

안창현의 특선 실용 빵

신제품 낼 때가 되었는데... 시행착오 없이 고객의 꾸준한 사랑을 받을만한 빵을 만들 수는 없을까?
 이러한 제과점들의 고민을 '실용 빵의 대가' 안창현 씨와 함께 풀어 본다.
 <진행 / 김미선 sunny@mbakery.co.kr>



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



적정소비자가
 Large 2,000원/Small 700원

밀크 슈가 브레드 Milk Sugar Bread

반죽 / 재료 중량(g)
 강력분 1,000, 버터 320, 이스트 40, 설탕 300,
 소금 18, 계란 6개, 노른자 5개, 물 200, 개량제 5

토피ング
 우박설탕

- 만드는 법**
1. 버터를 제외한 전 재료를 믹싱한다.
 2. ①에 버터를 3회에 걸쳐 나누어 넣으면서 다소 길게 믹싱한다(반죽 온도 27℃).
 3. 50~60분간 1차 발효한 후 Large 크기는 150g, Small 크기는 50g으로 분할한다.
 4. 15분간 벤치타임을 준 후 가스를 빼고 원형으로 만들어 팬닝한다.
 5. 40분간 2차 발효한 후 표면에 흰자를 바르고 우박설탕을 뿌린다.
 6. 윗불 180℃, 밑불 150℃로 20~25분간 굽는다.
- ※ 빵의 윗부분을 가위로 십자낸 후 구우면 독특한 모양이 난다.

제품 특징

- ▶ 버터와 우유가 듬뿍 들어 입에 착 붙는 부드러움
- ▶ 고객의 시선을 사로잡는 앙증맞은 외모



적정 소비자가
Large 2,000원 / Small 700원

후르츠
넛
브레드
Fruits Nut Bread

반죽 / 재료 중량(g)

강력분 1,000, 버터 120, 분유 50, 이스트 40, 계란 150, 후르츠 300, 호두 120, 물 420, 설탕 120, 소금 15, 개량제 5

토포핑 / 재료 중량(g) 흰자 150, 분당 120, 슬라이스 아몬드 100 .

만드는 법

1. 믹싱 마지막에 호두와 후르츠를 넣고 100% 믹싱한다 (반죽 온도 27°C).
2. 40~50분간 1차 발효한 후 Large 크기는 150g, Small 크기는 50g으로 분할한다.
3. 15분간 벤치타임을 준 후 원형 또는 스틱모양으로 성형한다.
4. 40분간 2차 발효한 후 흰자를 바른다.
5. ㉔에 슬라이스 아몬드를 뿌리고 분당을 체쳐준다.
6. 윗불 180°C, 밑불 150°C에서 20분 정도 굽는다.

제품 특징

- ▶ 담백함 속에 씹히는 상큼한 후르츠와 고소한 호두
- ▶ 견과류가 많이 수확되는 독일의 대표적인 빵