



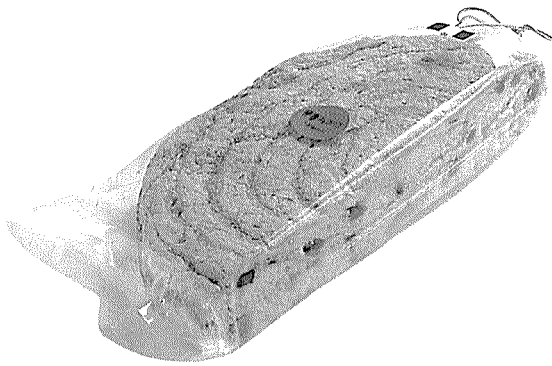
.....  
우리집 인기제품

# 티로라 프람브레드

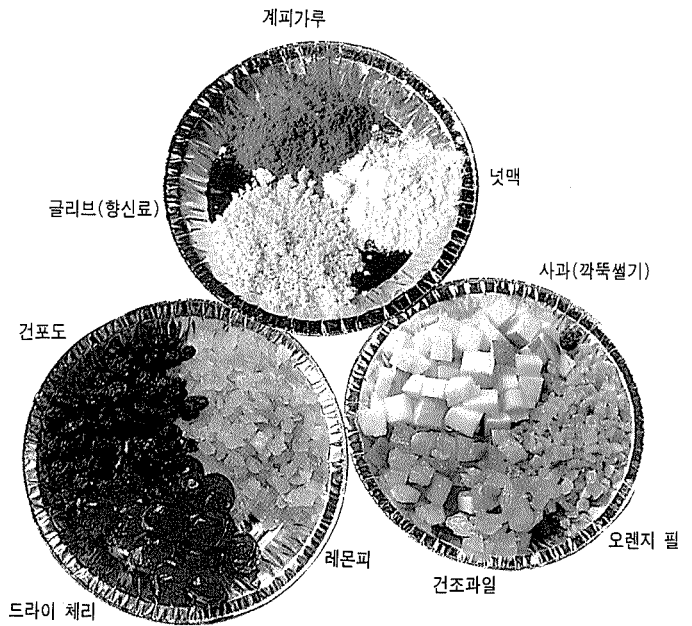


강남구 개포동  
홍종식과자점

개포동의 수만세대 아파트 단지 안 종합상가에 위치한 홍종식과자점.  
1986년 명일동에서 첫 매장을 연 후 홍종식과자점만의 독특하고 신선한 빵을 공급한다는 철저한 장인의식으로 많은 단골고객을 확보하고 있는 이곳에서 우리집 최고의 인기제품으로선보인 것은 '티로라 프람브레드'이다.  
갓가지 과실과 술, 넛트, 향신료를 혼합하여 실온에서 장기간 자연발효시켜 만든 독특한 맛과 향을 가진 '마카로마세'를 빵반죽에 첨가하여 영양가 높으며, 머랭에 아몬드분말을 첨가하여 고소하고 쫄깃쫄깃한 맛을 추가로 보충한 것이 특징.



영양가가 높아 수험생 간식으로 많이 팔린다는 이 제품은 원형빵을 절반으로 잘라 무지비닐에 포장하여 2,000원에 판매되고 있다. 처음 이 제품을 매장에 진열했을 때는 하루에 80여개까지 판매되기도 했으며, 근래에는 40~50여개가 일일판매된다고 한다.



(본 제품은 건조과일을 사용하지 않았으나 사용해도 무방함)

### 만드는 법

#### •마카론마세 만드는 법



흰자와 설탕(30g)을 믹싱하여 머랭을 만든 후 아몬드분말을 투입하여 가볍게 혼합한다.



2 ①을 80분 동안 1차발효하고 400g 덩어리로 분할한다.

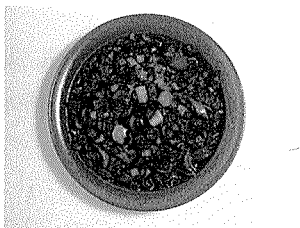


5 ④를 32℃(습도 88%)에서 35분간 2차발효한다.

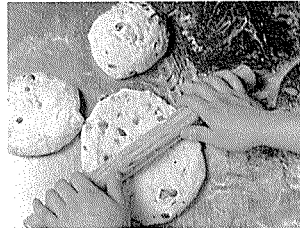
### 재료 및 원가계산표

분류	재료	중량	단가(원)	가격(원)
프 람 2 회 사 용 분	레이즌	2,000	1,840/kg	3,680
	건포도	2,000	1,890/kg	3,780
	오렌지필	800	3,500/kg	2,800
	레몬피	800	3,500/kg	2,800
	드라이 체리	800	4,800/kg	3,840
	사과	6,500(13개)	1,800/kg	15,480
	람주	425	19,000/l	8,075
	브랜디	425	15,000/l	6,375
	보드카(소주)	425	2,200/l	935
	적포도주	168	7,100/kg	1,192
	적설탕	300	567/kg	170
	계피가루	32	6,000/kg	192
	넛맥	17	10,000/kg	170
	글리브	18	10,000/kg	180
생강	20	4,150/kg	84	
합 계				49,753
브 레 드 및 마 카 론 마 세 6 개 분	강력분	1,500	386/kg	579
	설탕	200	567/kg	113
	소금	25	200/kg	5
	생이스트	80	1,800/kg	144
	S-500(계량제)	10	5,000/kg	50
	전지분유	80	7,000/kg	560
	계란	200(4개)	2,300/30개	306
	버터	120	6,897/kg	827
	프람	700	3,378/kg	2,369
	물	680		
	흰자	45(2개)	2,300/30개	153
아몬드분말	23	10,000/kg	230	
총합계				5,336

#### •프람 만드는 법



프람의 전재료(사과는 깍둑썰기)를 잘 혼합하여 플라스틱용기에 넣어 상온에서 30여일간 숙성발효시켜 사용한다.

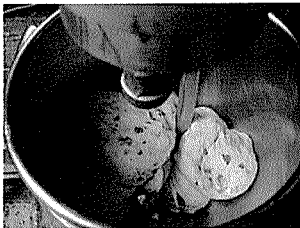


3 ②를 20여분 동안 중간휴지한 후 둥근 원형으로 민다.



6 미리 준비해 둔 마카론마세를 찢주머니에 넣어 ⑤의 윗면에 둥글게 짜준다.

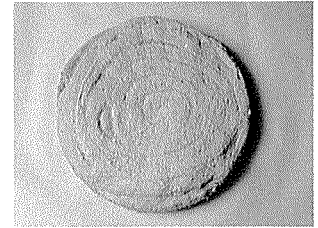
#### •프람브레드 만드는 법



1 버터와 프람을 제외한 반죽 전재료를 믹서볼에 넣고 저속2분, 중속9분으로 믹싱한 다음 크림단계에 버터를 투입하고 최종단계에 프람을 넣고 저속으로 혼합한다.



4 직경24cm, 높이 4.5cm 원형팬에 ③을 팽형한다.



7 ⑥을 윗불160℃, 아랫불140℃에서 30분간 구워내어 차게 식힌 후 절반으로 잘라 포장한다.