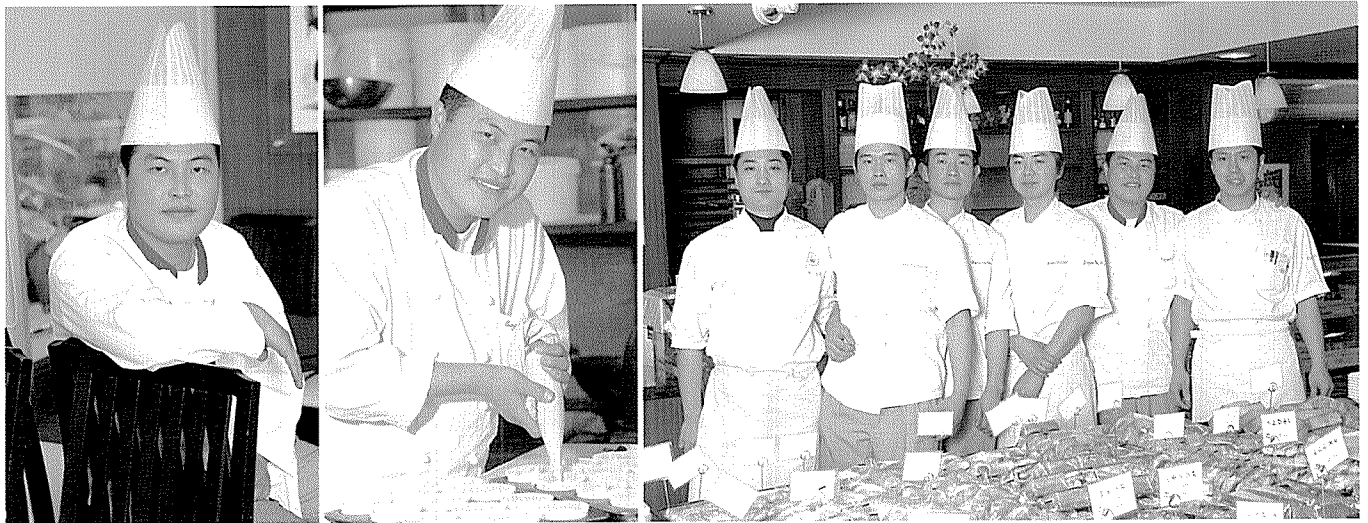


우수 기술인이 제안하는 실용제품

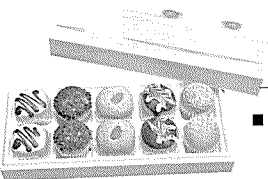
'추천 릴레이'에서는 21세기 베이커리업계를 리드하는 프로 기술인들을 찾아 그들이 추천하는 실용제품들을 소개한다. 한 차원 높은 기술 노하우와 현장에서 직접 활용해 판매할 수 있는 다양한 실용제품을 배울 수 있는 이 코너는 우수 기술인이 직접 추천하는 인물로 이어지는 방식으로 진행된다. 이번 호에서는 우리 시대 프로 제과인 서대원(바게뜨 프라자)씨가 제안하는 실용제품을 소개한다.

<진행 · 강인옥 / 사진 · 박경배>



서 대 원

● 한국제과고등기술학교 16회 졸업 ● 일본과자전문학교 졸업 ● 나폴레옹, 코른베르그 과자점 근무 ● 현 바게뜨 프라자 부장



■ 적정 판매가 : 10개들이 한 세트 10,000원

각종 양금 / 흰양금, 적양금, 망고 · 레몬 · 오렌지 양금

※ 망고 · 레몬 · 오렌지 양금은 흰양금에 망고 · 레몬 · 오렌지 푸레 농축액(유니온 무역 상사의 레디프룻 클라식 농축액 사용)을 양금 중량의 5% 넣고 잘 섞어 사용한다.

<사진 1>

반죽 / 재료 중량(g)

노른자 3개, 연유 1통, 베이킹 파우더 10, 베이킹 소다 5, 박력분 450

만드는 법

1. 노른자, 연유를 잘 섞은 후 체친 베이킹 파우더, 소다와 박력분을 순서대로 넣고 섞는다.
↳ 반죽이 질면 박력분을, 되면 노른자를 더 넣어 적당한 되기를 맞춘다. 반죽이 조금 길더라도 10~15분 정도 휴지 시키면 되기가 적당해진다.
2. 휴지 시킨 반죽에 덧가루를 뿌려 잘 치댄다. 이 때 반죽은 손가락으로 눌렀을 때 그 자국이 그대로 남아있는 정도가 적당하다. <사진 2>

3. ②를 15g으로 분할한 후 반죽 속에 양금을 30g씩 넣어 포양한다. <사진 3>

↳ 양금을 손으로 치대서 반죽의 되기와 동일하게 맞춰야 포양한 후 제품이 터져 양금이 밖으로 나오는 것을 방지할 수 있다.

4. 5가지의 양금을 넣은 반죽의 윗면에 물을 스프레이한 후 한가지는 깨를 묻혀 토핑하고, 다른 한가지에는 T.P.T를 묻힌 다음 아몬드 한개를 토핑한다.

나머지 3가지는 구운 후 토핑을 한다. <사진 4>

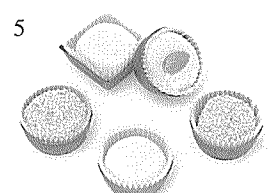
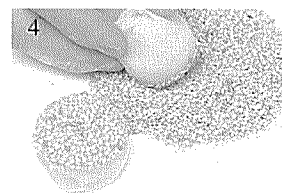
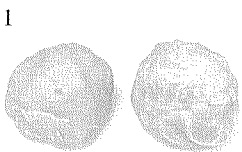
5. 원형과 사각형의 프티틀에 유산지 종이컵(지름 4cm)을 깔고 ④를 팬닝한 후 10~15분 정도 지나 물을 스프레이한 반죽 표면이 마르면 윗면 180°C, 밑면 140°C에서 25분간 굽는다. <사진 5>

◎ 남은 3가지 양금의 만주 토핑 방법

- 1) 만주를 구워서 식힌 후 윗면에 연유를 바르고 초콜릿 후레이크를 묻힌다.
- 2) 녹인 다크 초콜릿에 만주의 윗면을 담가 코팅하고 화이트 초콜릿으로 무늬를 내준다.
- 3) 녹인 화이트 초콜릿에 만주의 윗면을 담가 코팅하고 다크 초콜릿으로 무늬를 내준다.

만주 세트

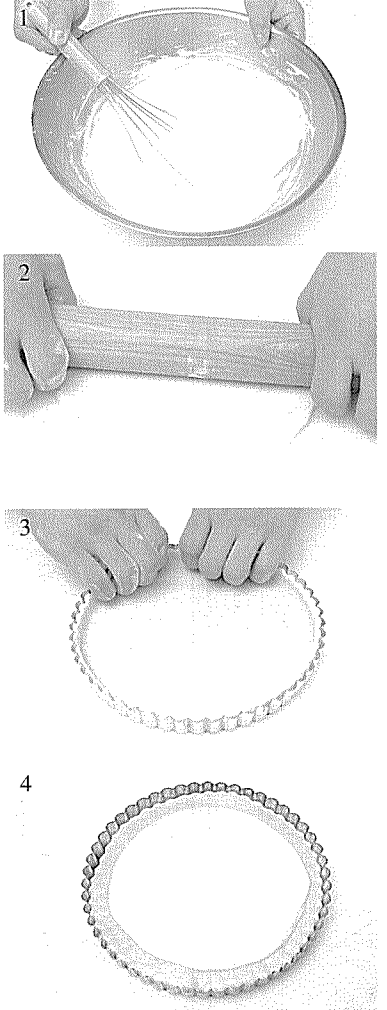
웬만한 제과점에서는 모두 제조하고 있는 만주 제품. 서대원 부장이 여기에서 소개하는 만주들은 다양한 맛의 앙금과 토핑으로 변화를 주어 세트화해 판매하고 있는 제품이다. 특히 망고, 레몬, 오렌지 맛과 향을 앙금에 첨가해 신세대 입맛에도 잘 맞아 평소는 물론 특수절 선물용 제품으로 제과점에 구비해 놓으면 좋다.



Cream Cheese Brioche

크림치즈 브리오슈

겉이 곱고 버터향이 고소하게 풍기는 브리오슈 반죽 위에 새콤한 크림치즈 필링이 입맛을 돋구는 크림치즈 브리오슈는 최근 바게뜨 프라자에서 출시한 신제품으로 고객들에게 인기있는 제품이다. 바게뜨 프라자에서는 3호 사이즈의 타르트틀에 제품을 구워내 4등분한 후 포장, 판매하고 있지만 작은 타르트틀을 사용해 만들거나 크림치즈 필링 아래 시트를 넣은 제품으로 응용해도 좋을 것이다.



■ 적정 판매가 : 지름 19cm 제품 1/4 조각 2,000원

크림치즈 필링 / 재료 중량(g)

우유 500, 설탕 150, 전분 50, 버터 100, 크림치즈 200, 레몬즙 1/2개

만드는 법

1. 우유의 일부를 덜어 체친 전분, 설탕에 넣고 덩어리지지 않게 풀어놓는다.
2. 크림치즈, 남은 우유를 증탕한 후 ①에 붓고 불 위에 올려 거품기로 저으면서 호화시킨다.
3. 녹인 버터와 레몬즙을 ②에 순서대로 넣고 잘 섞어준다. <사진 1>

브리오슈 / 재료 중량(g)

강력분 800, 박력분 200, 생이스트 30, 설탕 120, 소금 15, 우유 120, 계란 500, 무염 버터 550

만드는 법

1. 전 재료를 볼에 넣고 100% 믹싱한다. (반죽 온도 24°C)
※ 일반 브리오슈 반죽보다 된 반죽으로 처음부터 버터를 모두 넣고 믹싱한다.
2. 25°C, 습도 70%에서 60분간 1차 발효시킨 후 60분간 냉장 발효시킨다.
※ 냉장 보관하면 3일을 두고 사용해도 가능하다.
3. ②를 150g으로 분할해 밀어편 후 지름 19cm의 타르트틀에 팬닝한다. <사진 2, 3>
4. 30~40분간 2차 발효시킨 후 안에 식힌 '크림치즈 필링'을 짜준다. <사진 4>
5. 컨벡션 오븐 140~150°C에서 25분간 구워 식힌 후 4등분해 판매한다.

▶ 다음호는 '서대원'씨가 추천해주신 프로그슬인 '이충환, 김대길'씨로 이어집니다.