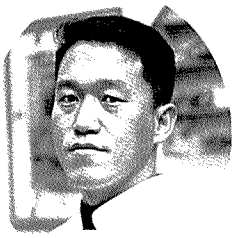
샌드위치 클래스

샌드위치는 빵과 충전물의 소재 선택이 매우 다양해 근래 들어 많은 인기를 얻고 있다 이에 본지에서는 최근 샌드위치 전문가로 활약하고 있는 최병철씨를 필자로 매월 2제품씩 샌드위치 교실을 진행한다.

〈진행 / 임희정 lim@mbakery.co.kr〉

* 표시 제품의 구입처 : 하모니 푸드 ☎ (02)554-9101



최병철

- 84~87년 자운제과점 공장장
- 93년 리버사이드 호텔 제과장
- 94년 건국대 사회교육원 강사
- 현 하모니푸드 제품개발팀장

페퍼로니 샐러드

핫도그 빵 / 재료 중량(g)

강력분 1,000, 설탕 90, 버터 80,
생이스트 30, 계란 1개, 소금 12, 양파 다진 것 80,
물엿 10, 탈지분유 20, 물 450

만드는 법

1. 전 재료를 섞어 중속에서 12분 정도 믹싱한다 (반죽온도 27℃).

※ 빵 반죽에 윤기가 생기는 전 단계까지 반죽을 완성한다.

2. 45분간 1차 발효한 후 60g씩 분할해 핫도그 모양으로 성형한다.
3. ②를 25~30분간 2차 발효한다.
4. 180~190℃ 오븐에서 7~8분간 굽는다.

페퍼로니 샐러드 / 재료 중량(g)

핫도그 빵 1개, 〈페퍼로니 델라카사 소스〉 80,
〈팅가 소스〉 적당량, *에담 치즈 1장, 양상추 1장

만드는 법

1. 슬라이스한 핫도그 빵 양면에 팅가 소스를 듬뿍 바른다.
2. ①에 양상추를 깐 후 에담 치즈 1장을 올린다.
3. ②에 '페퍼로니 델라카사 소스'를 올려 마무리한다.

♠ 페퍼로니 델라카사 소스 / 재료 중량(g)

*페퍼로니 델라카사 75, *스모크 치즈 25
찐감자(강판으로 간 것) 100, 피클 15, 소금 소량

만드는 법

1. '페퍼로니 델라카사'와 스모크 치즈 섞은 것을 체에 받쳐 물기를 뺀다.
2. ①에 찐 감자와 잘게 채 썬 피클을 넣고 소금으로 간한다.

♠ 팅가 소스

닭가슴살, 양파, 피망, 오레가노를 혼합해서 만든 소스

잡곡 식빵 / 재료 중량(g)

크라프트콘 믹스 200, 강력분 800, 설탕 80, 버터 80,
생이스트 35, 물 620, 소금 20, 탈지분유 20

만드는 법

1. 전 재료를 섞어 저속에서 믹싱한다.
※ 고속 믹싱시 식빵이 주저앉을 위험이 높다.
2. 40분간 1차 발효한 후 250g씩 분할해 4개 분량을 만든다.
3. ②를 35분간 2차 발효한 후 150℃ 오븐에서 30분 정도 굽는다.

잡곡 식빵 샌드위치 / 재료 중량(g)

잡곡 식빵 2장, 바질 소스 적당량, 후레쉬 소스 적당량,
양상추 1장, *에담 치즈 20, *비어 햄 2쪽,
양파(설탕물에 절인 것) 소량, 토마토 1/4조각

만드는 법

1. 잡곡 식빵 1장에 바질 소스를 바른 후 양상추를 깐다.
2. ①에 에담 치즈와 비어 햄을 올리고 양파를 소량 얹는다.
※ 양파를 절인 설탕물은 설탕과 물의 비율을 1:10으로 한다.
3. ②에 슬라이스한 토마토를 올린다.
4. 후레쉬 소스를 바른 나머지 잡곡 식빵을 덮는다.

화이트 식빵 샌드위치 / 재료 중량(g)

화이트 식빵 2장, 머시룸 소스 적당량, *페퍼로니 델라카사 70, 양상추 25, *스모크 치즈 소량

만드는 법

1. 화이트 식빵 1장에 머시룸 소스를 바른다.
※ 식빵은 시중에서 판매하는 것을 사용한다.
2. '페퍼로니 델라카사'와 스모크 치즈, 가늘게 채 썬 양상추를 섞어 '충전물'을 만든다.
3. ②에 '충전물'을 올린 후 나머지 식빵을 올린다.

♠ 바질 소스/ 재료 중량(g)

바질(허브) 100, *미스터 치즈(스프레드 치즈) 100, 마요네즈 100
바질과 미스터 치즈를 섞다가 마요네즈를 넣는다.

♠머시룸 소스/ 재료 중량(g)

버섯(양송이) 100, 마요네즈 130
잘 다진 버섯과 마요네즈를 섞는다.

마무리하는 법

1. '잡곡 식빵 샌드위치'와 '화이트 식빵 샌드위치'를 포갠다.
2. 식빵 끝의 딱딱한 부분을 제거하고 대각선 모양으로 잘라 삼각 샌드위치를 완성한다.