

안창현의 특선 실용 빵

'빵 전문가'로 명성을 얻고 있는 제과 기능장 안창현씨가 추천하는 실용 빵 제품을 연재한다.

이 코너에서는 제과점에서 쉽게 따라할 수 있고, 판매가 잘 되는 대중성 있는 제품을 위주로 매달 2제품을 선보인다.

<진행 / 임희정 ilim@mbakery.co.kr>



안창현

- 제과 기능장
- 97 하이박 은상
- 97 SIBA 최우수상
- 수원여대 제과제빵전공 겸임 교수
- 현 안스베이커리 기술 상무



초코칩 메론빵

적정 판매가 800원

반죽 / 재료 중량(g)

강력분 1,000, 생이스트 35, 개량제 10, 설탕 100, 분유 30, 버터 120, 소금 18, 계란 200, 물 450

만드는 법

1. 전 재료를 100% 믹싱해 반죽을 완성시킨다.
(반죽 온도 27°C)
2. 50분간 1차 발효하고 40g씩 분할한 후 15분간 벤치타임을 준다.
3. ②에 흰 앙금을 30g 정도 싄다.
4. '토픽물'로 ③을 감싸서 성형한 후 철판에 팬닝한다.
5. 40~50분간 2차 발효시킨다.
6. 윗불 190°C, 밑불 150°C에서 15~20분간 굽는다.

토픽물 / 재료 중량(g)

중력분 100, 설탕 50, 버터 20, 계란 20, 우유 20, 베이킹파우더 2, 초코칩 15
전 재료를 섞어 비스킷 형태로 만들어 30분 정도 휴지시킨다.
30g씩 분할한 후 설탕을 묻혀 사용한다.

반죽 / 재료 중량(g)

강력분 1,000, 생이스트 35, 개량제 10, 소금 18, 설탕 60,
버터 160, 계란 250, 분유 30, 물 480

만드는 법

1. 전 재료를 100% 믹싱해 반죽을 완성시킨다. (반죽 온도 27°C)
2. 50분간 1차 발효하고 45g씩 분할해 15분간 벤치타임을 준다.
3. ㉔를 사용할 틀에 맞게 밀대로 밀어편 후 팬닝한다.
4. 30~40분간 2차 발효시킨 후 미리 준비한 충전물을 위에 올려준다.

5. ㉔ 위에 케첩과 마요네즈를 보기 좋게 짜준다.
6. 윗불 190°C, 밑불 160°C에서 15~20분간 굽는다.

충전물 / 재료 중량(g)

참치 작은 것 1통, 양파 1/2개, 피망 1개, 당근 1/2개,
맛살 1개, 옥수수캔 1/3통, 완두캔 1/3통, 조미료 소량, 마요네즈 소량

'충전물'의 전 재료를 잘 섞어준다.

※양파, 피망, 당근, 맛살은 나머지 재료와 비슷한 크기로 썰어서 사용한다.

참치 조리빵

적정 판매가 800원

