

SIBA 실용제품 레시피 공개

이번 제7회 국제빵·과자전에는
9부문 13개품목에 335개의 작품이 선보였다.
지난해에 비해 출전 제품수는 줄었지만
다른 부문에 비해 과자공예,
양·생과, 건과부문이호평을 받았다.
이에 본지는 이번 대회 93개의 수상작중
제과점에서 상품화 할 수 있는 실용제품을
선별해 그 배합과 만드는 법을 공개한다.

건과부문

최우수/ 박윤철(박윤철과자점)

아몬드 마카롱

□ 재료 (중량 : g)

아몬드가루 750, 분당 1,200, 흰자
500, 레몬껍질 약간

□ 만드는 법

- 1 아몬드가루와 분당의 1/2을 섞은 후 흰자를 200g정도 넣어 걸죽한 상태로 섞은 후 레몬껍질을 넣는다.
- 2 나머지 1/2분당과 흰자로 머랭을 만든다.
- 3 ②에 ①을 섞은 후 직경 2~4cm로 동그렇게 짜 약간 건조시킨 후 170~180°C 오븐에 굽는다.

시가렛

□ 재료 (중량 : g)

흰자100, 설탕 125, 박력분 125, 무
염버터 50, 생크림 120

□ 만드는 법

- 1 흰자와 설탕으로 머랭을 만든다.
- 2 ①에 박력분을 섞고 중탕으로 녹인 버터와 생크림을 섞는다.
- 3 실리콘 페이퍼에 ②를 얇게 편 후 굽는다.
- 4 ③이 식기전에 원하는 모양을 만든다.
- 5 버터크림 또는 초컬릿으로 장식한다.

맛짱

□ 재료 (중량 : g)

아몬드가루 500, 분당 500, 설탕
1,000, 흰자 370

□ 만드는 법

- 1 설탕과 흰자로 머랭을 만든다.
- 2 아몬드가루와 분당을 섞은 후 ①과 섞는다.
- 3 ②를 모양깍지를 이용하여 머리, 몸, 발 등을 짜서 굽는다.
- 4 식으면 초컬릿으로 장식한 후 마지판으로 마무리한다.

버터쿠키

□ 재료 (중량 : g)

설탕 940, 버터 1,140, 쇼트닝 140,
계란 12개, 소금 10, 중력분 2,000

□ 만드는 법

- 1 설탕, 버터, 쇼트닝, 소금을 볼에 넣고 믹싱한다.
- 2 ①에 계란을 여러번에 나누어 넣으면서 믹싱한다.
- 3 중력분을 넣고 살짝 섞은 후 원형 모양깍지로 짰 후 잿이나 넛트류로 모양을 내어 굽는다.

초코 규벨

□ 재료 (중량 : g)

버터 680, 분당 550, 계란 5개, 박력
분 1,000, 코코아 70, 베이킹파우더
5, 소다 4

□ 만드는 법

- 1 버터와 분당을 섞는다.
- 2 ①에 계란을 3회 넣으면서 믹싱한다.
- 3 ②에 박력분, 베이킹파우더, 소다를 넣고 살짝 섞는다.
- 4 별모양 깍지를 이용하여 짰 후 파이를 울려 굽는다.

베구리 쿠키

□ 재료 (중량 : g)

버터 750, 설탕 450, 초컬릿 150,
아몬드 300, 박력분 900, 노른자 15
개

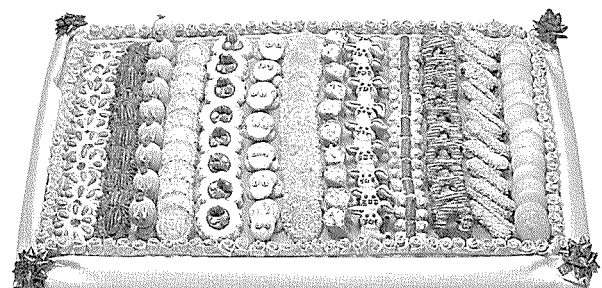
□ 만드는 법

- 1 버터와 설탕에 중탕으로 녹인 초컬릿을 넣고 믹싱한다.
- 2 ①에 노른자를 3회에 나누어 넣으며 믹싱한다.
- 3 ②에 박력분과 잘게 부순 아몬드를 넣어 섞는다.
- 4 원형모양깍지를 이용하여 말발굽모양으로 짜 굽는다.
- 5 식으면 초컬릿으로 장식한다.

미로와주 오 자망드

□ 재료 (중량 : g)

흰자 65, 설탕 20, T.P.T 130, 박력
분12



□ 만드는 법

- 1 흰자와 설탕으로 머랭을 만든다.
- 2 ①에 박력분과 T.P.T 혼합한 것을 섞는다.

B 크렘 다망드

□ 재료 (중량 : g)

버터 50, T.P.T 100, 계란 1개, 브랜디 10

□ 만드는 법

버터를 크림화 한 후 T.P.T, 브랜디, 계

란을 차례로 넣는다.

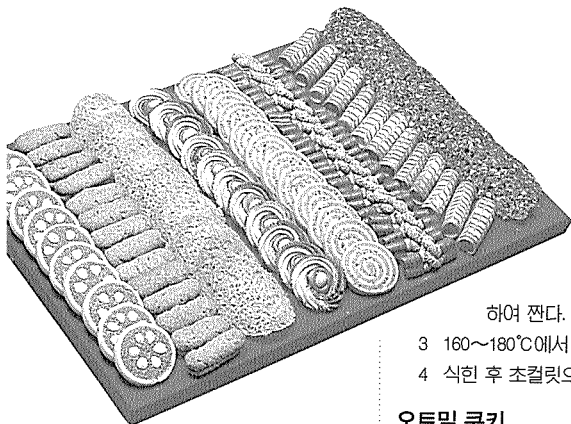
□ 마무리 재료

슬라이스 아몬드, 살구잼

□ 마무리하는 법

- 1 실리콘페이퍼에 둥근 모양까지로 타원형으로 짠 후 슬라이스 아몬드를 붙인다.
- 2 크렘 다망드를 중앙에 짜 넣은 후 170~180°C의 오븐에 굽는다.
- 3 식으면 살구잼을 칠해 마무리한다.

금상 / 이관교(궁전제과)



하여 찐다.

- 3 160~180°C에서 15분간 굽는다.
- 4 식힌 후 초콜릿으로 샌드한다.

오트밀 쿠키

□ 재료 (단위 : g)

흑설탕 310, 오트밀 500, 바닐라엣센스 5, 계란 2개, 박력분 120, 베이킹파우더 5, 소다 2.5, 계피가루 10

□ 만드는 법

- 1 흑설탕과 계란을 볼에 넣고 잘 풀어준다.
- 2 바닐라 엣센스, 박력분, 베이킹 파우더, 소다, 계피가루, 오트밀을 넣고 잘 섞는다.
- 3 냉동고에 휴지 시킨 후 막대모양으로 성형한다.
- 4 미리 준비한 비스킷 반죽으로 ③을 싼 후 0.5cm로 자른다.
- 5 160~180°C에서 15분간 굽는다.

튀일

□ 재료 (단위 : g)

분당 100, 박력분 30, 다진 아몬드 100, 오렌지 껍질 1/2, 오렌지 시럽 1개, 녹인버터 70

□ 만드는 법

- 1 분당과 박력분을 혼합한 후 아몬드 다진 것, 오렌지 껍질을 섞는다.
- 2 오렌지즙, 버터를 차례로 넣어 섞은 후 하루정도 냉장고에 휴지시킨다.
- 3 적당한 크기로 찍어낸 후 190~200°C에서 15분 굽는다.

크로렐라 쿠키

□ 재료 (단위 : g)

버터 300, 소금 2~4, 슬라이스 치즈 400, 아몬드분말 128, 분당 240, 박력분 352, 클로렐라 15

□ 만드는 법

- 1 치즈를 녹인 후 버터, 설탕, 소금을 넣고 믹싱한다.
- 2 ①에 박력분과 아몬드분말, 클로렐라를 넣고 손으로 가볍게 섞어 준다.
- 3 짬주머니와 모양깍지를 이용하여 ②를 짜준다.
- 4 160~180°C에서 15분간 굽는다.
- 5 충분히 식힌 후 양쪽 끝을 초콜릿을 묻힌다.

곡물 데세르

□ 재료 (중량 : g)

T.P.T 1,000, 박력분 100, 물 210, 흰자 6개, 곡물 (참깨, 대두, 보리, 밀, 호밀 등) 250
*T.P.T (아몬드분말 250g, 헤이즐넛 분말 250g, 설탕 500g)

□ 만드는 법

- 1 T.P.T에 곡물을 넣고 섞은 후 박력분과 섞는다.
- 2 ①에 흰자와 물을 넣고 가볍게 섞어준 후 둥근 모양깍지를 이용

은상 / 신재훈(구라파과자점)

가렛트

□ 재료 (중량 : g)

버터 1,000, 분당 600, 노른자 8개, 아몬드분말 200, 박력분 1,000

□ 만드는 법

- 1 버터에 분당을 넣고 크림화 시킨 후 노른자를 조금씩 넣어 섞는다.
- 2 아몬드분말과 박력분을 체친 후 ①에 넣어 섞는다.
- 3 ②의 반죽은 0.7mm 정도로 밀어편 후 노른자를 바른 후 원형틀로 찍어낸다.
- 4 윗불 190°C, 아랫불 160°C에서 18~20분간 굽는다.

튀일 오 세자무

□ 재료 (중량 : g)

버터 1,120, 설탕 1,920, 흰자 1,120, 바닐라엣센스 소량, 박력분 1,440, 황계 900, 검정깨 900

□ 만드는 법

- 1 버터와 설탕을 섞어 크림화한다.
- 2 흰자를 80% 거품을 올린 후 ①에 1/2를 넣어 섞는다.
- 3 체친 박력분을 ②에 넣고 섞은 후 나머지 흰자를 넣어 완성한다.
- 4 실리콘페이퍼에 반죽을 편 후 반죽을 두꺼운 종이 등으로 만든 타원형 틀을 대고 흰깨와 검정깨 섞은 것을 뿌린 후 털어낸다.
- 5 ④를 구워낸 후 바로 밀대를 이용하여 모양을 잡는다.

데세르 쿠키

□ 재료 (중량 : g)

설탕 450, 버터 450, 소금 7, 계란 3개, 황색치즈분말 25, 중력분 900, 전분 100, 우유 50

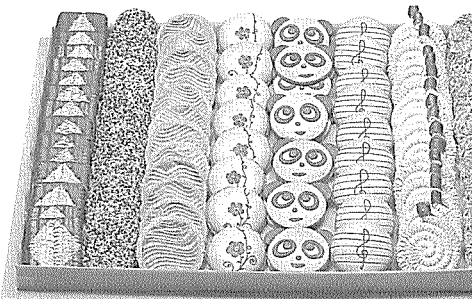
□ 만드는 법

- 1 설탕, 버터, 소금을 볼에 넣고 크림화 시킨다.
- 2 ①에 계란을 조금씩 나누어 넣으며 믹싱한다.
- 3 황색치즈분말, 중력분, 분유를 ②에 넣어 섞은 후 우유를 부어 마무리한다.
- 4 데세르 쿠키틀로 짜 윗불 190°C, 아랫불 160°C에서 18~20분간 굽는다.

토코레스

□ 재료 (중량 : g)

설탕 1,000, 코코넛 1,000, 박력분



120, 계란 47개, 우유 400, 럼주 20

□ 만드는 법

- 1 설탕, 우유, 계란을 중탕으로 익힌 후 박력분과 코코넛을 넣는다.
- 2 ①이 완전히 식으면 럼주를 넣는다.
- 3 원형틀에다 적당한 반죽을 넣은 후 골고루 편다.
- 4 윗불 190°C, 아랫불 160°C에서 18~20분간 굽는다.

동물쿠키

□ 재료 (중량 : g)

버터 337, 설탕 281, 소금 4, 노른자 4개, 바닐라향 소량, 아몬드 분말 225, 박력분 450, 코코아 90

□ 만드는 법

- 1 볼에 버터, 설탕, 소금을 넣고 크림화한 후 노른자를 조금씩 넣으며 휘핑한다.
- 2 아몬드분말, 박력분, 코코아를 체쳐 ①에 넣은 후 섞는다.
- 3 바닐라향을 넣어 섞은 후 밀어편 원하는 틀로 찍어 동물모양을 만든다.
- 4 윗불 190°C, 아랫불 160°C에서 18~20분간 굽는다.

마카롱

□ 재료 (중량 : g)

아몬드분말 125, 분당 225, 흰자 110, 설탕 30, 흰자파우더 5, 커피리큐르 25

□ 만드는 법

- 1 아몬드분말과 분당을 체친 후 흰자, 설탕, 흰자파우더로 머랭을 만든 것과 섞는다.
- 2 커피리큐르를 35°C로 중탕시킨 후 ①과 섞어 찐다.
- 3 윗불 190°C, 아랫불 160°C에서 18~20분간 굽는다.

* 초코 마카롱은 커피 리큐르 대신 코코아 가루를 넣어서 완성한다.

페이스트리부문

금상/ 양승봉(신라명과)



기본 페이스트리 반죽

- 재료 (중량 : g)
강력분 300, 중력분 200, 소금 7.5, 설탕 50, 노른자 45, 분유 10, 이스트 25, 개량제 1.5, 냉수 225, 롤인 용 유지 200
- 만드는 법
1 롤인용 유지를 제외한 전 재료를 섞어 저속에서 3분, 중속에서 2분간 믹싱한 후 60분간 휴지시킨다.
2 ①에 롤인용 시트를 싸준 후 3절접기 1회, 4절접기 1회를 한 후

- 휴지시킨다.
3 각각 성형한 후 윗면 210℃, 아랫면 180℃에서 18분 정도 굽는다.

성형하는 법

오징어먹물 페이스트리

- 1 오징어를 잘 손질하여 팔팔 끓는물에 넣고 살짝 데친다.
- 2 데친 오징어에 칼집을 낸 후 메추리알을 2등분하여 장식한다.

새우살 페이스트리

새우를 잘게 다진 후 반죽에 넣고 페이스트리 위에도 2마리 장식한다.

단호박 페이스트리

단호박을 팔팔 끓는 물에 4분정도 삶은 후 수저로 긁어 원형모양을 만들고 그 위를 팔배기로 장식한다.

인삼 페이스트리

인삼을 잘게 다진 후 반죽에 넣고 윗면에도 인삼으로 장식한다.

맛살 페이스트리

맛살을 잘게 다진 후 반죽에 넣고 윗면에도 곁대로 찢어 장식한다.

은상 / 나용운(대구 신라당)

튀김 페이스트리

- 재료 (중량 : g)
강력분 500, 중력분 500, 설탕 120, 버터 70, 이스트 40, 소금 12, 계란 6개, 물 350, 롤인 버터 250
- 마무리재료 : 한천
- 만드는 법
1 롤인 버터를 제외한 전 재료를 불에 넣고 저속1분, 중속 4분간 믹싱한다.
2 ①의 반죽으로 롤인 유지를 싸 3절접기 3회를 한다.

- 3 ②의 반죽을 35cm x 60cm로 밀어편 후 링틀로 찍어 원하는 *필링물을 쓴다.
- 4 별모양으로 4회 칼집을 낸다.
- 5 35℃에서 30분간 발효한 후 170~180℃에서 튀긴 후 한천을 발라 마무리한다.

필링물 만들기

- 1 팥 페이스트리(단위g)
고운앙금 700, 흰앙금 300, 검정깨 30, 호도분태
- 2 감자 페이스트리(단위g)
삶은감자 1,000, 버터 100, 생크림 50, 후추 소량, 소금 소량
- 3 고구마 페이스트리(단위g)
삶은 고구마 1,000, 버터 100, 생크림 50, 바닐라향 0.5



645 베이커리

- 4 유자 페이스트리
유자앙금 1,000, 노른자 6개, 유자 분말 250, 바닐라향 0.5

- 5 마론 페이스트리
마론페이스트리 1,000, 생크림 100, 삶은밤 같은 것 500

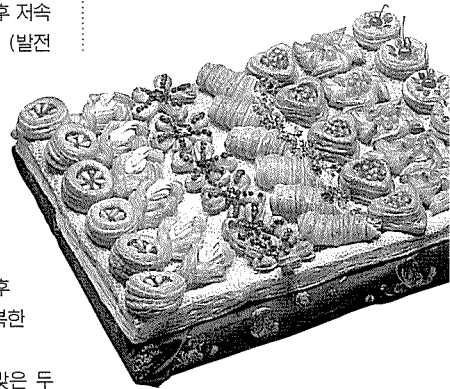
등상 / 한종진(독일빵집)

데니쉬 페이스트리

- 재료 (단위 : %)
이스트 6, 소금 1.5, 설탕 10, 개량제 2, 바닐라 0.5, 강력분 100, 계란 10, 물(냉수) 45
- 마무리 재료 : 광택제
- 만드는 법
1 전 재료를 믹서볼에 넣은 후 저속 2분, 고속2분간 믹싱한다. (발진 상태 70%)
2 ①을 냉동고에 20분간 휴지시킨 후 반죽 3,500g에 롤인 용 마가린 900g을 사용하여 밀어퍼기 한다. (3절접기 2회)
3 ②를 20분간 휴지시킨 후 다시 3절접기 3회를 반복한다.
4 20분간 휴지시킨 후 알맞은 두

께로 밀어퍼 냉동고에서 휴지시킨다.

- 5 원하는 모양으로 성형한 후 팬닝하여 32℃에서 40분간 2차발효시킨다.
- 6 ⑥를 200℃에서 7~8분 굽는다.
- 7 내용물을 충전한 후 각 특성에 따라 모양을 내어 광택제로 코팅한다.



양과자 부문

금상 / 박한순(강남 샤르뫓베이커리)

초코무스

자망드

- 재료(단위 : g)
계란 6개, 설탕 240, 우유 300, 바닐라오일 약간, 박력분180, 코코아 30, 버터150
- 만드는 법은 생략

초코무스

- 재료(단위 : g)
초콜릿 200, 젤라틴 200, 생크림 400, 흰자 2개, 설탕 티스푼 4개
- 만드는 법
1 80%로 휘핑한 생크림에 불려 녹인 젤라틴을 넣는다.
2 흰자와 설탕으로 머랭을 만든 후 녹여 놓은 초콜릿과 ①을 섞는다.

가나슈

- 재료(단위 : g)
밀크초콜릿 100, 다크초콜릿 250, 생크림 500

□ 만드는 법

밀크와 다크초콜릿을 녹이다 생크림을 넣어 섞는다.

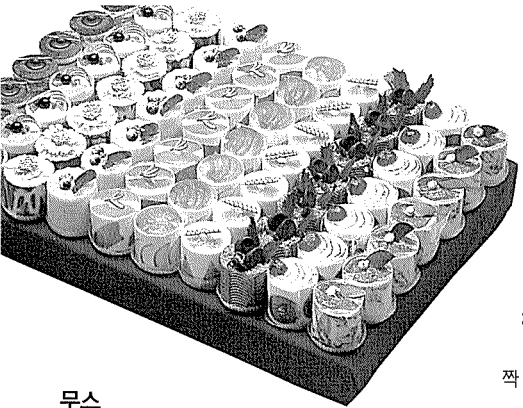
□ 마무리

- 1 자망드와 초코무스로 3단 샌드한 후 가나슈로 코팅한다.
- 2 초콜릿과 분당으로 장식한다.

루메아

비스퀴

- 재료(단위 : g)
헤이즐넛 가루 350, 아몬드 가루 350, 분당 700, 흰자 700, 설탕 350
- 만드는 법
1 헤이즐넛 가루, 아몬드분말, 분당을 잘고루 섞는다.
2 흰자와 설탕으로 머랭을 만든다.
3 ①과②를 혼합하여 종이로 깎 잘 판에 직경 16cm정도의 원형으로 짜준다.
4 ③을 180℃에서 굽다가 160℃로 온도를 낮춰 굽는다.



- 만드는 법
- 1 설탕과 버터를 볼에 넣고 믹싱하다 계란을 2~3회 나누어 넣는다.
 - 2 바닐라를 혼합한 후 아몬드가루를 넣고 살짝 섞는다.

무스

- 재료(단위 : g)
- 바나나 600, 설탕 300, 레몬주스 100, 판젤라틴 10장, 생크림 750, 파인애플주스 100, 파인애플 1,000, 그라뉴당 100
- 만드는 법
- 1 바나나, 레몬주스, 설탕을 주스 믹서에서 믹싱한다.
 - 2 물에 불린 젤라틴을 녹여 ①에 넣고 섞는다.
 - 3 파인애플주스, 파인애플, 그라뉴당을 동그랗게 넣고 끓인다.

- 마무리하는 법
- 비스퀴와 무스를 2단 샌드하여 여러 가지 과일로 장식한다.

마론무스

비스퀴 자망드

- 재료(단위 : g)
- 계란 8개, 분당 280, 아몬드가루 280, 박력분 80, 흰자 294, 설탕 38, 버터 64
- 만드는 법
- 1 계란, 분당, 아몬드 가루를 볼에 넣고 100% 믹싱한다.
 - 2 박력분을 ①에 넣어 가볍게 섞은 후 흰자와 설탕으로 만든 머랭을 넣어 섞는다.
 - 3 중탕으로 녹인 버터를 ②에 섞어 팬닝 후 구워낸다.

마론 무스

- 재료(단위 : g)
- 마론(밤) 900, 버터 250, 생크림 360, 이탈리아머랭 360
- 만드는 법
- 1 마론을 체에 쳐 내린 후 충분히 믹싱한 버터와 섞어 믹싱한다.
 - 2 생크림과 이탈리아 머랭을 휘핑하여 ①과 섞는다.

크림 다만드

- 재료(단위 : g)
- 버터 300, 설탕 300, 계란 7.5개, 바닐라 소량, 아몬드 분말(볶은 것) 480

무화과 무스

비스퀴 자망드

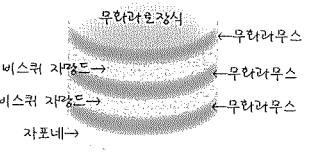
- 재료(단위 : g)
- 노른자 6개, 물 30, 흰자 6개, 설탕 150, 박력분 100, 분말아몬드 25
- 만드는 법
- 1 노른자를 물에 녹여둔 후 흰자와 설탕으로 만든 머랭과 섞는다.
 - 2 가루 종류를 섞어 체에 친 후 ①과 섞는다.
 - 3 둥근 모양까지로 18cm 원을 짜준 후 180°C 오븐에서 굽는다.

자포네

- 재료(단위 : g)
- 로마지팬 300, 노른자 2개, 설탕 100, 전분 40, 버터 140, 바닐라 약간, 마라스키노 약간
- 만드는 법
- 1 로마지팬에 노른자를 넣고 치댄다.
 - 2 계란과 설탕을 투입한 후 중탕으로 믹싱하다 전분을 넣는다.
 - 3 ②에 바닐라와 마라스키노를 넣 후 녹인 버터를 조금씩 혼합한다.
 - 4 직경 18cm의 둥근틀에 넣고 180°C 오븐에서 굽는다.

무화과 무스

- 재료(단위 : g)
- 무화과잼 560, 적색색소 소량, 판젤라틴 18장, 딸기 요플레 8개, 생크림 1040
- 만드는 법
- 1 무화과잼과 색소를 혼합한다.
 - 2 판젤라틴을 불린 후 중탕으로 녹여 ①과 섞는다.
 - 3 생크림과 딸기요플레를 호합하여 80% 믹싱하여 ②에 혼합한다.
- 마무리하는 법



은상 / 김태완(구라파과자점)

세빌무스

- 재료(단위 : g)
- 다크초콜릿 450, 밀크초콜릿 450, 우유 500, 휘핑크림 1,000
- 만드는 법
- 1 잘게 썬 다크 초콜릿과 밀크 초콜릿을 녹여 우유를 넣어 섞어 가나슈를 만든다.
 - 2 ①과 휘핑한 생크림을 섞는다.

화이트 무스

- 재료(단위 : g)
- 우유 565, 설탕 30, 노른자 135, 설탕 50, 전분 56, 버터 112, 트리플색 40, 휘핑크림 1200, 젤라틴 6

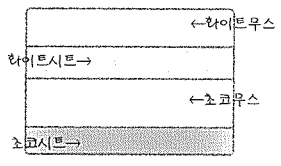
□ 만드는 법

- 1 우유에 설탕을 넣어 끓인다.
- 2 노른자, 설탕, 전분을 볼에 넣고 휘핑한 후 ①을 붓는다.
- 3 ②에 녹인 버터를 붓고 물에 불려 놓은 젤라틴을 넣고 섞는다.
- 4 휘핑한 생크림을 1/3 넣고 트리플색을 넣은 후 나머지 생크림을 넣어 완성한다.

□ 마무리하는 재료

초코시트, 화이트시트

□ 마무리하는 법



녹차무스

- 재료(단위 : g)
- 우유 1,050, 분당 60, 녹차분말 60, 젤라틴 30, 노른자 150, 설탕 240, 생크림 1,260
- 만드는 법
- 1 우유, 분당, 녹차분말을 냄비에 넣고 끓인다.
 - 2 노른자와 설탕을 100% 휘핑한 것에 ①의 일부를 부어 노른자가 익지 않도록 저어준다.
 - 3 ②를 ①에 부어 섞은 후 물에 불린 젤라틴을 넣어 식힌다.
 - 4 ③에 휘핑한 생크림을

섞어 완성한다.

산딸기 무스

- 재료(단위 : g)
- 딸기 썬 750, 설탕 240, 젤라틴 20, 레몬즙 145, 휘핑크림 1,500, 딸기술 30, 머랭 300
- 만드는 법
- 1 냄비에 딸기썬과 설탕을 넣고 60°C로 가열한다.
 - 2 물에 불린 젤라틴을 ①에 넣어 식힌 후 레몬즙을 넣는다.
 - 3 생크림을 70% 휘핑하여 ①에 1/3 넣어 섞은 후 딸기술을 넣고 나머지 생크림을 넣어 완성한다.

후르츠 무스

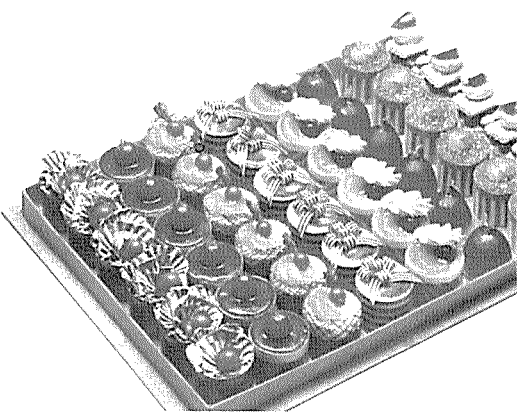
- 재료(단위 : g)
- 노른자 6개, 설탕 650, 백포도주 700, 판젤라틴 13장, 휘핑크림 2,000, 레몬즙 120
- 만드는 법
- 1 노른자, 설탕, 백포도주를 끓인 후 물에 불린 젤라틴을 넣어 식힌다.
 - 2 70% 휘핑한 생크림을 1/3정도 ①에 섞고 레몬즙을 넣은 후 2/3 생크림을 넣어 섞는다.

네세르 로드

- 재료(단위 : g)
- 노른자 8개, 설탕 170, 물 60, 생크림 2,350, 판젤라틴 12장, 밤 800, 키르슈 80

□ 만드는 법

- 1 설탕과 물을 냄비에 넣고 110°C까지 끓인 후 휘핑한 노른자에 넣어 섞는다.
- 2 ①에 생크림 1,000g을 넣고 물에 불려 녹인 젤라틴을 넣어 섞는다.
- 3 ②에 밤과 키르슈를 넣고 나머지 휘핑한 생크림을 넣어 완성한다.



키위 무스

아몬드 제노아즈

- 재료(단위 : g)
계란 6개, 설탕 150, 밀가루 150, T.P.T 220, 버터 100
- 만드는 법
1 계란에 설탕을 넣고 믹싱한다.
2 ①에 박력분과 T.P.T를 넣어 섞는다.
3 버터를 녹여 ②에 섞은 후 180°C에서 오븐에서 구워낸다.

키위 무스

- 재료(단위 : g)
키위푸레 450, 젤라틴 10, 키르슈 10, 생크림 250, 머랭 200
- 만드는 법
1 젤라틴을 찬물에 담가 놓는다.
2 키위푸레의 1/2을 끓여 ①의 젤라틴을 넣어 섞고 나머지 1/2을 섞는다.
3 ②에 키르슈와 휘핑한 생크림, 머랭을 섞는다.
- 마무리하는 법
직경 4.5cm, 높이4cm의 세포르를 틀에 시럽을 바른 제노아즈를 밑에 깔고 키위무스 2회 반복해 부어 굳힌 후 과일장식으로 마무리한다.

블루베리 무스

하단

- 재료(단위 : g)
우유 100, 블루베리주스 250, 젤라틴 15, 흰자 150, 설탕 250, 생크림 350
- 만드는 법
1 우유와 블루베리주스를 혼합한다.
2 젤라틴은 물에 불려 녹여 놓고 흰자와 설탕으로 머랭을 만든다.
3 휘핑한 생크림에 ①과 ②를 넣고 섞는다.

상단

- 재료(단위 : g)
흰자 2개, 설탕 35, 젤라틴 10, 생크림 350
- 만드는 법
1 흰자와 설탕으로 머랭을 올린다.
2 젤라틴을 녹이고 생크림을 휘핑해 ①과 섞는다.

딸기무스

하단

- 재료(단위 : g)
흰자 2개, 설탕 35, 젤라틴 10, 생크림 350
- 만드는 법
1 흰자와 설탕으로 머랭을 올린다.
2 젤라틴은 물에 불려 녹이고 생크림을 휘핑하여 ①과 섞는다.

상단

- 재료(단위 : g)
딸기푸레 300, 젤라틴 10, 이탈리아 머랭 140, 생크림 350, 리큐르 20
- 만드는 법
1 딸기 푸레에 이탈리아 머랭을 넣고 섞는다.
2 ①에 리큐르와 물에 불린 젤라틴을 넣는다.
3 ②에 휘핑한 생크림을 넣어 완성한다.

요구르트 무스

- 재료(단위 : g)
크림치즈 500, 노른자 4개, 설탕 200, 젤라틴 35, 레몬즙 1개분, 휘핑크림 300, 요구르트 400, 키르슈 50, 체리필링 적당량
- 만드는 법
1 크림치즈에 노른자와 설탕을 섞어 준 후 레몬즙, 요구르트, 키르슈를 혼합한다.
2 젤라틴은 물에 불려 녹인다.
3 휘핑한 생크림에 ①과 ②를 섞은 후 하트에 붓는다.
4 체리필링으로 토퍼하여 마무리한다.

초코 딸기 무스

초코 무스

- 재료(단위 : g)
노른자 10개, 설탕 200,

다크 초콜릿 300, 생크림 600

딸기 무스

- 재료(단위 : g)
딸기 푸레 300, 젤라틴 10, 이탈리아 머랭 140, 생크림 350, 리큐르 20
- 만드는 법
1 딸기푸레를 이탈리아 머랭과 섞는다.
2 ①에 리큐르와 물에 불린 젤라틴을 넣는다.
3 ②에 휘핑한 생크림을 넣어 완성한다.

당근 무스

- 재료(단위 : g)
당근(같은 것) 300, 젤라틴 10, 이탈리아 머랭 140, 생크림 350, 리큐르 20
- 만드는 법
1 당근 같은 것에 이탈리아 머랭을 넣고 섞는다.
2 ①에 리큐르와 물에 불린 판젤라틴을 넣는다.
3 ②에 휘핑한 생크림을 넣어 완성한다.

조리빵 부문

금상/ 김종국(신라베이커리)

복극빵

1차반죽

- 재료(단위 : g)
강력분 700, 생이스트 40, 유화제 10, 설탕 50, 계란 5개, 우유 150
- 만드는 법
전재료를 믹싱볼에 넣고 중속에서 4분간 믹싱한 후 90분간 발효시킨다(반죽온도 28°C)

2차반죽

- 재료(단위 : g)
박력분 300, 소금 13, 설탕 200, 분유 30, 이스트푸드 1, 우유 200, 버터 300, 1차반죽 전량
- 만드는 법
1 버터와 1차반죽을 제외한 전재료를 믹싱볼에 넣고 저속 3분, 고속 1분간 믹싱한다(중간에 1차반죽을 넣는다).
2 ①에 버터를 넣고 고속 3분, 저속 3분간 믹싱한 후 60분간 1차발효시킨다.
3 ②를 45g씩 분할하여 20분간 벤치타임을 준 후 조리빵 모양으로 성형한 후 20분간 2차발효시킨다.

마무리 재료

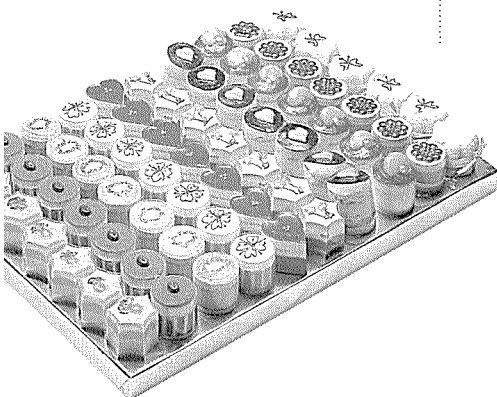
1. 필링

- 재료(단위 : g)
버터 200, 설탕 100, 계란 200, 중력분 200, 베이킹파우더5
- 만드는 법
1 버터와 설탕을 믹싱하다 계란을 조금씩 넣어 믹싱한다.
2 체친 중력분과 베이킹파우더를 ①에 넣어 완성한다.

2 토핑물

- 재료
아몬드 슬라이스, 해바라기씨, 치즈
- 마무리하는 법
1 2차발효까지 끝낸 반죽에 필링물을 잘 주머니에 넣어 회오리 모양으로 찐다.
2 아몬드 슬라이스, 해바라기씨, 치즈를 ①에 뿌린다.
3 180°C에서 20분간 굽는다.

*또 다른 마무리하는 법으로 2차발효시킨 반죽에 슈크림, 초코크림, 블루베리 파이필링 등을 짜 넣은 후 체친 소보루를 뿌리는 방법도 있다.



은상 / 한순희(대전 성심당)

공통배합

피자소스

□ 재료(단위 : g)

토마토페이스트 500, 물 500, 마늘 5, 후추 2.5, 오레가노 12.5, 양파 적당량, 소금 약간

□ 만드는 법

- 1 양파와 마늘을 다진다.
- 2 ①에 토마토페이스트, 물, 후추, 소금을 넣고 잘 저어가며 약한 불에서 끓인다.
- 3 ②에 오레가노를 넣고 섞은 후 식힌다.

피자크러스트

□ 재료(단위 : g)

강력분 1,000, 소금 15, 쇼트닝 50, 설탕 20, 이스트 15, 물 150

□ 만드는 법

- 1 불에 전재료를 넣고 8~10분간 익힌 후 실온에서 10분간 휴지시킨다.
- 2 각각 팬용량에 맞춰 분할한 후 두께를 밀어편다.
- 3 ②에 기름을 두른 후 토핑할 준비를 한다.

홍합피자

□ 재료

피자크러스트 100g, 피자소스, 양파, 페파로니, 홍합살, 피망, 올리브, 피자치즈 - 각각 적당량

□ 만드는 법

- 1 피자크러스트에 소스를 바르고 치즈를 약간 뿌린다.
- 2 ① 위에 페파로니와 홍합살, 양파, 피망, 올리브를 토핑한 후 치즈를 뿌린다.
- 3 오븐에서 5분간 구워 완성한다.

*홍합살은 미리 데쳐 소금, 후추를 뿌려 놓는다.

오징어피자

□ 재료

피자크러스트 100g, 피자소스, 페파로니, 양파, 오징어(잘게 썬 것), 새끼오징어, 피망, 오렌지 - 각각 적당량

□ 만드는 법

- 1 피자크러스트에 소스를 바르고 페파로니, 양파, 오징어, 피망을 토핑하고 피자치즈를 수북히 얹어준다.
- 2 새끼오징어(2마리정도)는 버터를 발라 미리 구워 놓는다.
- 3 ①을 5분간 구워준 후 ②를 얹는다.
- 4 ③위에 오렌지를 반으로 잘라 올려 마무리한다.

한입에 속 피자

□ 재료

김밥 한줄, 식빵, 치즈, 피자소스, 피자치즈 - 각각 적당량

□ 만드는 법

- 1 식빵을 김밥크기로 찍어낸다.
- 2 찍어낸 식빵위에 피자소스를 바르고 찍어낸 치즈를 올린다.
- 3 ②위에 식빵을 올리고 피자치즈를 약간 뿌린 후 김밥을 얹고 다시 피자치즈를 뿌리고 2~3분간 굽는다.

가재피자

□ 재료

피자크러스트 420g, 피자소스, 양파, 페파로니, 양송이, 피망(붉은 피망, 푸른 피망), 가재살, 올리브, 피자치즈 - 적당량

□ 만드는 법

- 1 피자크러스트에 피자소스를 바르고 피자치즈를 골고루 퍼 부려준다.
- 2 양파, 양송이, 페파로니, 가재살, 피망, 올리브를 차례로 올려 보기 좋게 팬닝한다.
- 3 오븐에서 5분간 굽는다.

* 가재살은 미리 소금, 호추, 참기름으로 양념해 놓은 것을 사용한다.

꽃게피자

□ 재료

피자크러스트 100g, 피자소스, 양파, 페파로니, 치즈, 게맛살, 올리브, 피망, 양송이, 캔옥수수, 완두콩 --- 적당량

□ 만드는 법

- 1 팬닝한 피자크러스트에 피자소스를 바르고 피자치즈를 골고루 뿌린다.
- 2 ①에 양파, 페파로니, 게맛살, 양송이, 피망, 캔옥수수, 완두콩, 올리브를 보기 좋게 팬닝한 후 5분간 굽는다.

새우피자

□ 재료

피자크러스트 100g, 피자소스, 양파,

양송이, 페파로니, 새우살, 피망, 대하, 피자치즈 - 적당량

□ 만드는 법

- 1 피자크러스트에 피자소스를 바르고 피자치즈를 수북하게 뿌린다.
- 2 ①위에 양파, 양송이, 페파로니, 새우살, 피망을 보기 좋게 토핑한 후 미리 소금물에 데친 대하를 올려 장식한다.
- 3 오븐에서 5분간 굽는다.

* 새우살은 불고기 양념, 참기름으로 미리 맛을 낸다.

골뱅이피자

□ 재료

피자크러스트 100g, 피자소스, 양파, 풋고추, 당근(채썬 것), 오이, 양송이, 피망, 골뱅이, 페파로니, 맛살, 올리브, 피자치즈 - 각각 적당량

□ 만드는 법

- 1 피자크러스트에 소스를 바르고 피자치즈를 골고루 뿌린다.
- 2 양파, 페파로니, 풋고추, 당근, 오이, 양송이, 피망, 잘게 썬 골뱅이, 올리브를 토핑한다.
- 3 ②의 둘레에 맛살을 둘러 장식하고 오븐에서 5분간 굽는다.

일반빵 부문

최우수상/ 김길식(고려당)

파이 시트

□ 재료(단위 : %)

강력분 50, 중력분 50, 소금 2, 물 52, 마가린 50

□ 만드는 법

- 1 마가린을 냉동시켜 깎두기 모양으로 썬 후 전 재료와 섞는다.
- 2 ①을 3절접기 2회를 한 후 냉장실에서 12시간이상 휴지시킨다.
- 3 ②의 반죽을 3절접기 2회를 한 후 0.5mm로 밀어 원하는 틀(하트, 원

형틀 등)로 찍는다.

- 4 210°C에서 40분간 굽는다.

필링

□ 파이 시트

파이시트에 상추를 놓고 돈가스 고기를 튀겨 돈가스 소스와 옥수수를 올려 놓는다.

□ 게맛살 파이

파이 시트 위에 양파와 게맛살, 마요네즈를 혼합하여 놓고 게맛살로 뒷면을 덮어준다.

