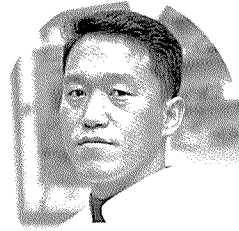


샌드위치 클래스



최병철

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

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)554-7748



칠리 핫도그

프티 빵 오레 / 재료 종량(g)

강력분 1,275 로건픽스 225, 드라이이스트 27,
 소금 23, 설탕 150, 개량제 18, 멜란지 버터 150,
 몰트 페이스트 15, 계란 150, 우유 800, 호두분태 150

만드는 법

1. 전 재료를 넣고 저속 4분, 중속 10분으로 90%까지
 믹싱해 반죽을 완성한다. (반죽온도 27~28°C)
2. 30분간 1차 발효시킨 후 120g씩 분할한다.
3. ②를 타원형으로 성형한 후 55~60분간 2차 발효한다.
4. 180°C에서 30~40분간 굽는다.

마무리 재료

프티 빵 오레 1개, *에담 치즈 1.5장,
 *칠리 소시지 1개, 피클 2쪽, 양파 적당량, *팅가 소스,
 양상추 1/2장, 화이트 소스 적당량

만드는 법

1. '프티 빵 오레'를 수평으로 슬라이스한 후
 '팅가 소스'를 양면에 듬뿍 바른다.
2. 굵직굵직하게 채 썬 양상추와 양파를
 ①에 채워 넣는다.
3. '화이트 소스'를 짤주머니에 넣어 ② 위에
 지그재그로 뿌려준다.
 ※ 화이트 소스 제조법은 141쪽 참조.
4. ③ 위에 에담 치즈를 수평으로 깔고
 피클을 얇게 썰어서 올린다.
5. ④의 에담 치즈 위에 칠리 소시지를 올려
 제품을 완성한다.

◆ 텡가 소스

닭가슴살, 양파, 피망, 오레가노를 혼합해서 만든 소스.

튜너 멕시콘 샌드위치



멕시콘 / 재료 중량(g)

강력분 1,200, 멕시콘(제빵 믹스) 800, 드라이이스트 36, 멜란지 버터 160, 설탕 120, 물 1,300 파마산 치즈가루 소량, 파프리카 소량, 참깨 소량

만드는 법

1. 파마산 치즈가루와 파프리카, 참깨를 제외한 전 재료를 볼에 넣고 저속 4분, 중속 10분으로 90%까지 믹싱해 반죽을 완성한다. (반죽 온도 28°C)
2. 30분간 1차 발효시키고 80g씩 분할한 후 타원형으로 성형한다.
※ 1차 발효는 10분 후 가스 빠기를 해주고 다시 20분간 발효한다.
3. ②의 표면에 물을 살짝 바른 후 파마산 치즈가루와 파프리카, 참깨를 묻힌다.
4. 40~45분간 2차 발효한 후 190°C에서 스팀을 주고 10분간 굽는다.

♣ 멕시콘(제빵 믹스)

옥수수 낱알, 해바라기씨, 카레, 건조된 밀, 매콤한 멕시칸 고추, 소금, 개량제 등이 들어 있는 제빵용 믹스. 샌드위치빵, 피자빵 등을 만들 때 넣어주면 스낵 맛이 난다. 멕시칸 특유의 향신료를 사용하여 풍미가 독특하다.

마무리 재료 멕시콘 1개, 화이트 소스 적당량, *에담 치즈 1.5장, 양상추 1장, *앤초비 올리브 1.5개

만드는 법

1. '멕시콘'을 수평으로 슬라이스한 후 '화이트 소스'를 양면에 듬뿍 바른다.
2. ① 위에 양상추를 한 장 깔아준다.
3. 에담 치즈에 '총천물'을 넣어 둥글게 말아서 ②에 올린다.
4. 가늘게 썬 앤초비 올리브를 ③ 위에 일정한 간격으로 토핑한다.

♣ 앤초비 지중해에서 나는 작은 멸치류 물고기.

소금에 절여 머리와 뼈를 제거하고 말아둔 것을 올리브 기름에 담근다. 생선요리의 소스 등으로 사용된다. 특 쓰는 듯한 시큼한 맛이 특징.

총천물 / 재료 중량(g) 참치 80, 양파 50, 마요네즈 적당량

전 재료를 잘 섞어준다. ※ 참치는 기름을 제거해서 사용하고 양파는 얇게 슬라이스 한 후 2~3cm 길이로 자른다.

화이트 소스 / 재료 중량(g)

마요네즈 100, 요구르트 40

마요네즈와 요구르트를 잘 섞는다.