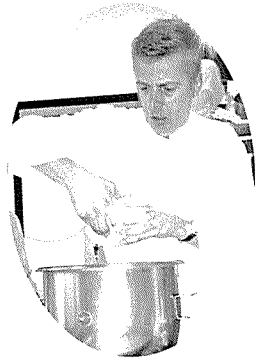


# 서부미국농업무역협회세미나



지난 8일 김상업계과학원에서는 나라통상 주최, 서부미국농업협회 협찬으로 건·견과류 세미나를 개최했다. 이번 세미나에는 블루베리, 건조과일, 건포도, 호두, 피칸, 마카다미아 등 캘리포니아산 건·견과류의 소개와 함께 이들 재료로 작업시간을 단축해 간단히 만들 수 있는 제품이 소개되었는데 이중 제과점에서 활용할 수 있는 8제품을 소개한다.

<진행/박현희>

<강사 : 커티스 바그레이(KURTIS BAGULEY)>

## 고손 스웨덴식 아침식사용 스넬

### COSEN-SWEDISH BREAKFAST SNAIL



#### 반죽 / 재료 중량(g)

드라이이스트 20, 찬우유 180, 계란 3개,  
설탕 85, 소금 8, 버터 280, 강력분 680

#### 만드는 법

- 1 찬우유에 설탕과 이스트를 넣고 녹인 후 계란을 섞는다.
- 2 강력분, 소금을 넣고 저속에서 1분간 믹싱한 후 실온에 보관한 버터를 넣고 중속에서 약 2~3분간 믹싱한다.
- 3 철판에 실리콘 페이퍼를 깔고 ②의 반죽을 편평하게 팬닝한 후 비닐을 덮어 냉장고에서 30분간 발효시킨다.

#### 충전물 / 재료 중량(g)

버터 283, 황설탕 170, 설탕 170  
구워 다진 호두 또는 아몬드 115, 계피 10~12

#### 만드는 법

- 1 실온에서 녹인 버터에 설탕을 넣고 부드럽게 크림화한다.
- 2 ①에 구워 다진 호두 또는 아몬드와 계피를 넣고 고루 섞는다.

#### 토폽물 / 재료 중량(g)

버터 142, 생크림 30, 설탕 114, 물엿 40,  
슬라이스 아몬드 57

#### 만드는 법

- 1 버터와 생크림을 끓인다.
- 2 ①에 설탕과 물엿을 섞어 3~4분간 더 끓인다.
- 3 ②를 불에서 내린 후 슬라이스아몬드를 섞는다.

#### 마무리하는 법

- 1 덧가루를 사용하며 반죽을 50cm x 120cm로 늘려편다.
- 2 ①의 반죽에 가장자리 5cm를 남기고 펠링을 바른다.
- 3 ②를 돌돌 말아준다. (끝부분에는 물을 발라 접착시킨다.)
- 4 ③을 2.5cm 두께로 잘라 종이를 간 머핀팬에 팬닝한다.
- 5 ④에 토폽물을 올리고 2차발효에서 부피가 약 25%정도 커지면 204~210°C에서 약 20~30분간 굽는다.



## 모이스트 블루베리 티케이크 MOIST BLUEBERRY TEA CAKE

### 재료 중량(g)

황설탕 567, 설탕 567, 소금 28, 소다 7  
베이킹파우더 24, 캐노라오일(식용유) 1,000  
계란 8개, 박력분 1,140, 버터밀크 900,  
건조 블루베리 300

### 만드는 법

- 1 황설탕, 설탕, 소금, 소다, 베이킹파우더를  
볼에 넣고 섞는다.
- 2 ①을 저속으로 믹싱하며 계란을  
천천히 넣으며 믹싱한다.
- 3 ②에 식용유를 조금씩 넣으며 믹싱한다.
- 4 ③에 버터밀크를 넣고 부드럽게 섞는다.
- 5 체친 박력분을 넣고 섞는다.
- 6 반죽이 거의 끝났을 때 다진 블루베리를 넣고  
원하는 팬에 팬닝한다.
- 7 190°C 오븐에 약 30분 구운 후 식힌다.



## 헤이즐넛 쥬크치니 브레드 HAZEL NUT ZUCCHINI BREAD

### 재료 중량(g)

설탕 680, 소다 22, 소금 16, 바닐라 20  
캐노라오일(식용유) 420, 계란 4개,  
버터밀크 450, 쥬크치니(호박) 737,  
헤이즐넛 226, 중력분 1,134, 계피가루 24,  
넛메그 7

### 만드는 법

- 1 믹서볼에 전재료를 넣고 골고루 섞는다.
- 2 소형 파운드틀에 1/2정도 팬닝한다.
- 3 구워 다진 호두를 위에 뿌리고  
손가락으로 섞는다.
- 4 180°C 오븐에서 30분간 굽는다.



## 토스트 피칸 레이즌 브레드

### TOASTED PECAN AND RAISIN BREAD

#### 재료 중량(g)

물(43℃) 약 400, 건포도 200, 꿀 50  
 드라이이스트 14, 강력분 500, 통밀가루 100  
 소금 18, 캐노라오일(식용유) 60  
 계피가루 7, 구운 피칸 150

#### 만드는 법

- 1 건포도를 43℃정도의 물에 15분간 담근 후 건포도와 물을 분리해 둔다.
- 2 ①의 물에 꿀, 이스트, 오일을 넣고 섞는다.
- 3 ②에 강력분, 통밀가루, 소금, 계피가루를 넣고 중속에서 10분간 반죽한다.
- 4 건포도와 나머지 재료를 넣고 섞은 후 발효실에서 1차발효시킨다.
- 5 ④의 부피가 약 2배로 부풀면 꺼내 3등분한 후 10~15분간 벤치타임을 준다.
- 6 ⑤를 파운드틀 크기에 맞춰 돌돌 말은 후 이음새가 밀로 가도록 파운드 틀에 팬닝한다.
- 7 ⑥을 부피가 2배가 될 때까지 2차발효 시킨 후 190℃ 오븐에서 35~40분간 굽는다.



## 마카다미아와 초코칩 쿠키

### MACADAMIA NUT AND WHITE CHOCOLATE CHIP COOKIES

#### 재료 중량(g)

황설탕 200, 설탕 200, 무염버터 227,  
 계란 2개, 바닐라(엑스트랙트) 10, 소금 3,  
 소다 1, 화이트초코칩 255  
 마카다미아(구운 것) 226, 중력분 370

#### 만드는 법

- 1 흑설탕과 설탕, 버터를 믹서로 섞어 크림으로 만든다.
- 2 ①에 계란을 넣고 섞은 후 바닐라를 섞는다.
- 3 소금, 소다, 중력분을 넣고 섞은 후 화이트 초코칩과 마카다미아를 넣고 섞는다.
- 4 아이스크림 스푼으로 반죽을 떠 실리콘 페이퍼 위에 올려 190℃ 오븐에서 밀철판을 깔고 15분간 굽는다.



## 피스타치오 오렌지 비스코티 PISTACHIO AND ORANGE BISCOTTI

### 재료 중량(g)

중력분 800, 베이킹파우더 20, 생강가루 12,  
소금 4, 설탕 320, 버터 380, 계란 8개, 바닐라 12  
오렌지 제스트 5개, 피스타치오(구운 것) 400  
화이트초코칩 400

### 만드는 법

- 1 설탕에 오렌지 제스트를 넣고 손으로 비벼 향을 낸다.
- 2 ①에 버터를 넣고 크림화 시킨다.
- 3 ②에 계란과 바닐라를 넣고 섞는다.
- 4 ③에 중력분, 베이킹파우더, 소금, 생강가루를 넣고 섞는다.
- 5 ④에 피스타치오, 화이트초코칩을 넣고 섞는다.
- 6 실리콘페이퍼 위에 작은 통나무처럼 올린 후 젖은 손으로 모양을 다듬어 165°C에서 20~25분간 굽는다.
- 7 ⑥을 꺼내 뜨거울 때 원하는 크기로 자른 후 10~12분간 철판에 올려 다시 굽는다.



## 레이즌과 계피 베이글 RAISIN CINNAMON BAGLES

### 재료 중량(g)

드라이이스트 4.5, 물 270, 강력분 400,  
몰트분말 15, 소금 8, 계피가루 3, 건포도 100

### 만드는 법

- 1 이스트를 물에 녹인 후 강력분, 몰트, 소금을 넣고 처음엔 저속으로 반죽하다 중속으로 바꿔 10분정도 믹싱한다.
  - 2 반죽이 거의 완성될 때 계피가루와 건포도를 넣고 약 1분정도 믹싱한다.
  - 3 ②를 80~85g으로 분할한 후 둥글리기하여 비닐을 덮은 후 10분간 벤치타임을 준다.
  - 4 ③의 중앙을 엄지 손가락으로 누르고 돌려 크게 구멍을 낸 후 기름바른 철판에 올려 비닐을 덮고 냉장고에서 12~18시간 발효시킨다.
  - 5 90°C정도로 끓인 물에 ④를 넣고 앞뒤로 30초간 삶아낸다.
  - 6 스팀을 주고 204~210°C에서 약 20분간 굽는다.
- \*고루 구워지도록 철판을 돌리며 굽는다.