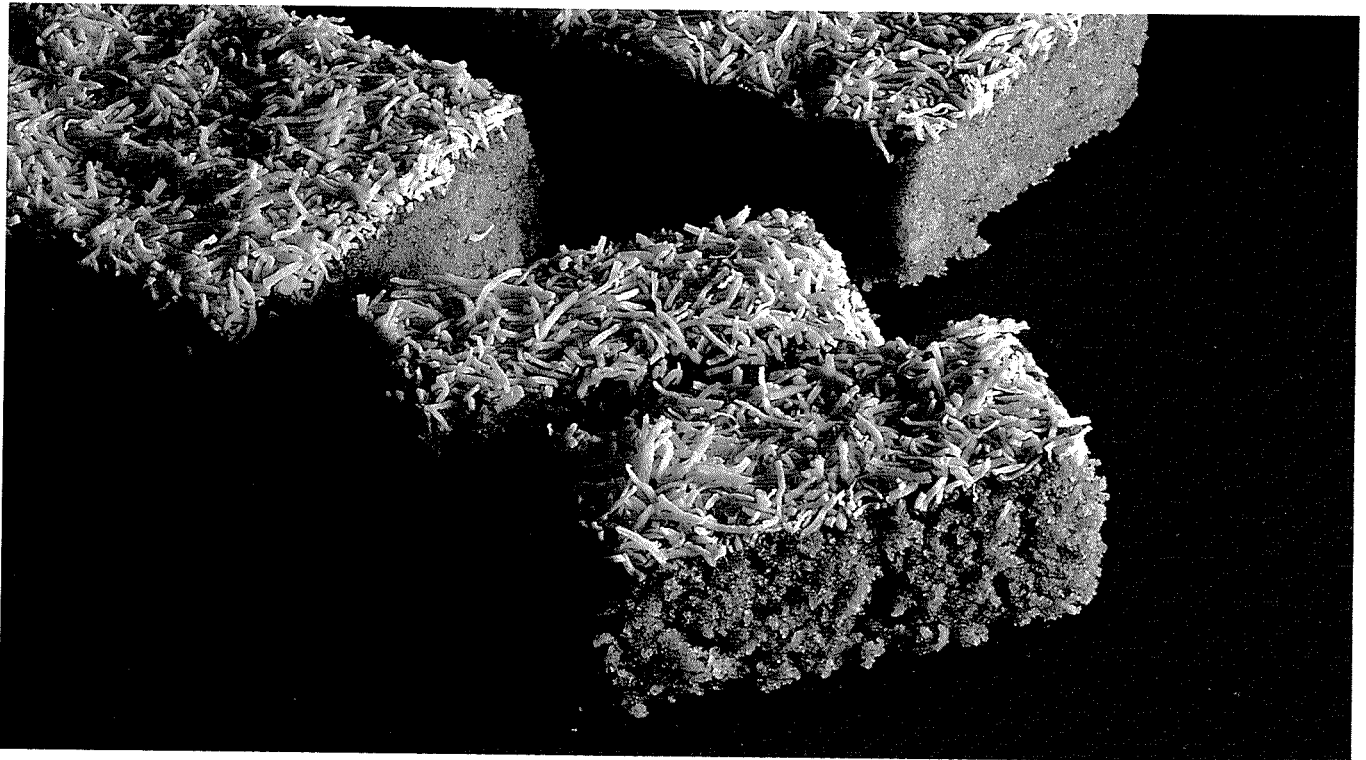
식품본부 기술서비스팀 · 김철환

업체별추천제품

(주) 삼양사

이번호 업체별 추천제품은 (주)삼양사의 고품질밀가루 밀백스(제품명: 영양 강화 강력분, 품질균일 박력분)를 이용한 제품 두가지다. 밀가루의 입도를 한차원 개선한 품질균일박력분은 수분흡수율과 안정성이 뛰어난 제품. 영양 강화강력분은 제분과정에서 부족되기 쉬운 비타민과 철분을 강화하여 밀가루 본래의 영양소를 그대로 섭취하도록 만들어 어린이 성장발육을 균형있게 하고 빈혈예방에도 도움이 되는 것이 특징이다. 제품실연에는 아산공장 식품본부 기술서비스팀의 김철환씨가 수고해 주었다.

제품문의: (0418)41-6811~4

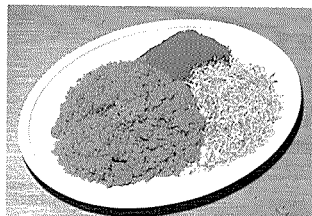


■ 당근케이크

입도를 한차원 개선한 품질균일 박력분을 사용하여 부드럽고 촉촉한 케이크의 맛을 즐길수 있다. 특히 당근을 갈아서 사용했기 때문에 씹히는 이질감을 완화하면서 당근고유의 영양소를 효율적으로 섭취할 수 있는 것이 특징.

• 만드는 법

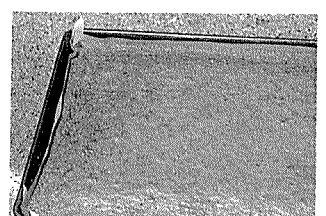
재료	배합(%)	중량(g)
박력분	60	600
설탕	100	1,000
버터	30	300
식용유	50	500
계란	50	500
B, P	2.8	28
소금	0.8	8
계피가루	1.9	19
당근간것	50	500
코코넛	5	50
물	10	100
살구잼		적당량



1 먼저 당근을 갈아 물기를 제거하여 계피가루와 코코넛을 따로 준비해 둔다.



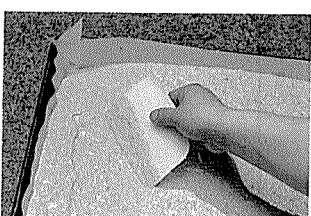
3 ②에 ①의 재료와 밀가루를 넣고 잘 섞는다.



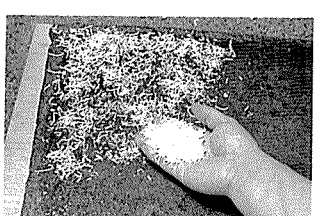
5 ④를 200℃의 오븐에서 25~30분간 굽는다.



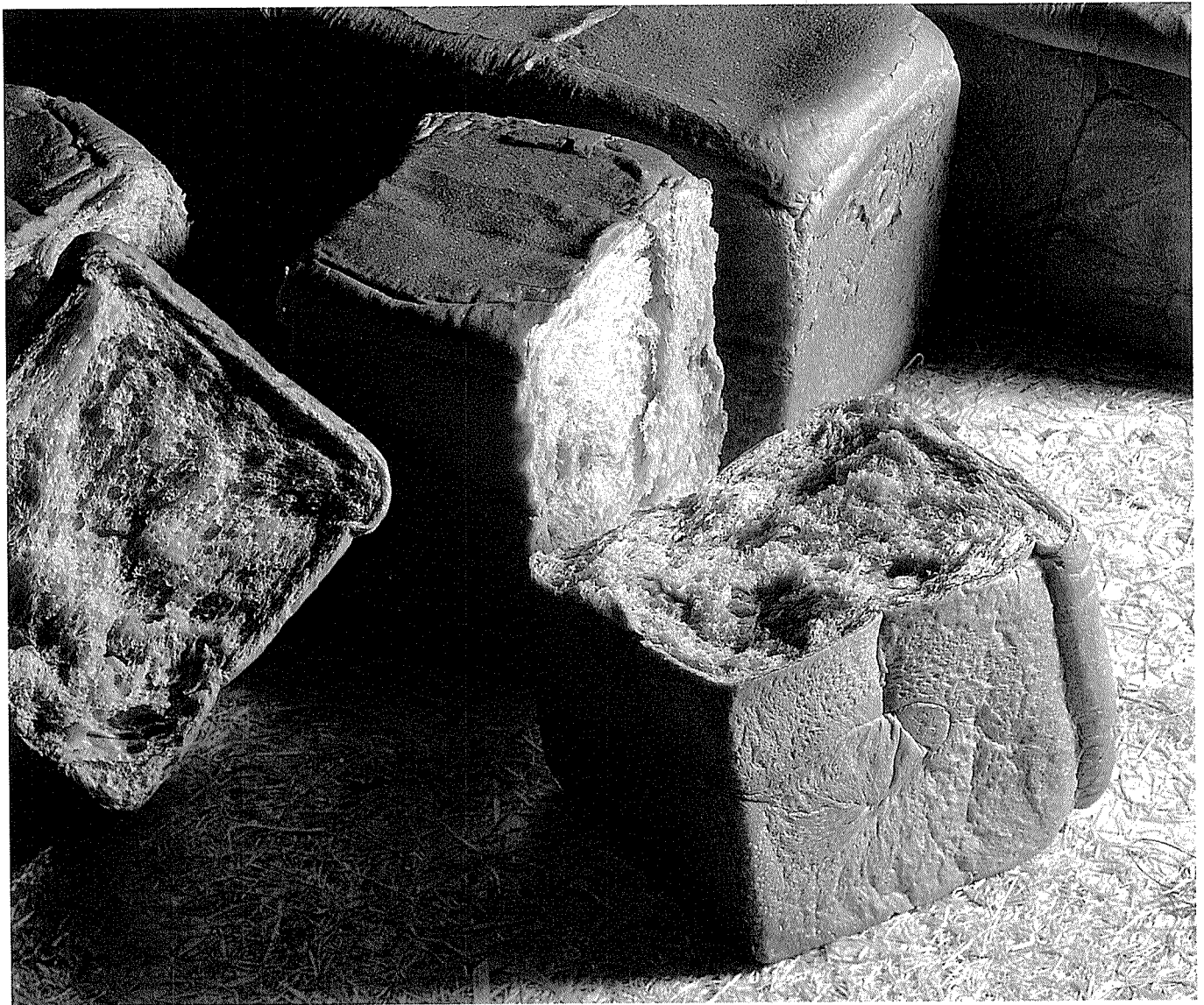
2 ①의 재료와 밀가루를 제외한 모든 재료를 믹싱볼에 넣고 휘퍼로 믹싱하여 거품을 올린다.



4 ③의 반죽을 철판에 팬닝하여 골고루 퍼준다.



6 냉각한 후 윗면에 살구잼을 바르고 그 위에 코코넛을 뿌려준다.



■ 초콜릿식빵

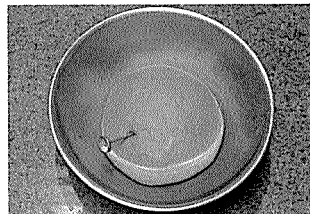
영양강화강력분을 사용하여 편식을 하는 어린이들의 중식 및 간식으로 적당한 제품. 여기에 초콜릿의 향과 색상이 내상 및 테커레이션과 어우러진다면 어린이들의 입맛을 더욱 돋을 것이다.

• 만드는 법

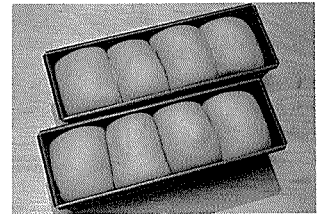
재료	배합(%)	중량(g)
강력분	100	1,000
설탕	8	80
소금	2	20
버터	8	80
생이스트	4	40
계란	15	150
S-500	1	10
초콜릿	15	150
물	55	550



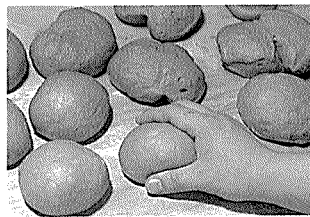
1 믹서볼에 초콜릿을 뺀 전재료를 넣고 저속2분, 중고속 8~10분 정도 믹싱한후 중탕시킨 초콜릿을 첨가하여 최종단계까지 믹싱한다.



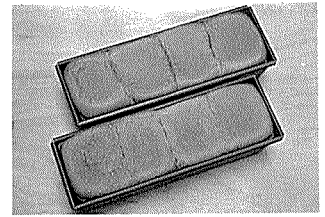
2 ①의 반죽을 온도 27℃, 습도 75%에서 80~90분간 1차발효시킨다.



4 팬닝하여 온도 38℃, 습도 85%에서 45~55분간 2차발효를 시킨다



3 ②의 반죽을 130g씩 분할한 후 등 굴리기를 하여 20분간 휴지를 준다.



5 ④를 200℃오븐에서 25~30분간 구워낸다.