

안창현의 특선 실용 빵

'빵 전문가'로 명성을 얻고 있는 제과 기능장 안창현씨가 추천하는 실용 빵 제품을 이번 호부터 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

버터 무슬린 빵 (Butter Mouseline Bread)

적정 판매가 800원



반죽 / 재료 중량(g)

강력분 900, 중력분 100, 소금 10, 설탕 140, 분유 50, 생이스트 40, 버터 170, 계란 2개, 노른자 8개, 물 400

만드는 법

1. 클린업 단계에서 버터를 넣고 전 재료를 100% 믹싱한다(반죽 온도 27°C).
2. 40~50분간 1차 발효한 후 60g씩 분할하고 10분간 벤치타임을 준다.
3. 직경 12cm의 원형으로 밀어 원형 틀에 팬닝하고 40분 정도 2차 발효한다.
4. 마요네즈와 버터를 1:1 비율로 섞어 찰주머니로 윗면에 7~8군데 짜주고 설탕을 적당량 뿌린다.
5. 윗불 200°C, 밑불 150°C에서 15~20분간 굽는다.

제품 특징

1. 버터의 양이 약간 많지만 전체적으로 단백한 맛에 마요네즈와 버터를 1:1로 섞은 필링을 사용해 새콤달콤한 맛도 함께 느낄 수 있도록 한 제품이다.
2. 판매가를 800원대로 책정해 소비자가 부담없이 구매할 수 있도록 했다.



로얄 펌프킨 빵 (Royal Pumpkin Bread)

적정 판매가 1,200원

반죽 / 재료 중량(g)

강력분 1,000, 생이스트 30, 개량제 10, 설탕 150,
소금 12, 계란 120, 마가린 100, 연유 100, 삶은 호박 400, 물 200
*호박은 껍질을 벗기고 안쪽의 섬유질도 제거해 삶는다.

만드는 법

1. 클린업 단계에서 마가린을 넣고 삶은 호박을 포함한 전 재료를 100% 믹싱한다(반죽 온도 27°C).
2. 50~60분간 1차 발효한 후 60g씩 분할하고 10~15분간 벤치타임을 준다.
3. 장방형으로 길게 밀어편 후 호박 앙금 50g을 올려 말아준다.
4. ㉔을 0.5cm 간격으로 대각선으로 칼집을 낸 후

원형 또는 달팽이 모양으로 성형해 종이 접시에 팬닝한다.

5. 40분간 2차 발효한 후 계란 물칠하고 호박씨를 적당량 뿌려준다.
6. 윗불 180°C, 밑불 160°C에서 15~20분간 굽는다.

제품 특징

1. 일반적으로 많이 사용하는 완두·팥앙금 대신 삶은 호박을 반죽에, 호박 앙금을 충전물로 사용한 제품으로 호박 특유의 맛을 느낄 수 있다.
2. 호박을 사용한 타 제품과 달리 스위트 계열의 제품인 만큼 중량을 작게 해 판매가 많이 되도록 한 제품이다.