

나기학 상무

제품
추천
업체
별
업

제일 유니버어살(주)

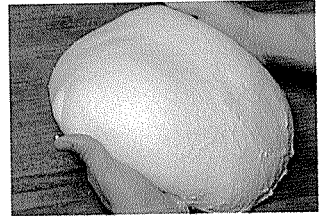
제품실연/리치몬드 과자점

이번호 업체별 추천제품은 제과·제빵 원부재료 국내 전문생산업체인 제일 유니버어살(주)의 휘핑크림과 개량제(제품명:아보세트 칩 토핑 크림, 슈퍼 1000)를 이용한 '쉬폰 케이크'와 '불란서 빵' 두가지이다.

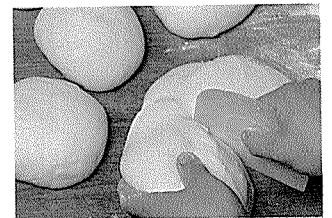
제빵시 이스트의 작용을 도와 제빵적성을 높이고 최적의 제빵적성을 유도하는 슈퍼 1000은 각종 빵이나 불란서빵, 식빵, 과자 빵의 볼륨을 향상시키고 노화를 방지하는 등 품질개량과 제빵작업 조건 개선으로 안정된 제품을 만들 수 있는 것이 특징이다.

또한 신선한 맛과 풍미를 지닌 아보세트 칩 토핑 크림은 순식물성 휘핑크림으로 작업성과 안정성이 우수하여 케이크 데커레이션이나 필링, 크림파이, 무스케이크 등 다양한 제품에 사용되며 디저트용 토핑, 샐러드용에도 사용되는 것이 특징. 이번호 제품실연에는 리치몬드 과자점 나기학 상무가 도움을 주었다.

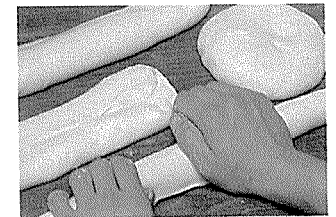
(제품문의: (02) 635-2671)



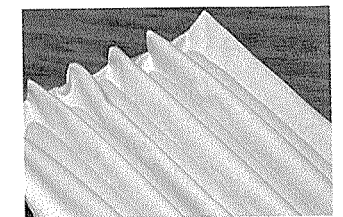
2 ①의 반죽을 50분간 1차 발효시킨다. (반죽온도 25℃)



3 350g 씩 분할한 후 25~30분간 벤치타임을 준다.



4 성형하면서 꼬마우리를 잘붙인다.



5 온도 27℃, 습도 75%에서 30~40분간 2차발효를 한 후 칼집을 낸다. 오븐온도 250℃에 스팀 30초간 준 후 220~230℃로 낮춰 7~8분간 구워 색을 내준 후 180℃에서 20분간 굽는다.

불란서 빵

· 효모반죽(중중)

| 재료 | 종량(㉔) |
|---------|-------|
| 강력분 | 87.5 |
| 박력분 | 37.5 |
| 이스트 | 2.5 |
| 소금 | 2.5 |
| 물 | 90 |
| 슈퍼-1000 | 1 |

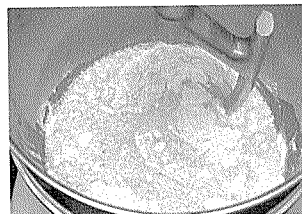
· 만드는 법

전재료를 섞어 저속 2분, 고속 2~3분간 믹싱한 후 실온에서 12시간 발효시킨다.

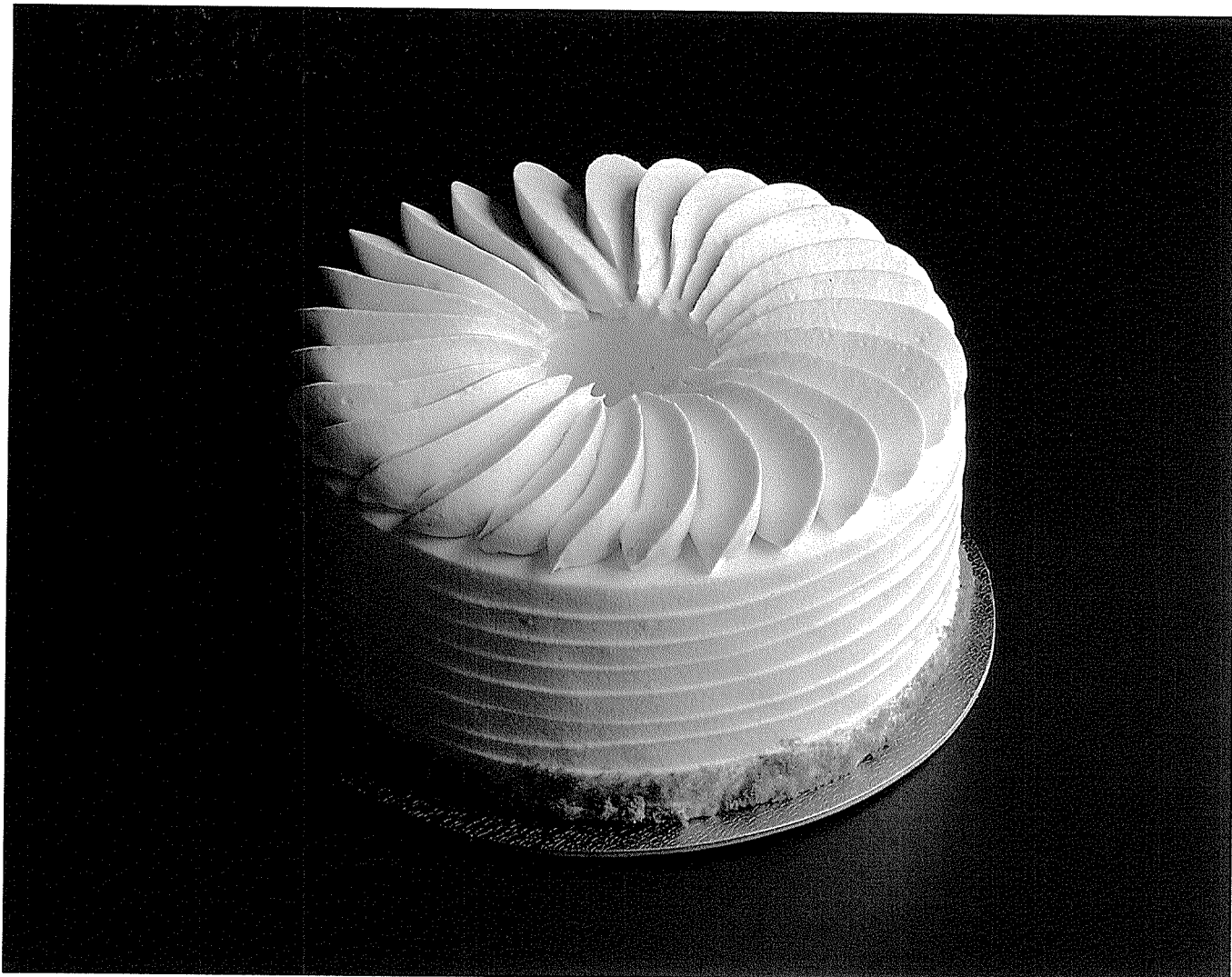
· 본반죽

| 재료 | 종량(㉔) |
|---------|-------|
| 강력분 | 700 |
| 박력분 | 300 |
| 소금 | 20 |
| 이스트 | 22 |
| 슈퍼-1000 | 10 |
| 효모반죽 | 200 |
| 물 | 590 |

· 만드는 법



1 전재료를 섞어 저속 2분, 고속 4~5분간 믹싱한다.



쉬폰케이크

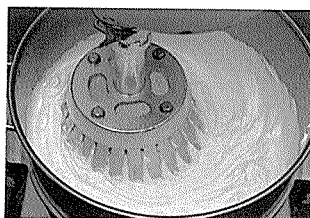
| 재료 | 중량(g) |
|--------|-------|
| 박력분 | 783 |
| 설탕 | 450 |
| 베이킹파우더 | 22.5 |
| 소금 | 10.8 |
| 계란 | 16개 |
| 식용유 | 360 |
| 흰자 | 960 |
| 설탕 | 600 |
| 주석산 | 11.2 |

· 만드는 법

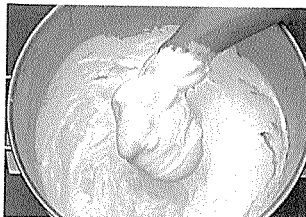
1 박력분, 설탕, 베이킹파우더를 체에 내린다.



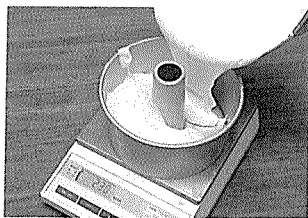
2 ①에 계란, 소금, 식용유를 넣고 저속으로 완전히 섞어준다.



3 흰자는 머랭을 올린다.



3 ②에 ③의 머랭을 1/3씩 나눠 섞는다.





5 완성된 반죽은 500g씩 분할하여 윗불 170℃ 아래불 160℃ 오븐에서 25분간 굽는다.

· 마무리 하는 법

| 재료 | 중량(g) |
|-------------|-------|
| 아보세트 힙 토핑크림 | 적당량 |
| 시럽 | 100 |
| 럼주 | 10 |
| 크로칸토 | 적당량 |

1 구워낸 케이크에 시럽 100g 럼주 10cc를 골고루 바른다.

2 가운데 구멍난 부분과 가장자리를 휘핑 크림으로 아이싱한 후 옆면에 주름 모양을 낸다.

3 윗면은 모양깍지()로  모양을 짜준다.

4 밑바닥 가장자리에 크로칸토를 살짝 묻혀 완성한다. (크로칸토·설탕 500g +슬라이스 아몬드 1kg)