

본지가 엄선한 실용제품 배합 및 만드는 법 공개

이번 제7회 국제 빵·과자전에는 9개 부문 13개 품목에 걸쳐 총 459개의 작품이 선보였다. 이중 수상작품수는 105개에 달했는데, 공예작품을 제외한 실용제품은 각 부문별로 특색있는 제품이 눈에 띄기도 했다.

특히 우리 농산품과 다양한 부재료를 이용한 제품과 맛과 시각적으로 뛰어난 실용제품이 많았다.

이에 본지는 수상작품 중 제과점에서 실용화 할 수 있는 제품을 선별해 그 배합과 공정을 공개한다.

일반빵 부문 최우수상
임은택 (주)크라운베이커리

잿 데니쉬

▲데니쉬페이스트리

재료	중량(g)
이스트	120
소금	30
설탕	200
제빵개량제	40
바닐라	약간
강력분	2,000
계란	200
물	900
롤인버터	900

- 만드는 법**
- 1 전 재료를 볼에 넣고 저속 2분, 고속 3분으로 믹싱한다.
 - 2 냉장고에서 30~40분간 휴지시킨 후 3번 접기를 2회 한 후 냉장 휴지시킨다.
 - 3 냉장휴지시킨 반죽을 3번 접기를 1회한 후 2.2mm 두께로 밀어 편다.
 - 4 원형틀로 찍어낸 밀판과 윗판을 붙인다.
 - 5 30℃에서 30~40분간 1차 발효시킨 후 계란물을 발라 180℃에서 10~12분간 굽는다.
 - 6 살구잼과 잿을 충전해 장식한다.

• 나머지 제품은 잿데니쉬의 데니쉬페이스트리를 이용해 성형과 마무리작업을 달리하여 모양을 내 완성한다.

▲대추데니쉬
잿데니쉬의 원형틀과 같은 모양으로 구워낸 후 커스타드 크림과 대추로 장식한다.

▲대추데니쉬
2.2mm로 밀어 편 반죽을 가로·세로 8cm로 자른 후 양면을 90°로 잘라 오른쪽에서 왼쪽으로 왼쪽에서 오른쪽으로 서로 자리 바꿔 성형한다. 구워낸 후 체리필링소스와 밤으로 장식한다.

▲파셀린데니쉬
반죽을 1cm로 잘라 원형 막철 파이프에 겹치게 밀어 성형한다. 구운 후 잘게 썬 파셀린과 마요네즈를 섞어 모양을 낸다.

식빵류 금상
홍동수 광주 공전제과

고구마 사브레 식빵

▲반죽

재료	중량(g)
강력분	1,000
설탕	100
버터	150
소금	20
계란	150
이스트	30
물	350
우유	150
S-500(개량제)	10

- 만드는 법**
- 1 전 재료를 볼에 넣고 글루텐 95% 정도로 믹싱한 후 35분간 1차 발효시킨다.
 - 2 350g으로 분할한 후 15분간 중간 발효시킨다.
 - 3 성형하여 팬닝한 후 90분간 2차 발효시킨다.
 - 4 윗면에 사브레를 짜준 후 160℃ 오븐에 35분간 굽는다.

▲사브레

재료	중량(g)
버터	775
설탕	400
연유	60
계란	3개
우유	120
박력분	1,000
고구마 분말	200

- 만드는 법**
- 1 박력분과 우유를 제외한 전 재료를 거품기를 사용해 80% 정도로 믹싱한다.
 - 2 박력분을 넣고 가볍게 혼합한 후 우유를 넣고 반죽을 완료한다.

호박 식빵

▲반죽

재료	중량(g)
강력분	1,000
설탕	100
소금	20
분유	20
버터	250
묵은 생지	250

이스트	40
S-500(개량제)	15
호박분말	250
계란	3개
물	400
노박다이스	200

- 만드는 법**
- 1 전 재료를 볼에 넣고 글루텐 형성 이 100% 정도로 믹싱한 후 30분간 1차 발효시킨다.
 - 2 400g씩 분할하여 성형한다.
 - 3 비스킷 반죽 50g을 밀어 반죽 위에 토핑한 후 물을 뿌려 설탕을 뿌려 팬닝한다.
 - 4 60분간 2차 발효시킨 후 윗불 160℃, 밑불 160℃에서 35분간 굽는다.

브리오슈빵

▲반죽

재료	중량(g)
중력분	1,000
설탕	90
소금	20
달걀분유	30
버터	400
계란	10개
이스트	20

- 만드는 법**
- 1 버터를 제외한 전 재료를 볼에 넣고 80% 정도로 믹싱한다.
 - 2 버터를 투입하여 100% 믹싱을 완료한다.
 - 3 80분간 1차 발효시킨 후 300g과 30g으로 분할한다.
 - 4 15분간 중간 발효시킨 후 성형하여 팬닝한다.
 - 5 60분간 2차 발효시킨 후 윗불 150℃, 밑불 160℃에서 35분간 굽는다.

옥수수빵

▲반죽

재료	중량(g)
강력분	1,500
설탕	95
옥수수기루	250
소금	25
분유	10
S-500(개량제)	15

물	500
계란	4개
버터	45
옥수수(캔)	100
이스트	45

- 만드는 법**
- 1 전 재료를 볼에 넣고 100% 정도로 믹싱한 후 30분간 1차 발효시킨다.
 - 2 400g씩 분할한 후 15분간 중간 발효시킨다.
 - 3 성형하여 녹인 버터를 토핑한 후 옥수수가루를 뿌린 다음 팬닝한다.
 - 4 60분간 2차 발효시킨 후 윗불 150℃, 밑불 160℃에서 약 30분간 굽는다.

약밥 타이거 식빵

▲반죽

재료	중량(g)
멥쌀가루	200
강력분	800
물	550
소금	20
계란	2개
이스트	50
제빵개량제	10

▲충전물(약밥)

재료	중량(g)
멥쌀가루	250
중력분	20
이스트	3
설탕	20
소금	2
물(50℃)	400
버터(중탕)	20

토핑물 만드는 법
전 재료를 혼합하여 1시간 이상 휴지시킨 후 사용한다.

- 만드는 법**
- 1 반죽 믹싱은 90%로 한 후 30분간 1차 발효시킨다.
 - 2 140g씩 분할한 후 15분간 중간 발효시킨다.
 - 3 140g 반죽에 약밥을 넣고 반죽 3개를 사용하여 3가닥 덩기 꼬기를 한 후 신파운드 틀에 팬닝한다.
 - 4 40분간 2차 발효시킨 후 윗면에 토핑물을 붓고 비른다.
 - 5 윗불 160℃, 밑불 170℃에서 30분간 굽는다.

조리빵류 금상
하정숙 (주)고려당

미니 조리빵

▲반죽

재료	중량(g)
강력분	100
설탕	12
소금	1.5
분유	3
마아가린	10
이스트	3
우유	20
계란	15
물	25

만드는 법

- 1 유지를 제외한 전재료를 저속 2분, 중속 6분으로 믹싱한다. 유지를 투입하고 중속 8분으로 믹싱 완료한다.
- 2 27℃, 80%에서 60분간 1차 발효시킨다.
- 3 30g으로 분할하여 15분간 벤치타임을 준다.
- 4 모양에 따라 성형한 후 35℃, 85%에서 40분간 2차 발효시킨다.
- 5 210~230℃에서 15~20분간 굽는다.

• 나머지 제품은 잿데니쉬의 데나쉬페이스트리를 이용해 성형과 마무리작업을 달리하여 모양을 내 완성한다.

성형방법

▲베이컨 스틱 반죽을 밀어 편 후 15cm 정도의 베이컨을 길게 말아 깊게 칼집을 넣은 후 발효시킨다.

▲카레빵 감자·당근·양파 등을 사용한 야채카레 필링물을 만든다. 반죽을 둥글게 밀어 편 후 카레 필링물을 넣고 반월형으로 성형하여 이음새가 밀로 가도록 한 후 가위집을 4번 넣어준다.

▲스파게티 핫도그

스파게티 스파게티 국수는 삶아 기름을 조금 섞어준다. 곱게 다진 양파를 볶다가 다진 햄을 넣고 소금·후추·케첩을 넣고 충분히 볶은 소스와 삶은 국수를 함께 볶는다.

미니핫도그 번 분상대로 성형하여 발효시킨 후 굽는다. 냉각 후 중앙에 슬라이스 하여 마요네즈를 바른 후 스파게티를 끼워 놓는다.

▲파베기 반죽을 밀어 퍼서 한쪽면에 기름을 바른 후 돌돌 말아 중앙에 칼집을 넣고 파베기 모양으로 성형한다. 콘샐러드를 토핑한 후 마요네즈를 짜주거나, 맛살과 슬라이스 햄을 토핑한 후 케첩을 짜준다.

조리빵류 은상
빈원준 대전 성심당

바게트 피자


재료	중량(g)
강력분	1,000
중력분	200
제빵개량제	20
소금	20
드라이이스트	10

물 610

만드는 법

- 1 전 재료를 볼에 넣고 저속 2분, 고속 4분으로 믹싱한다.
- 2 27℃~30℃에서 30분간 1차 발효시킨다.
- 3 320g씩 분할하여 10분간 벤치타임을 갖고 바게트 모양으로 성형한다.
- 4 32℃~33℃에서 50분간 2차 발효시킨 후 200~220℃에서 25분간 굽는다.

마무리하는 법

바게트를  모양으로 잘라 소스·치즈·페파로니·양파·피망·치즈 순으로 토핑한다.

• 소스 만드는 법은 베이커리 94년 9월 호 특집 참조.

페이스트리류 금상
안호근 (주)크라운베이커리

페이스트리

▲반죽

재료	배합(%)
강력분	50
박력분	50
마아가린	10
소금	2
물	50
돌린 마아가린	90

만드는 법

- 1 글루텐을 80% 정도 발전시켜 2,100g씩 분할하여 사각으로 넓게 펴서 20~30분간 휴지시킨다.
- 2 롤인 마아가린을 넣고 3번 접기와 4번 접기를 한 후 냉장 휴지시킨다.
- 3 다시 한 번 3번 접기와 4번 접기를 한 후 냉장 휴지시킨다.
- 4 3mm로 넓게 펴서 휴지시킨다.
- 5 모양틀을 이용해 종류별로 찍는다.
- 6 180℃에 10분 정도 굽는다.
- 7 모양에 따라 토핑을 해 마무리한다.

a. 참치 페이스트리



b. 연어살 페이스트리



가운데 크림치즈를 넣고 그 위에 연어살과 오이를 얇게 썰어서 모양을 만든 후 캐비어로 눈을 만든다.

c. 캐비어 페이스트리



특수빵 금상
강진원 (주)고려당

곡물하드롤

▲반죽

재료	배합(%)
강력분	90
중력분	10
이스트	1
소금	1.6
개량제	1.5
물	64

만드는 법

- 1 전 재료를 볼에 넣고 저속 3분, 고속 7분으로 믹싱한다.(반죽온도 26℃)
- 2 27℃, 75%에서 9분간 1차 발효시킨다.
- 3 60g으로 분할한 후 15분간 벤치타임을 준다.
- 4 둥글리기를 하여 곡물을 묻힌 후 스틱 형태로 성형하여 다시 곡물을 골고루 묻힌다.
- 5 35℃, 85%에서 45분간 2차 발효시킨 후 240℃에서 35분간 굽는다.

오징어 먹물빵

▲반죽

재료	배합(%)
강력분	90
중력분	10
이스트	1
소금	1.6
먹물분말	2
물	64

만드는 법

- 1 전재를 볼에 넣고 저속 3분, 고속 6분으로 믹싱한다.
- 2 27℃, 75%에서 90분간 1차 발효시킨다.
- 3 250g으로 분할한 후 15분간 벤치타임을 준다.
- 4 바게트 모양으로 성형한 후 35℃, 85%에서 45분간 2차 발효시킨다.
- 5 대각선으로 3번 칼집을 준 후 240℃에서 35분간 굽는다.(초기 5초간 스틱 주입한다)

건강빵

▲반죽

재료	배합(%)
강력분	70
혼합작곡분말	30
이스트	1
마아가린	3
소금	1
삼온당	6
분유	6
물	60

만드는 법

- 1 전 재료를 볼에 넣고 저속 3분, 중속 10분으로 믹싱한다. 유지를 투

- 입한 후 중속 5분으로 믹싱한다.
- 2 27℃, 75%에서 90분간 1차 발효시킨다.
- 3 모양에 따라 분할한 후 15분간 벤치타임을 준다.
- 4 성형한 후 35℃, 85%에서 50분간 2차 발효를 준다.
- 5 220℃에서 35분간 굽는다.

성형방법

▲약식빵 분할 300g

반죽을 밀어 편 후 2cm 정도 두께의 약식을 놓고 말아 이음새를 아래쪽으로 하여 중앙에 칼집을 넣은 후 펼쳐 놓는다.

▲고구마빵 분할 300g

약식빵과 같은 방법으로 성형하되 삶은 고구마를 깍둑 썰기하여 말아 놓는다.

▲인삼빵 분할 500g

긴 막대형으로 말아 도우넛 형태의 틀에 넣고 인삼과 밤, 대추 등을 토핑한다.

▲김밥말이 분할 250g

밀어 퍼 김밥을 맞듯이 말아 놓는다.

특수빵 은상
양기팔 대구 영민베이커리

홍시빵

▲반죽

재료	중량(g)
홍시	6개
강력분	2,000
설탕	300
버터	300
소금	20
계란	6개
드라이이스트	20
우유	400
분유	60

만드는 법

- 1 전 재료를 볼에 넣고 글루텐이 100% 될 때까지 믹싱한다.(홍시는 씨와 껍질을 제거한다)
- 2 상온에서 50분 정도 1차 발효를 시킨다.
- 3 반죽을 50g 씩 분할하여 채썰기 한 단감을 앙금빵 싸듯이 포장한다.
- 4 24℃에서 40분간 2차 발효를 시킨 다음 윗부분을 +모양으로 잘리준다.
- 5 180℃ 오븐에서 25분간 구워낸 후 단감이 익어 생긴 공간에 홍시잼을 짜준다.

충전물

단감 10개·채 썰기를 한다
홍시 10개·설탕 100g(중탕한다)

양·생과 부문 최우수상
박한순 대전 에델제과

과일 후루츠

▲제노와즈

재료	중량(g)
계란	330

노른자	120
설탕	150
바닐라오일	소량
강력분	30
박력분	30
아몬드분말	60
버터	50

▲무스

재료	중량(g)
노른자	5개
설탕	150
백포도주	300
레몬과즙	약간
분말젤라틴	18
생크림	1,050
코엡트로(제과용술)	55
양배	350
황도	350
달기	350

무스 만드는 법

- 1 노른자와 설탕을 혼합한 것에 백포도주와 레몬과즙을 천천히 믹싱한다.
- 2 ①을 따뜻한 물 위에 올려 놓고 따뜻하게 덥힌 후 체에 걸른 다음 열이 없어질 때까지 다시 믹싱한다.
- 3 5배의 물에 불려둔 분말 젤라틴을 넣고 섞는다.
- 4 백포도주를 90℃ 정도로 열을 가한 다음 ③에 혼합한다.
- 5 80% 정도 올린 생크림을 ④에 넣고 혼합한 후 코엡트로와 후루츠를 넣고 혼합한다.

마무리하는 법

- 1 직경 4.5cm, 높이 5.5cm 틀에 시럽을 바른 제노와즈를 밑에 깔고 무스를 충전하기를 2회 반복한다.
- 2 과일을 장식한다.

앙트르메 빠송 조젯트

▲비스퀴 자망드

재료	중량(g)
노른자	6개
흰자	6개
물	30
설탕	150
박력분	100
아몬드분말	25

비스퀴 자망드 만드는 법

- 1 노른자와 물을 섞어 둔다.
- 2 흰자와 설탕을 믹싱한다.
- 3 ①과 ②를 혼합한다.
- 4 박력분과 아몬드분말을 넣고 혼합한 후 190℃ 오븐에 굽는다.

▲쥬레오 빠송

재료	중량(g)
젤라틴 분말	20

물	100
빠송후루츠(퓨레)	300
물	100
설탕	120

쥬레오 빠송 만드는 법

- 1 분말 젤라틴을 불려둔다.
- 2 패션 후루츠와 물 100g, 설탕을 동그릇에 넣어 끓인다.
- 3 ②에 젤라틴을 넣고 용해시킨다.

▲무스

재료	중량(g)
분말젤라틴	1.5
물	70
설탕	60
박력분	30
노른자	6개
빠송후루츠(퓨레)	200
요구르트	60
생크림	200
흰자	6개
설탕	180
기르쉬	소량

무스 만드는 법

- 1 젤라틴은 미리 물에 불려둔다.
- 2 설탕과 박력분은 혼합해 둔다.
- 3 ②에 노른자·빠송 후루츠(퓨레)·요구르트·생크림을 넣고 혼합한 후 열을 가한 다음 젤라틴을 넣고 섞는다.
- 4 흰자와 설탕은 머랭을 올린다.
- 5 열기가 없어지면 ③과 ④를 혼합한다.
- 6 기르쉬를 넣는다.

마무리하는 법

- 1 무스용 틀에 슬라이스한 황도를 퍼서 붙인다.
- 2 구운 비스킷을 깔고 무스를 채운다.
- 3 잘게 자른 황도를 ② 위에 깔다.
- 4 다시 비스킷을 깔 후 무스를 채운다.
- 5 냉동고에서 열린다.
- 6 쥬레오 빠송을 부은 다음 굳힌다.

르 미란 코엡트로

▲자포네즈

재료	중량(g)
흰자	24개
설탕	840
헤이즐넛 분말	480
박력분	60

자포네즈 만드는 법

흰자와 설탕으로 머랭을 올린 후 가루분

을 넣고 혼합한다.

▲비스퀴 쇼코라

재료	중량(g)
설탕	640
노른자	40개
다크초콜릿	400
흰자	24개
박력분	240

비스퀴 쇼코라 만드는 법

- 1 설탕과 노른자를 믹싱한다.
- 2 온도 조절한 초콜릿을 혼합한다.
- 3 힘있게 믹싱한 흰자를 혼합한다.
- 4 박력분을 넣고 믹싱한다.

▲크렘 오 블루 스페셜

재료	중량(g)
크렘 오 블루	2,000
비타 초콜릿	280
코엡트로	약간

▲마무리 재료

재료	중량(g)
코엡트로 시럽	
보매 22도 시럽 800g+코엡트로 640g	

마무리하는 법

- 1 직경 4.5cm, 높이 5.5cm 틀에 자포네즈를 깔고 크렘 오 블루 스페셜을 바른다. 코엡트로 시럽을 바른 비스퀴 쇼코라를 깔다.
- 2 ①과 같은 방법으로 또 한편의 자포네즈와 비스퀴 쇼코라를 깔다.
- 3 초콜릿으로 양면에 모양을 낸다.
- 4 뒷면에 화이트 초콜릿으로 꽃모양을 내 장식한다.

건과 최우수상
김중환 베이킹페

헤이즐넛 쿠키

재료	중량(g)
설탕	500
레몬즙	2개분
꿀	50
슬라이스 헤이즐넛	1,000

만드는 법

- 1 설탕, 레몬즙, 꿀을 볼에 넣고 150℃로 가열한 후 구운 헤이즐넛을 넣고 섞어준다.
- 2 굳기 전에 모양을 낸다.

코코넛 쿠키

재료	중량(g)
노른자	600
설탕	600
중력분	250
전분	250

코코넛	600
버터	360

만드는 법

- 1 설탕과 노른자를 섞어준다.
- 2 ①에 중력분과 전분을 투입하여 골고루 섞어준다.
- 3 ②에 코코넛을 투입한 다음 중탕한 버터를 섞어준다.
- 4 적당한 크기로 철판에 얇게 팬닝한다.
- 5 윗불 180℃, 밑불 100℃에서 10분간 구워낸 후 둥근 막대기로 말아서 모양을 낸다.

*모양을 낼 때는 굳기 전에 빨리 작업을 해야 한다.

시키롱 쿠키

재료	중량(g)
설탕	125
박력분	125
바닐라향	소량
흰자	100
버터	50
생크림	120

만드는 법

- 1 설탕, 박력분, 바닐라향을 골고루 섞은 다음 흰자를 넣고 섞는다.
- 2 버터와 생크림을 중탕하여 ①에 섞는다.
- 3 0.5mm 정도 두께의 종이로 정사각형의 형틀을 만든 후 철판에 대고 얇게 팬닝한다.
- 4 반죽 위에 커피나 코코아로 무늬를 낸다.
- 5 윗불 180℃, 밑불 100℃ 오븐에 7~8분간 구워낸 후 코코넛 쿠키와 같은 모양을 만든다.

모자이크 쿠키

재료	중량(g)
슈거파우더	185
버터	300
소금	2.2
바닐라향	0.5
노른자	2개
박력분	525
우유	30

만드는 법

- 1 슈거파우더, 버터, 소금을 볼에 넣고 중속으로 믹싱한다.
- 2 노른자를 조금씩 투입하면서 5분간 믹싱한 다음 박력분과 우유를 넣고 가볍게 섞어준다.
- 3 250g으로 분할하여 코코아 반죽을 만든다.(코코아 10g)
- 4 흰반죽과 코코아반죽을 둥글게 말아서 냉동시킨다.

- 5 각 반죽을 길게 8등분하여 자른 다음 모자이크 모양으로 다시 붙인다.
- 6 남은 흰반죽은 얇게 밀어서 감싼 다음 냉동시킨다.
- 7 잘라서 200℃ 오븐에 12분간 굽는다.

덧세루쿠키

재료	중량(g)
설탕	450
마아가린	500
계란	2개
박력분	900
강력분	100
분유	50
베이킹파우더	6

만드는 법

- 1 설탕과 마아가린을 저속으로 믹싱하면서 계란을 조금씩 투입한다. 설탕이 어느 정도 녹을 때까지 믹싱한다.
- 2 가루분은 체로 쳐서 ①에 넣고 살짝 섞어준다.
- 3 덧세루 모양 깎기로 길게 찢 후 적당한 크기로 잘라 팬닝한다.
- 4 200℃ 오븐에 12분간 굽는다.
- 5 식은 후 반은 초콜릿으로 코팅한다.

한과부문 최우수상
이교황 대전 성심당

깨강정

재료	중량(g)
깨	1,200
설탕	1,000
생강	25
물엿	1,035
식용유	15

만드는 법

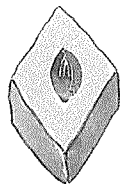
- 1 설탕과 물엿을 중탕한다.
- 2 생강과 식용유를 넣고 110℃까지 끓인다.
- 3 깨를 넣고 골고루 섞는다.
- 4 네모난 모양판에 붓고 전면이 편편하게 밀대를 사용해 두께를 조정한다.
- 5 가로 2cm, 세로 2cm로 자른다.
 - 식용유는 자를 때 칼 질이 잘되게 하기 위함이다.
 - 검은콩강정, 수수강정, 인삼강정 등은 깨강정과 같은 방법으로 한다.

초콜릿 부문 최우수상
김복순 (주)뉴욕제과

피스타치오 초콜릿

재료	중량(g)
로마지팬	500
피스타치오 페이스트	200
피스타치오향	소량
쇼트닝	100

만드는 법

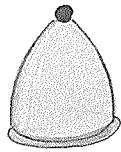


- 1 녹인 쇼트닝을 로마지팬과 섞는다.
- 2 피스타치오향과 피스타치오 페이스트를 ①과 섞는다.
- 3 1.5cm 높이의 사각틀에 넣고 평평하게 밀어준다.
- 4 직경 2cm의 마름모꼴형 깎지로 찍어낸다.
- 5 템퍼링한 밀크초콜릿에 담가 윗면만 남기고 옆면과 밑면을 코팅한다.
- 6 윗면 중앙에 다크초콜릿을 약간 묻히고 피스타치오 열매를 올려 놓는다.

폼파도르

재료	중량(g)
버터	250
혼당	250
트리몰린	250
브랜드	125
다크초콜릿	600

만드는 법



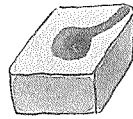
- 1 녹인 버터와 혼당을 혼합한다.
- 2 ①에 트리몰린을 넣고 기포가 생길때까지 믹싱한다.
- 3 템퍼링한 다크초콜릿에 ②를 조금씩 부으면서 서서히 혼합한 뒤 브랜드를 넣어 서서히 저어 준다.
- 4 직경 2.5cm 정도되는 초콜릿판(선반) 준비한다.
- 5 모양깎지를 끼운 짤주머니를 끝이 뾰족한 밤모양이 되도록 초콜릿 판 위에 짜준다.
- 6 굳으면 다크초콜릿으로 코팅한다.
- 7 코팅한 초콜릿이 굳으면 뾰족한 부분에 템퍼링한 버터(28℃)를 살짝 바르고 설탕을 묻힌다.

헤글리스

재료	중량(g)
생크림	300
트리몰린	150

헤글리스(감초)	1봉
다크초콜릿	500

만드는 법

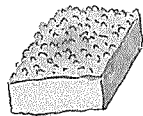


- 1 생크림, 트리몰린, 헤글리스를 끓인다. (헤글리스가 녹을 때까지)
- 2 ①을 체로 거른 후 다크초콜릿에 투입해서 섞는다.
- 3 슈프릿판 1.5cm 높이 판에 붓고 평편하게 한후 완전히 굳힌다.
- 4 정사각으로 절단한 후 다크초콜릿을 코팅한 후 한 모퉁이에 베이지색 초콜릿을(밀크초콜릿)을 잔후 얇은 프라스틱이나 두꺼운 비닐로 덮는다.

리보리 초콜릿

재료	중량(g)
아몬드 로마지팬	500
녹색아몬드=물감+술(혼합후 건조시킴)	
시럽(설탕 3.5(76%)+물 1.6)	

만드는 법

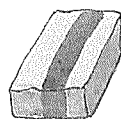


- 1 로마지팬을 1.5cm 슈프릿판에 평편하게 한다음, 녹색 아몬드 조각을 뿌린후 살짝 누른다. (시럽칠)
- 2 당도 75%의 시럽에 담근다.
- 3 정사각으로 2.5cm 절단한 후 옆면을 다크초콜릿으로 코팅한다.

빙돔

재료	중량(g)
화이트 가나슈, 밀크 가나슈	500
생크림	200
쇼트닝	80
화이트 초콜릿(밀크초콜릿)	500
코엡트로	10

만드는 법



- 1 화이트 가나슈를 높이 1cm 사각틀에 붓고 평편하게 한후 적당히 굳힌다.
- 2 ① 위에 밀크 가나슈를 붓고 평편하게 한후 적당히 굳힌다.
- 3 ② 위에 밀크가나슈를 붓고 평편하게 한후 적당히 굳힌다.
- 4 세로 3cm, 가로 2cm로 자른후 윗면 위에는 다크초콜릿으로 코팅한다.

특수빵 최우수상
장정환 부산 읍스제과

천연효모빵

▲반죽

재료	중량(g)
원종	1,300
강력분	1,000
소금	40
라드	60
물	920
호두	500

원종액 만드는 법

재료	중량(g)
물	1,000
건포도	300

- 1 전체 배합을 주둥이가 큰 병에 담는다.
- 2 30℃에서 4박5일간 발효시킨다.
- 3 하루에 한 번씩 환기시킨다.
- 4 여기서 나온 즙을 천으로 걸러서 반죽한다.

원종 만드는 법

재료	중량(g)
원종액	500
강력분	1,000

원종액과 강력분을 섞고 저속에서 5분간 믹싱한 뒤 30℃에서 4시간 발효한다.

원종 중량 법

재료	중량(g)
원종	1,500
강력분	600
물	200

원종을 증가시킬 때는 원종과 강력분, 물을 저속에서 8분간 믹싱한다.

원종 보관 법

원종 중량 반죽 후, 비닐봉투에 넣어서 천으로 감싼 후 로프로 단단히 조인 후 3℃~5℃ 냉장고에서 보관한다.

만드는 법

- 1 원종, 강력분, 소금, 물을 모두 섞어 저속 3분간 믹싱한 후 라드를 넣는다.
- 2 ①을 다시 중속 7분간 믹싱한 후 호두를 넣는다.
- 3 ②를 잘 섞은 후 믹싱을 완료한다.
- 4 ③을 30℃에서 2시간 30분간 1차 발효시킨다.
- 5 450g씩 분할한 후, 45분간 발효한다.
- 6 성형 후 1시간 30분 발효한다.
- 7 윗불 200℃, 아랫불 200℃에서 30분간 굽는다.

• 라드(Lard) : 돼지기름으로 제품의 맛을 고소하게 하기 위해 사용했다.