

건강 단과자빵 제품 세미나

단과자에 부는 웰빙 바람

지난 10월 25일부터 29일까지 3일 동안 (주)유니온무역 세미나실에서 건강 소재로 만든 단과자빵 제품 세미나가 열렸다. 이번 세미나에서 퓨라토스(社)의 데몬스트레이터 베니 버백 씨는 다양한 건강빵 프리믹스를 이용해 단과자빵 제품을 실연해 기술인들의 관심을 끌었다.

진행_김미선, 김영주 기자·사진_한수정

*표시 제품은 유니온무역 취급 제품



카푸치노 번



매직바

소프트 알파가

알파아밀라제인 효소를 주 원료로 효소 기능을 최대한 발휘할 수 있게 개발된 단과자빵 전용 개량제이다.

빵의 노화를 더디게 만들어 장시간 빵을 부드럽게 해준다. 단과자는 물론 식빵, 햄버거빵, 소프트롤 등에 사용할 수 있다.



카푸치노 번

반죽 Ingredients *이지 스폰팅 250g 밀가루 750g 물 500g 생이스트 50g 소금 10g 설탕 120g 버터 100g 계란 2개 분유 30g *소프트 알파가 20g

토피ング A Ingredients *크리미비트 260g 물 550g 버터 400g

토피ング B Ingredients 박력분 175g 케이크 반죽 175g 인스턴트 커피 10g 검은깨 소량

필링물 Ingredients 전처리한 건포도

How to make

- 1 반죽의 전 재료를 저속 2분, 고속 8분 동안 믹싱한다.(반죽 온도 28°C)
- 2 20분 동안 1차 발효시키고 60~100g씩 분할한다.
- 3 20분 동안 휴지시키고 타원형으로 성형한다.
- 4 온도 30°C, 습도 85%에서 1시간 동안 2차 발효시킨다.
- 5 '토피ング' A와 B를 섞어 ④ 위에 올리고 200°C에서 15분 동안 굽는다.

매직바

반죽 Ingredients *이지 스페클 250g 밀가루 1,000g 물 600g 생이스트 40g 설탕 150g 버터 100g 계란 2개 분유 30g *소프트 알파가 10g

필링물 Ingredients 버터 100g 설탕 110g 분유 100g 건포도 100g 초콜릿칩 50g 우유 50g

토피ング Ingredients *크리미비트 350g 우유 500g 물 500g

How to make

- 1 반죽의 전 재료를 저속 2분, 고속 8분 동안 믹싱한다.(반죽 온도 28°C)
- 2 30분 동안 1차 발효시키고 60g씩 분할해 20분 동안 휴지시킨다.
- 3 길게 성형하고 온도 30°C, 습도 85%에서 1시간 동안 2차 발효시킨다.
- 4 반죽을 밀어 펴 '필링물'을 파이핑한 다음 말고 칼집을 내준다.
- 5 계란물을 발라 '토피ング'을 파이핑하고 180°C에서 15분 동안 굽는다.

크림치즈 번

그린 밤부

그래커 베지 번

크림치즈 번

반죽 Ingredients 밀가루 800g *멀티그레인 200g 물 400g 생이스트 50g 소금 10g 설탕 180g 버터 100g 계란 2개 분유 30g *클래식 오렌지 40g *소프터 알파가 10g

필링물 Ingredients 크림치즈 1,000g *크리미비트 100g 클래식 오렌지 50g 생크림 200g 우유 160g

How to make

- 1 반죽의 전 재료를 저속 2분, 고속 8분 동안 믹싱한다.(반죽온도 28°C)
- 2 30분 동안 1차 발효시킨 다음 100g씩 분할하고 20분 동안 휴지시킨다.
- 3 반죽을 1cm로 넓게 밀어 펴고 '필링물'을 발라서 4면이 다 가운데로 오게 접는다.
- 4 ③의 접힌 면이 아닌 뒷면에 다시 '필링물'을 바르고 양면을 가운데로 오게 접는다.
- 5 ④를 100g씩 잘라 틀에 넣고 온도 30°C, 습도 85%에서 1시간 동안 2차 발효시킨다.
- 6 190°C에서 15분 동안 구워낸다.

그린 밤부

반죽 Ingredients 밀가루 1,000g 물 450g 생이스트 50g 계란 4개 소금 15g 설탕 120g 버터 120g 녹차가루 20g *소프터 알파가 20g

토평물 Ingredients 계란 흰자 180g 설탕 150g 녹차가루 5g 밀가루 180g

필링물 Ingredients *크리미비트 350g 물 500g 우유 500g 녹차가루 5g 롤치즈 200g

How to make

- 1 반죽의 전 재료를 저속 2분, 고속 8분 동안 믹싱한다.(반죽온도 27°C)
- 2 15분 동안 1차 발효시킨 다음 80g씩 분할하고 10분 동안 휴지시킨다.
- 3 반죽을 평평하게 밀어 펴 온도 30°C, 습도 80%에서 1시간 동안 2차 발효시킨다.
- 4 반죽을 밀어펴 '필링물'을 넣고 봉투처럼 접고 '토평물'을 파이핑한다.
- 5 ④위에 슈가 파우더를 뿌리고 180°C에서 15분 동안 굽는다.

그래커 베지 번

반죽 Ingredients *이지 베지 300g 밀가루 700g 물 450g 생이스트 40g 소금 10g 설탕 150g 버터 80g 계란 3개 분유 30g 다진 양파 75g 다진 대파 75g *소프터 알파가 20g

토평물 Ingredients 버터 250g 설탕 125g 계란 노른자 125g 계란 3개 소금 4g 파마산 치즈 15g 밀가루 225g *피자 폰드 25g 다진 대파 50g

How to make

- 1 반죽의 전 재료를 저속 2분, 고속 8분 동안 믹싱한다.(반죽온도 28°C)
- 2 20분 동안 1차 발효시킨 다음 60g씩 분할하고 15분 동안 휴지시킨다.
- 3 둥글게 성형하고 온도 30°C, 습도 85%에서 75분 동안 2차 발효시킨다.
- 4 '토평물'을 반죽 위에 파이핑하고 180°C에서 18분 동안 굽는다.