

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.

<진행 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr>



안창현

- 제과 기능장
- 97 하이박 은상
- 97 SIBA 최우수상
- 현 안스베이커리 기술 상무

치즈인 치즈 브레드

적정 판매가 800원



반죽 / 재료 중량(g)

강력분 1,000, 설탕 150, 소금 15,
계란 100, 생이스트 40, 쇼트닝 50, 버터 100,
탈지분유 40, 물 550

만드는 법

1. 클린업 단계에서 유지를 투입하고 전 재료를 100% 믹싱한다.
2. 40분간 1차 발효한 후 45g씩 분할하고 15분간 벤치타임을 준다.
3. 반죽 45g 안에 롤 치즈 20g, 크림치즈 10g, 버터 5g과 약간의 설탕을 섞은 것을 넣어 둥그렇게 성형한다.
4. ③의 표면에 계란 물칠하고 피자 치즈를 묻혀 철판에 팬닝한다.
5. 40~50분간 2차 발효 후 윗불 200°C, 밑불 160°C에서 15분 정도 굽는다.
6. 구운 후 윗면에 녹인 버터를 칠해준다.

제품 특징

1. 단백한 반죽에 충전물인 롤치즈, 크림치즈, 버터와 토픽물인 피자 치즈의 맛을 함께 느낄 수 있도록 한 제품이다.
2. 판매가를 800원대로 책정해 소비자가 부담없이 구매할 수 있도록 한 제품이다.



버터 레이즌 스틱

적정 판매가 600원

반죽 / 재료 중량(g)

강력분 800, 중력분 200, 생이스트 40, 소금 15, 설탕 150,
분유 20, 마가린 100, 계란 100, 물 500, 건포도 300

만드는 법

1. 저속 2분, 중속 6분 믹싱 후 건포도를 투입하고 저속 2분으로 80%까지 믹싱한다.
* 유지류는 콜린업 단계에서 투입한다.
2. 60분간 1차 발효한 후 60g씩 분할하고 15분간 벤치타임을 준다.
3. 15cm 길이의 스틱 형태로 성형한다.
4. ③에 노른자물을 칠하고 0.5cm 간격 대각선으로 칼집을 내준다.

5. 30분간 2차 발효한 후 철판에 팬닝한다.
6. 윗불 190°C, 밑불 160°C에서 15~20분간 굽는다.

제품 특징

1. 단맛이 나는 건포도와 가장 잘 어울리는 저배합 반죽을 사용해 맛의 조화를 꾀한 제품이다.
2. 맛이 단백해 모닝빵 대체용으로도 적합하다.
3. 소비자에게 버터를 발라 먹게 홍보하거나 조리빵용 충전물을 샌드해 판매해도 좋다.