

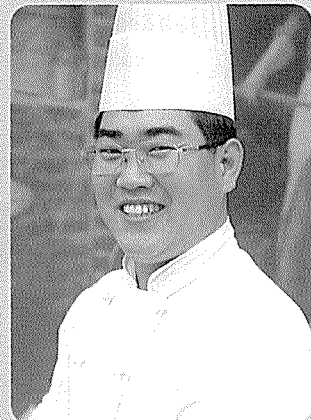
프랑스 장마리 비아르의 빵 오 후리 (pain aux fruits)

이 제품은 르방을 사용했지만 신맛이 적어 우리나라 소비자의 입맛에도 잘 맞는 제품이다. 르방을 사용한 제품인 만큼 향과 맛이 독특한데 입에 넣고 씹었을 때 호두, 건포도, 헤이즐넛, 건조 파파야가 씹히는 식감이 느껴지며 다 먹고 난 후 입안 가득 오래 남는 특유의 향이 이 제품의 특징이다.

또 '빵 오 후리'는 제품 제조 후 2~3일간은 처음과 같은 맛을 낼 정도로 저장성이 우수하며 4~5일 후까지도 판매가 가능하다.

'빵 오 후리'는 프랑스 후양에 있는 발효빵 전문점인 '장마리 비아르'의 제품중에서 대중적인 제품이다. 이 점포의 대표인 장마리 비아르씨는 4년마다 개최되는 콩쿨대회 최우수 수상자에게 주어지는 MOF의 명칭을 부여받은 현존 인물 20여명 중의 한 명으로 각종 대회에서 다수의 수상 경력을 갖고 있다.

한편 이번 제품을 실현한 도중진씨는 현재 코른베르그 과자점에 근무하고 있으며, 프랑스 리옹 공립학교와 INBP를 거쳐 '슈페리어'라는 최고 과정자격을 취득했다.



도중진 (코른베르그과자점)

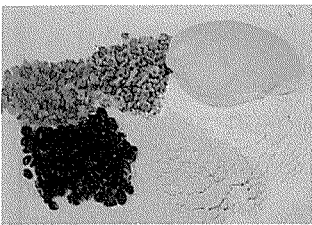
빵 오 후리

●제품 특징

- 1 충전물의 씹히는 식감과 입안 가득 특유의 향이 오래 남는다.
- 2 2~3일간 처음의 맛을 낼 정도로 저장성이 우수한 제품이다.

●제조 포인트

- 1 반죽온도를 잘 맞추어야 한다. 르방은 18℃로, 마지막 믹싱시 반죽온도가 25℃를 유지해야 한다.
- 2 검은색이 나도록 오래 구워야 한다. 이 제품은 중량이 많고 껍질이 두껍고 검은색이 나와 하므로 높은 온도로 오래 굽는다.



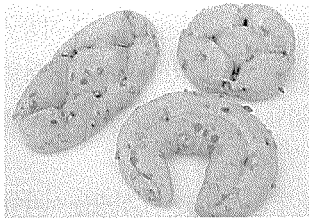
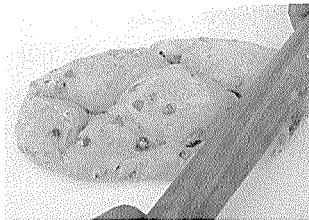
●반죽 6개분

재료	중량(g), %
강력분	700(70)
호밀 또는 크라프트콘	300(30)
소금	20(2)
물	620(62)
이스트	18(1.8)
르방	500(50)
호두	100(10)
건포도	100(10)
헤이즐넛	100(10)
건조 파파야	100(10)

만드는 법

- 1 강력분, 호밀, 소금, 물, 이스트를 넣고 85%까지 믹싱한다.
- 2 ①에 르방을 넣고 95%까지 믹싱한다.
- 3 호두, 건포도, 헤이즐넛, 건조 파파야를 넣고 반죽온도 25℃ 상태에서 100%까지 믹싱 마무리한다.

- 4 1시간동안 1차 발효후 400g씩 분할한다.
- 5 등근 막대로 그림과 같이 여러 형태로 성형한다.



- 6 1시간 30분 동안 2차 발효후 220~230℃로 30~40분간 굽는다.

●르방

재료	중량(g), %
강력분	700(70)
강력분	305(100)
물	183(60)
이스트	15(0.5)

※르방은 반죽해 18℃의 냉장고에 24시간 보관했다가 본 반죽에 섞어 사용. 이 제품에서는 르방을 500g을 사용했으므로 배합을 500g 중량을 기준으로 했으나 중량에 관계없이 제조하고자 하는 르방의 밀가루 중량을 기준으로 물 60%, 이스트 5% 비율로 제조하면 된다.