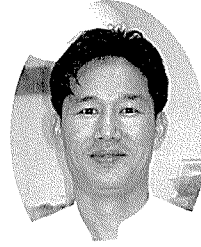


안창현의 특선 실용 빵

'빵 전문가'로 명성을 얻고 있는 제과 기능장 안창현씨가 추천하는 실용 빵 제품을 연재한다.

이 코너에서는 제과점에서 쉽게 따라할 수 있고, 판매가 잘 되는 대중성 있는 제품을 위주로 매달 2제품을 선보인다.

<진행/ 임희정 lim@mbakery.co.kr>



안창현

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



고구마 크림롤

적정가격 800원

반죽 / 재료 중량(g)

강력분 900, 중력분 100, 이스트 35, 소금 15, 설탕 14, 분유 50, 버터 170, 계란 2개, 노른자 8개, 물 350

만드는 법

1. 전 재료를 100% 믹싱한다. (반죽온도 27°C)
2. 40분간 1차 발효한 후 분할 없이 반죽을 두께 0.5cm, 폭 30cm 크기로 밀어편다.
3. ②에 '고구마 크림'을 듬뿍 바른 후 돌돌 말아준다.
4. 80g씩 분할해 철판에 팬닝한 후 40분간 2차 발효한다.
- ※ 2차 발효한 후 고구마(깍둑썰기한 것)를 살짝 토핑해도 좋다.
5. 반죽을 윗불 180°C, 밑불 150°C에서 15~20분 정도 굽는다.
6. ⑤를 냉각시킨 후 '토핑물' 녹인 것을 올려서 완성한다.

고구마 크림 / 재료 중량(g)

고구마(깍둑썰기한 것) 1,000, 생크림 500, 물엿 50, 설탕 100, 소금 10
전 재료를 잘 섞는다.

토핑물 / 재료 중량(g)

버터 500, 버터크림 500
버터를 녹여가며 버터크림을 섞어준다.



아몬드 크림치즈

적정가격 800원

반죽 / 재료 중량(g)

강력분 800, 중력분 200, 이스트 35, 소금 15, 설탕 50, 개량제 10, 계란 3개, 버터 150, 슬라이스 치즈 120, 물 500, 아몬드(슬라이스한 것) 소량

만드는 법

1. 믹싱 마지막에 아몬드를 넣고 100% 믹싱해 반죽을 완성한다. (반죽온도 27°C)
2. 60분간 1차 발효한 후 50g씩 분할한다.
3. ②를 10분간 중간 발효한 후 '토폽물' 20g을 앙금빵 형태로 싸서 별모양의 팬에 팬닝한다.

4. 50분간 2차 발효한 후 아몬드를 윗면에 고루 뿌린다.
5. 윗불 180°C, 밑불 160°C에서 15~20분 정도 굽는다.
6. ⑤를 냉각시킨 후 윗부분에 십자형태로 칼집을 준다.
7. '토폽물'과 커스터드 크림, 휘핑크림을 적당히 섞어서 ⑥ 위에 짜준 후 분당을 뿌려 마무리한다.

토폽물 / 재료 중량(g)

크림치즈 400, 설탕 200, 생크림 150, 레몬즙 소량
전 재료를 섞어준다.

마무리 재료

커스터드 크림, 토폽물, 생크림
전 재료를 같은 비율로 섞는다.