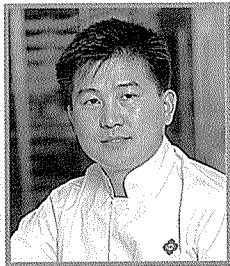


브리오슈 시나몬 & 호두



일류 기술인이 선보이는 1人 1名技



김인술
(주)신라명과

· 경력: 12년
· 신라명과에서 12년 근무, '96하
이박 금상, '97
하이박 대상 등
경연대회 수상
다수

■ 제작자의 말

이 제품은 한가지 반죽으로 두가지 제품을 만들 수 있다. '브리오슈 시나몬'의 경우 토핑물로 사용한 생크림, 설탕, 계피 혼합물이 빵과 어울려 특유의 맛을 낸다. 또한 '브리오슈 호두'는 건포도와 호두의 식감과 빵의 맛, 향이 뛰어난 것이 특징이다. 이 제품을 제조할 때는 차게 보관한 계란과 우유를 사용해야 하고 믹싱 단계에서 유지를 투입하기 전에 글루텐을 60~70% 정도로 활성화시켜야 한다. 1호 크기의 경우 2,500원 정도에 판매하면 된다.

■ 공통반죽

재료	중량(g)	%
강력분	700	70%
중력분	300	30%
설탕	180	18%
소금	18	1.8%
계피가루	3	0.3%
제빵개량제	3	0.3%
이스트	25	2.5%
버터	350	35%
계란(차게 보관한 것)	5개	25%
우유(차게 보관한 것)	400	40%

} 100%

■ '브리오슈 호두' 제조시 추가 재료

- '공통 반죽'에 다진 호두 220g(10%), 전처리한 건포도 200g(9%)를 추가.
- ※ 건포도 전처리는 건포도 양의 12%의 물에 4시간 담겨 놓는다.

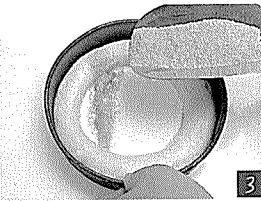
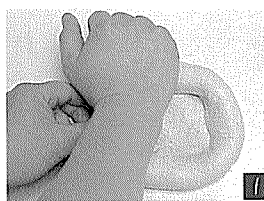
□ 만드는 법

1. 이스트와 버터를 뺀 전 재료를 저속으로 2분간 믹싱한다.
2. 이스트를 넣고 저속 2분, 고속으로 6분간 믹싱해 글루텐을 60~70%까지 활성화시킨다.
3. 버터를 넣고 저속 3분, 고속 4분으로 믹싱한다.
※ '브리오슈 호두'를 제조할 때만 ③번 공정에서 호두와 건포도를 섞는다.
4. 실온에서 1시간 동안 1차 발효시킨다.
5. 가스빠기 후 12시간 냉장 숙성시켜 다음날 사용한다.
6. 실온에서 30분간 놓아둔 후 '브리오슈 시나몬'은 260g, '브리오슈 호두'는 240g으로 분할하고 둥글리기 한 후 15분간 실온에 놓아둔다.

■ 마무리하는 법

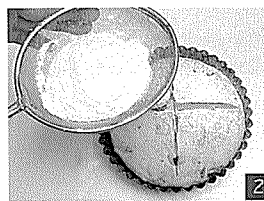
● 브리오슈 시나몬

1. 원형으로 밀어편 후 1호 팬에 팬닝하고 가장자리를 안쪽으로 접어 성형한다.
2. 실온에서 1시간 2차 발효 후 반죽의 오목한 부분에 휘핑하지 않은 생크림 30g을 붓는다.
3. ②의 표면과 생크림 부분에 계피 설탕(계피 2 : 설탕 100 비율로 섞은 것)을 적당량 넣는다.
4. 윗불 160°C, 밑불 210°C로 25분간 굽는다.



● 브리오슈 호두

1. 240g을 팬에 팬닝한다.
2. 실온에서 1시간 2차 발효 후 십자로 칼질하고 분당을 뿌려 준다.
3. 윗불 160°C, 밑불 210°C에서 25분간 굽는다.



■ 제조시 주의점

1. 재료 가운데 계란과 우유는 차게 보관한 것을 사용한다. 이것은 오랜 시간 믹싱해 반죽의 온도가 높아지므로 이를 낮추기 위해서다.
2. 믹싱을 제시한 대로 꼭 지킨다. 이 제품은 유지(버터)를 투입하기 전에 글루텐을 60~70%까지 활성화시키는 것이 특징이다.