

샌드위치 클래스

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.

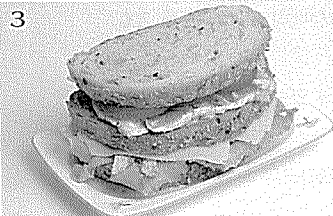
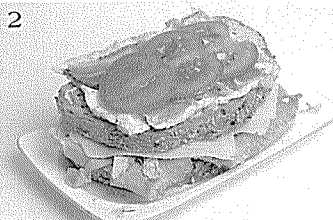
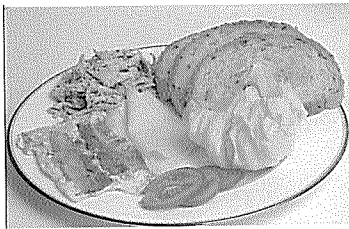
<진행 / 임희정 lim@mbakery.co.kr>



최병철

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

클럽 샌드위치



클럽 샌드위치 / 재료

클럽빵(슬라이스한 것) 3조각, 닭 가슴살 40g, 베이컨 1장, 계란 1개, *에담 치즈 2장, 토마토 슬라이스 3조각, 양상추 1장, 바질 소스, 머스터드 소스, 머시룸 소스

만드는 법

1. '클럽빵'에 '바질 소스'를 펴바르고 양상추를 깐다.
2. 잘게 찢은 닭 가슴살을 듬뿍 올리고 에담 치즈를 깐다. <사진 1>
3. 다른 빵에 '머스터드 소스'를 펴바른 후 ②를 덮는다.
4. ③의 윗면에 '머시룸 소스'를 바르고 베이컨에 계란을 올려 살짝 구운 것과 토마토 슬라이스를 올린다. <사진 2>
5. 나머지 빵에 '머스터드 소스'를 발라 ④에 올려 마무리한다. <사진 3>

클럽 빵 / 재료 중량(g)

강력분 1,600, 크래프트콘 믹스 400, 소금 20, 생이스트 70, 버터 100, 개량제 15, 탈지분유 20, 물 1,150

만드는 법

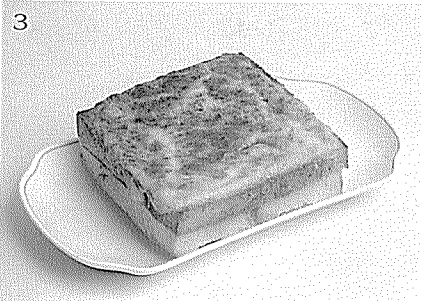
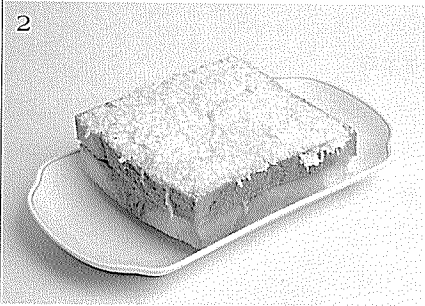
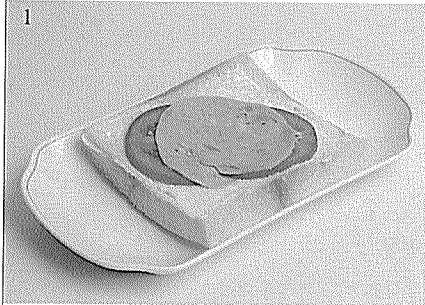
1. 전 재료를 섞어 95% 정도 글루텐이 생기도록 믹싱한다(반죽온도 25~27°C).
2. 1시간 동안 1차 발효한 후 350g씩 분할한다.
3. 20~30분간 벤치타임을 준 후 타원형으로 성형한다.
4. 40분간 2차 발효한다.
5. 220°C에서 스팀을 주고 175°C로 온도를 낮춘 후 35분간 굽는다.

재료 다루기

빵은 오븐에 살짝 구워 사용한다. 닭 가슴살을 잘게 찢어 소금, 바질 소스 등을 넣고 약한 불에서 살짝 볶는다. 베이컨에 계란을 올린 후 살짝 굽는다.

잡곡 식빵 샌드위치

*표시한 제품의 구입처 : (주)하모니푸드 (02)554-9101



잡곡 식빵 샌드위치 / 재료

화이트 식빵 1장, 잡곡 식빵 1장, 생크림(유지방 함량 45%), 토마토 슬라이스 2조각, 설탕 소량, 에담 치즈(잘게 부순 것) 소량, *약두햄 1장

만드는 법

1. '화이트 식빵'에 생크림을 펴바른 후 설탕을 살짝 묻힌다.
2. ①에 토마토와 약두햄을 올린후 잡곡 식빵을 얹는다. <사진 1>
※ 호두를 살짝 부러주면 고소한 맛이 난다.
3. 에담 치즈와 생크림을 섞어 '잡곡 식빵' 뒷면에 듬뿍 발라준다. <사진 2>
4. 오븐에서 살짝 굽는다. <사진 3>

잡곡 식빵 / 재료 중량(g)

강력분 900, 크라프트콘 믹스 200, 설탕 90, 버터 70, 소금 8, 이스트 35, 계란 1개, 탈지 분유 30

만드는 법

1. 전 재료를 섞어 저속에서 믹싱해 반죽을 완성한다(반죽온도 28~29°C).
2. 45분간 1차 발효한 후 200g씩 분할한다.
3. 20분간 벤치타임을 준 후 식빵형태로 성형한다.
4. 40분간 2차 발효한 후 150°C에서 30~35분간 굽는다.

★ 머스터드 소스

휘핑 크림 600, 마요네즈 1,000, 피클(다진 것) 250, 머스터드 소량
생크림을 90% 휘핑한 상태에서 마요네즈와 피클, 머스터드를 가볍게 섞는다.

★ 머시룸 소스 / 재료 중량(g)

버섯(양송이) 100, 마요네즈 130 잘 다진 버섯과 마요네즈를 섞는다.

★ 바질 소스 / 재료 중량(g)

바질(허브) 100, *미스터 치즈(스프레드 치즈) 100, 마요네즈 100
바질과 미스터 치즈를 섞다가 마요네즈를 넣는다.