

안창현의 특선 실용 빵

‘빵 전문가’로 명성을 얻고 있는 제과 기능장 안창현씨가 추천하는 실용 빵 제품을 연재한다.
이 코너에서는 제과점에서 쉽게 따라 할 수 있고 판매가 잘 되는 대중성 있는 제품을 위주로 매달 2제품을 선보인다.
<전행 / 안창현 | m@mbakery.co.kr >



안창현
 ● 제과 기능장
 ● 97 하이박 은상
 ● 97 SBA 최우수상
 ● 수원여대 제과제빵전공 겸임 교수
 ● 한민소베이커리 기술심도



호박 앙금빵

적정 판매가 700원

반죽 / 재료 중량(g)

강력분 1000, 생이스트 40, 설탕 120,
 개량제 10, 분유 30, 소금 20, 버터 150,
 계란 3개, 물 460, 호박분말 80

만드는 법

1. 호박분말을 제외한 전 재료를 100% 믹싱해 반죽을 완성시킨다. (반죽 온도 27°C)
2. 40~50분 정도 1차 발효하고 45g씩 분할해 15분간 벤치타임을 준다.
3. ②의 반죽에 호박분말을 30g씩 넣어 성형한 후 별 모양의 틀에 팬닝한다.
4. 온도 38°C, 습도 80%에서 40분간 2차 발효시킨다.
5. ④의 윗면에 호박씨 3개 정도를 토핑하고 기름칠한 철판을 위에 올려놓는다.
 ※ 철판 밑면에 기름칠을 해서 반죽 위에 올린다.
6. 윗불 190°C, 밑불 170°C에서 15~20분간 굽는다.

마카롱 크림치즈 빵

적정 판매가 800원

반죽 / 재료 중량(g)

강력분 800, 중력분 200, 생이스트 40, 개량제 10,
소금 18, 설탕 80, 버터 160, 계란 4개, 물 450

만드는 법

1. 전 재료를 100% 믹싱해 반죽을 완성시킨다. (반죽온도 27°C)
2. ①을 50분간 1차 발효한 후 45g씩 분할한다.
3. 15분간 벤치타임을 준 후 '충전물'을 넣어 앙금빵 형태로 썬다.
4. ③을 베이킹컵에 팬닝한 후 40분간 2차 발효시킨다.
5. 찰주머니에 넣은 '토피ング'을 ④의 윗 부분에 원모양으로 짜준다.
6. 윗불 190°C, 밑불 160°C에서 15~20분간 굽는다.

충전물 / 재료 중량(g) 커스타드 크림 500, 크림치즈 100, 럽주 소량
전 재료를 섞어서 충전물을 완성한다.

토피ング / 재료 중량(g) 분당 100, 박력분 10, 아몬드 분말 30, 소다 2, 흰자 30
토피ング은 전 재료를 한번에 섞어 30분 정도 냉장 휴지 시킨 후 사용한다.

