

매출을 높일 수 있는 4가지 실용제품

밀맥스 제과 · 제빵 기술세미나

지난해 11월 13일 제2기 밀맥스 제과 · 제빵 기술세미나가 한국제과고등학교 세미나실에서 열렸다. (주)삼양사가 주최하고 한국제과고등기술학교 총동문회가 주관해 개최된 이번 세미나는 제과 기능장인 문병수, 고화원씨를 실연강사로 초청, 매출을 높일 수 있는 실용제품 4가지를 선보였다.

〈취재 / 정한상 jeong@mbakery.co.kr〉

로즈베리 허브 프뤼후즈

앙글레즈 크림 / 재료 중량(g)

생크림 100, 우유 100, 노른자 40, 설탕 20
설탕과 노른자를 섞은 후 생크림과 우유를 넣고
85°C까지 끓인다.

모렐로 체리크림 / 재료 중량(g)

*앙글레즈 크림 250, 젤라틴 6,
모렐로 체리과육 250, 밀크 초콜릿 260
*모렐로 체리과육은 블루베리나 다크체리로
대체 가능하다.

만드는 법

1. 앙글레즈 크림에 녹인 밀크초콜릿을 넣고 섞는다.
2. ①에 잘게 썬 모렐로 체리과육과 물에 불린 젤라틴을 넣고 섞는다.

무스 화이트 랑뜨 / 재료 중량(g)

우유 550, 신선한 허브 6~8, 젤라틴 16,
화이트 초콜릿 700, 생크림 750

만드는 법

1. 우유에 허브를 넣고 끓인 후 체에 거른다.
2. ①에 물에 불린 젤라틴을 넣고 섞은 후 녹인 화이트 초콜릿과 50% 휘핑한 생크림을 넣고 섞는다.

글라사주 / 재료 중량(g)

생크림 450, 판 젤라틴 6, 화이트 초콜릿 750, 미로와 300
생크림, 미로와를 끓인 후 판 젤라틴,
화이트 초콜릿을 넣고 녹인다.



마무리 재료 코코아 스펀지, 조콘드, 초콜릿 장식물, 체리, 허브

마무리하는 법

1. 세르클 옆면에 조콘드를 두르고 바닥에 코코아 스펀지를 깬 후 '모렐로 체리크림'을 반정도 채워 냉동고에서 굳힌다.
2. ① 위에 '무스 화이트 랑뜨'를 틀 5mm 정도를 남기고 채운다.
3. ② 위에 '글라사주'를 바르고 틀에서 빼낸 후 초콜릿 장식물, 체리, 허브로 데코레이션한다.

*조콘드와 코코아 스펀지는 일반적인 배합으로 제조.

로얄 커피 브레드

반죽 / 재료 중량(g)

강력분 1,000, 설탕 150, 버터 100, 소금 15,
개량제 5, 분유 50, 커피 15, 생이스트 50, 계란 4개, 우유 400

만드는 법

1. 전 재료를 넣고 저속 2~3분, 고속 7~8분간 믹싱한다.
2. ①에 '절임 과일'을 넣고 가볍게 섞는다.
40~50분간 1차 발효 후 250g씩 분할하고
10~20분간 벤치타임을 준다.
3. ③을 원형으로 성형한 후 모카빵처럼 '토피ング'로 윗면을 싸준다.
4. 40~50분간 2차 발효 후 윗불 160°C, 밑불 150°C에서
25~26분간 굽는다.

절임 과일 / 재료 중량(g)

건포도 100, 체리 100, 오렌지ピール 100,
호두 100, 아몬드 100, 럼 적당량, 계피가루 적당량
전 재료를 럼에 버무려 둔다.

토피ング / 재료 중량(g)

버터 100, 레몬껍질 1개분, 설탕 160,
계란 4개, 박력분 560, 베이킹파우더 3, 노랑색소 소량
크림법으로 제조. 150g씩 분할하고 그라뉴당 위에서 밀어편 후 사용한다.



카레 어니언 브레드

반죽 / 재료 중량(g)

강력분 1,200, 물 684, 설탕 96, 버터 60, 소금 21, 계란 60,
생이스트 48, 개량제 24, 양파(볶은 것) 150, 카레가루 120,

만드는 법

1. 전 재료를 넣고 저속 2~3분, 고속 7~8분간 믹싱한다.
2. 35~45분간 1차 발효 후 150g씩 분할하고
10분간 벤치타임을 준다.
3. ②를 긴 막대모양으로 성형해 파운드팬에
2개씩 넣고 윗면에 칼집을 낸다.
4. 40~50분간 2차 발효 후 위에 피자치즈를 뿌리고
마요네즈를 짜준다.
5. ④를 윗불 170°C, 밑불 160°C에서 25분간 굽는다.

토피ング / 재료 중량(g)

피자치즈 적당량, 마요네즈 적당량





스트로베리 슈프림

아몬드 사블레 / 재료 중량(g)

버터 600, 분당 380, 아몬드 분말 120, 소금 5,
계란 225, 바닐라 5, 박력분 1,000

만드는 법

1. 버터를 부드러운 상태로 만든 후 분당, 소금을 섞고 계란을 조금씩 나누어 넣으면서 섞는다.
2. ①에 아몬드 분말, 박력분, 바닐라를 넣고 섞는다.
3. ②를 2mm 두께로 밀어 퍼 타르트틀에 팬닝한 후 '아몬드 풍당'을 짜서 오븐에 구워준다.

아몬드 풍당 / 재료 중량 (g)

버터 1,000, 설탕 800, 아몬드 분말 1,000, 노른자 200, 생크림 500
버터와 설탕을 섞은 후 아몬드 분말, 노른자, 생크림을 순서대로 넣고 섞어준다.

스트로베리 크림 / 재료 중량(g)

스트로베리 퓨레 1,000, 설탕 180, 전분 40
스트로베리 퓨레, 설탕, 전분을 함께 넣은 후 전분이
호화될 정도로 살짝 끓인다.

스트로베리 슈프림 / 재료 중량(g)

스트로베리 퓨레 1,000, 설탕 150, 젤라틴 24,
생크림 600, 노른자 160

만드는 법

1. 설탕과 노른자를 넣고 믹싱한다.
2. 스트로베리 퓨레를 중탕으로 83°C까지 끓인다.
3. 물에 불린 젤라틴을 ②에 넣고 녹인 후 ①과 섞는다.
4. ③을 30°C로 식힌 후 휘핑한 생크림을 넣고 섞는다.
5. 세르클에 팬닝해 냉동고에서 굳힌다.

마무리 재료

초콜릿 장식물, 퓨레, 허브

마무리 하는 법

1. 구워서 식힌 '아몬드 사블레' 위에 냉동고에서 굳힌 '스트로베리 슈프림'을 올린다.
2. ① 위에 '스트로베리 크림'을 짜준 후 초콜릿 장식물, 허브 등으로 장식한다.