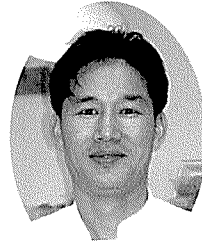


안창현의 특선 실용 빵

'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 lim@mbakery.co.kr>



안창현

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

가나슈 브레드

적정판매가 800원

반죽 / 재료 중량(g)

강력분 800, 중력분 200, 이스트 35, 소금 18, 설탕 100, 버터 140, 계란 5개, 물 450

만드는 법

1. 전 재료를 100% 믹싱해 반죽을 완성시킨다 (반죽온도 27°C).
2. 60분간 1차 발효한 후 40g씩 분할한다.
3. ②를 15분간 중간발효 한 후 '가나슈' 30g정도를 앙꼬빵 형태로 싸서 철판에 팬닝한다.
※버터크림 되기 정도로 가나슈를 만든다.
4. 40분간 2차 발효한 후 찢주머니에 넣은 '토피글'을 고루 짜준다.
5. ④를 윗불 180°C, 밑불 160°C에서 15~20분 정도 굽는다.
※완성된 제품은 냉각시켜서 포장해 판매한다.

가나슈 / 재료 중량(g)

다크초콜릿 300, 생크림 200, 우유 80

만드는 법

1. 생크림을 끓인다.
2. ①을 불에서 내린 후 다진 초콜릿과 우유를 넣어 녹여서 식힌다.

토피글 / 재료 중량(g)

설탕 10, 버터 100, 계란 100, 아몬드파우더 80, 박력분 50
전재료를 섞어준다.



로얄커피 브레드

적정판매가 800원

반죽 / 재료 중량(g)

강력분 1,000, 이스트 40, 소금 15, 설탕 120, 분유 30, 버터 150, 계란 3개, 후르츠 150, 물 480, 커피 15, 아몬드 크런치 소량

만드는 법

1. 커피와 후르츠, 아몬드 크런치를 제외한 전 재료를 100% 믹싱해 반죽을 완성시킨다 (반죽온도 27°C).
 2. 50분간 1차 발효한 후 45g씩 분할해 15분간 중간 발효한다.
 3. ②를 밀어편 후 후르츠를 고루 올려 버터빵 형태로 말아준다. 스크레이퍼로 8번 정도 찍어 모양을 내어 왕관 형태로 만든 후 철판에 팬닝한다.
 4. 40분간 2차 발효한 후 윗불 180°C, 밑불 150°C에서 15~20분 정도 굽는다.
 5. ④를 식힌 후 '커피 풍당' 을 만들어 빵 윗면에 바르고 아몬드 크런치를 묻혀서 완성한다.
- ※ 커피 풍당은 물, 설탕, 커피를 섞어 불에서 녹여준다. 크림법으로 제조한다.

