

안창현의 특선 실용빵



안창현

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

제대로 된 걸을 뽑아내기가 쉬운 일이 아니어서 그날그날 구색 맞추기에 급급한 페이스트리 제품. 실용빵의 대가 안창현씨와 함께 간단하면서도 새로운 페이스트리 제품에 도전해보자. 커피와 곁들이는 메뉴로 페이스트리류를 주로 찾는 요즘 고객들을 사로잡는 계기가 될 것이다.

<진행 · 김미선 / 사진 · 박경배>



쇼콜라망드 데니시

적정 소비자가 1,500원

반죽 / 재료 중량(g)

강력분 1,000, 분유 30, 설탕 40, 소금 20,
드라이 이스트 15, 몰트 5, 버터 50, 물 580, 롤인용 버터 500

충전물 / 재료 중량(g)

박력분 60, 아몬드 파우더 100, 케이크 크림 80,
설탕 140, 버터 140, 계란 130, 초코칩 50
초코칩을 제외한 전 재료를 잘 섞어 둔다.

로열 아이싱 / 재료 중량(g)

분당 100, 럼 70

※ 로열 아이싱을 만들 때, 주로 쓰는 흰자 대신
럼을 사용하면 향이 뛰어나고 제품의 보존성도 좋아진다.

만드는 법

1. 롤인용 버터를 제외한 전 재료를 저속 1분, 중속 3~4분으로 믹싱한다(반죽 온도 24°C).
2. 50분간 1차 발효한 후 0°C에서 12시간 정도 냉장 휴지시킨다.
3. ㉔를 밀어 편 후 롤인용 버터를 놓고 3절 3회 접기한다
(매 접기마다 30분간 냉장 휴지).
4. 두께 3mm, 길이 20cm로 밀어 퍼 '충전물'을 골고루 발라준 후 초코칩을 뿌린다.
5. 양쪽 너비를 똑같은 높이로 말아준 후 10cm 길이로 재단해 소형 파운드틀에 팬닝한다.
6. 40~50분간 2차 발효한 후 윗불 180°C, 밑불 150°C에서 20분간 구워낸다.
7. 오븐에서 꺼내자마자 윗면에 '로열 아이싱'을 충분히 발라 냉각시킨다.

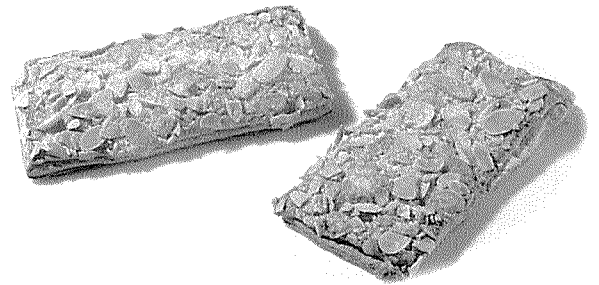
반죽 / 재료 중량(g)

강력분 1,000, 분유 40, 설탕 60, 소금 20, 생이스트 30, 버터 80, 물 580, 롤인용 버터 700

충전물 흰자, 아몬드 슬라이스 적당량

만드는 법

1. 롤인용 버터를 제외한 전 재료를 저속 1분, 중속 3~4분으로 믹싱한다(반죽 온도 24°C).
 2. 40분간 1차 발효한 후 0°C에서 12시간 정도 냉장 휴지시킨다.
 3. ㉔를 밀어 편 후 롤인용 버터를 놓고 4절 3회 접기한다(매 접기마다 30분간 냉장 휴지).
 4. 두께 2.5mm로 밀어 퍼 피케한 후 흰자를 발라주고 아몬드 슬라이스를 고루 뿌린다.
 5. 가로 14cm, 세로 6cm로 재단해 팬닝한 후 윗불 180°C, 밑불 150°C에서 20분간 구워낸다.
- ※ 이 제품은 파이와 데니시의 중간 타입으로 부스러짐이 덜하고 다소 꿀깃한 식감이 특징이다. 이를 위해 2차 발효는 생략한다.



아몬드 데니시

적정 소비자가 800원

