

일본 호두제품경연 수상작

호두를 활용한 신제품 개발과 기술 향상을 목적으로 치뤄지는 전국 호두제품경연대회가 두달 앞으로 다가왔다. 의욕있는 제과인들이라면 어떤 제품이 좋을지 고민중이거나 계획을 세우고 있을 것이다. 이에 본지는 지난해 일본에서 개최된 호두제품경연대회 수상작 중 빵제품을 게재하여 제품 구상에 작은 힌트를 주고자 한다.

캘리포니아 월넛 콘텍스트

월넛 록스 (Walnut Rocks)

호두 고유의 풍미와 발효에 따른 빵 특유의 풍미가 조화를 이뤄 빵을 좋아하는 고객들을 겨냥한 제품이다.

- 중종

재료	배합(%)
강력분	50
드라이 이스트③	0.05
드라이 이스트④	0.02
물	35
- 만드는 법
 - 1 드라이 이스트⑥를 제외한 전재료를 섞어 저속에서 5분간 믹싱한 후 6시간 발효시킨다.(반죽온도 22℃)
 - 2 ①에 드라이 이스트④를 투입하여 18~22시간 발효시킨다.
- 본종

재료	배합(%)
강력분	20
중력분	30
소금	2.3
몰트	0.5

- 중종반죽 위의 배합
- 물 50
- 호두 35
- 만드는 법
 - 1 전재료를 볼에 넣고 저속으로 3~5분 믹싱한다.(반죽온도 24℃)
 - 2 30℃, 85%에서 발효와 가스배기 반복한다.
(10분 발효- 가스배기 50분 발효- 가스배기 50분 발효- 가스배기 40분 발효- 가스배기 40분 발효- 가스배기)
 - 3 ②의 반죽을 140g씩 분할하여 30℃, 85%의 발효실에서 30~40분간 발효시킨다.
 - 4 ③을 270℃에서 온도를 낮추가며 25분 굽는다.



빵 디에틱 오노아 (Pain dietrtique Aux Noix)

호밀가루와 통밀가루를 사용한 건강 제품으로 재료 하나 하나의 맛을 느끼며 먹기에 간편한 빵이다.

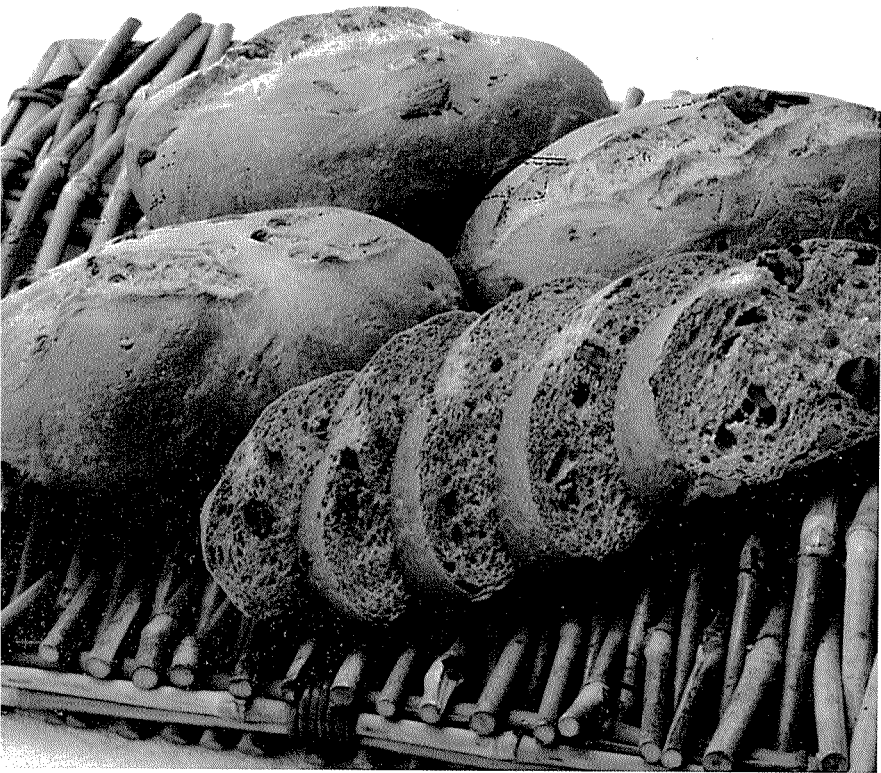


- 중종 배합(%)
- 중력분 50
- 소금 20
- 호밀 전립분 15
- 호밀가루 15
- 소금 2
- 소금 2
- 스트 푸드 0.1
- 이종(프랑스빵 생지) 10
- 물 20
- 시와 크림 10
- 소금 46
- 중종 50
- 커런츠 30
- 만드는 법
 - 1 호밀과 커런츠를 제외한 전재료를 볼에 넣어 저속 5분, 고속 5분간

- 2 믹싱한 후 호두와 커런츠를 넣고 저속으로 1분간 믹싱, 1시간 30분 발효시킨다.(반죽온도 26℃)
- 3 ①을 가스배기한 후 30분간 플로어 타임을 준다.
- 4 ②를 400g씩 분할한 후 30분간 벤치타임을 준다.
- 5 틀에 팬닝한 후 표면에 호밀가루를 뿌려 30℃, 72%의 발효실에서 1시간 20분간 발효시킨 후 210℃의 오븐에서 스팀을 주며 40분간 굽는다.

월넛 롬바르디어 (Walnut Lombardia)

호두의 진한 맛과 향기를 즐길 수 있는 계곡으로 올리브 오일을 넣어 보다 훌륭한 식감과 노화방지 효과를 높였다. 호두를 30%이상 넣으면 맛의 균형이 달라지므로 주의해야 한다.



재료	배합(%)
강력분	100
소금	2
물트	1
인스턴트 이스트	0.6
치즈(고르곤조라)	8
드라이 샐러리	2.5
사과주스	1
올리브 오일	5
물	58

■ 호두

하프	20
스몰	10

■ 만드는 법

- 1 밀가루, 사과주스, 올리브 오일, 물을 저속에서 3분 믹싱한

후 30분간 휴지시킨다.

2 ①에 전재료를 넣어 저속 3분, 중속 1분, 고속 1분간 믹싱한다.(반죽온도 24°C)

3 ②의 반죽을 60분간 1차발효시킨 후 가스를 빼고 120분간 플로어 타임을 갖는다.

4 ③의 반죽을 120g으로 분할하여 40분간 벤치타임을 주고 성형한다.

5 27°C, 70%의 발효실에서 80분간 발효시킨 후 230°C 오븐에서 40분 굽는다.

아메리칸 후르츠 브레드 (American Fruits Bread)

캘리포니아의 태양으로 자라난 호두, 무화과, 파인, 건포도 등을 이용하여 만든 제품으로 독특한 틀로 구워낸 케이크 브레드이다.

■ 중종

재료	배합(%)
밀가루	70
이스트 푸드	0.1
설탕	5
계란	30
이스트	4
물	10

■ 만드는 법

- 1 전재료를 섞어 저속 4분, 고속 2분간 믹싱한 후 2시간 20분간 발효시킨다.(반죽 온도 26°C)

■ 본종

밀가루	30
설탕	25
소금	1.2
탈지분유	3
마가린	30
이스트	0.1
바닐라 에센스	0.3
물	15
호두	40

드라이 파인	20
건포도	10
무화과	10

■ 만드는 법

- 1 준비해 놓은 중종과 마가린과 호두가루를 제외한 본종의 전재료를 저속 4분, 고속 1분간 믹싱한 후 마가린을 넣고 저속 2분, 고속 5분간 믹싱한다.(반죽온도 26°C)

2 ①의 반죽에 드라이파인등 과일류를 투입한 후 저속에서 3분간 믹싱, 60분간 플로어타임을 준다.

3 ②의 반죽을 300g씩 분할하여 30분 벤치 타임을 준 후 성형, 팬닝하여 38°C, 75%에서 60분간 발효실에 넣는다.

4 ③위에 20g의 살짝 구운 호두와 비스 반죽을 올려놓고 굽는다.

※ 비스반죽 — 버터 100g, 계란 100g, 설탕 100g, 호두 30g으로 만든 반죽

