

# 하이박 수상작 배합표 공개

## 페이스트리 A 금상 / 김덕규 (김예 그린하우스 과자점)

### IIII고구마 페이스트 리 IIIII

- **재료(중량g)**  
강력분 500, 중력분 500, 설탕 80, 나플레옹 마가린 60, 소금 15, 계란 3개, 개량제 15, 우유 550, 생이스트 40, 롤인용 마가린 500
- **만드는 법**  
1 전재료를 믹싱볼에 넣고 저속 3분, 중속 3분에서 믹싱한다. (반죽온도 20~22°C)  
2 ①을 15~20분간 발효 시킨다.  
3 ②를 3절 3회 접기를 한 후 마지막 밀어퍼기에서 가로 50cm, 세로 100cm로 만든다.  
4 가로 50cm, 세로 50cm로 잘라 말아 냉동실에서 균한 후 1.5cm 두께로 잘라 밀어퍼 틀에 넣는다.  
5 ④에 '고구마 페이스트' 70g을 넣은 후 '소보로'를 뿌리고 밤, 강남콩, 완두배기로 모양을 내트위스트한 페이스트리로 장식한다.
- 6 ⑤를 15분간 발효 시킨 후 180°C에서 굽는다.
- ① 고구마 페이스트 만드는 법  
• **재료(중량g)**  
삶은 고구마 1,200, 마가린 80, 계란 노른자 4개, 생크림 또는 우유 120, 백앙금 300, 밤 또는 고구마 다이스 소량, 럼주 소량  
전재료를 섞어 완성한다.
- **소보로**  
마가린 350, 설탕 400, 중력분 600  
일반 소보로 만드는 법과 동일

- 2 건포도와 설탕을 섞은 후 물 40~45°C 데운 것과 같이 섞는다.
- 3 ①과 ②를 섞어 랩을 씌운 후 28°C 전후에서 하루 보관한 후 구멍을 내 3~4일 발효후 건포도는 체에 걸러 버리고 물만 사용한다.
- 4 A반죽의 재료를 섞어 3~4시간 실온에서 발효 후 B반죽에 섞는다.
- 5 완성된 반죽은 냉장고에 보관하면서 2~3일에 나누어 쓴다.
- 비 바닥까지 굽으면서 끓여 크림 상태로 만든다.
- 6 완성되면 불에서 내려 바닥에 얼음을 대고 빨리 식힌 후 표면에 비닐 종이를 씌워 냉장고에 보관한다.
- ① 본반죽  
• **재료(중량g)**  
강력분 570, \*효모즙 450, 소금 10, 설탕 50, \*포도즙 200, 물 200, 개량제 20, 롤인마가린 800

- ① 포도크림  
• **재료(중량g)**  
\*포도즙 700, 노른자 100, 전분 30, 박력분 20, 설탕 120
- **포도즙**  
포도를 씻어 냄비에 넣어 불위에 올린 후 찌꺼기는 체에 거르고즙만 사용한다.
- **만드는 법**  
1 냄비에 포도즙을 넣고 불에 올려 끓기 직전까지 데운다.  
2 불에 노른자를 풀고 설탕을 넣어 충분히 젓는다.  
3 박력분을 체쳐 ②에 넣고 가볍게 섞는다.  
4 ①의 포도즙 중 일부를 ③에 넣어 갠 후 남은 포도즙을 마저 넣는다.  
5 ④를 체에 걸러 냄비에 넣고 다시 불에 올려 나무 주걱으로 냄

- **만드는 법**  
1 롤인용 마가린을 제외한 전재료를 믹싱볼에 넣고 저속 1분, 중속 4분간 믹싱한다.(반죽온도 25°C 이하)  
2 ①을 40분간 냉장휴지시킨 후 롤인용 마가린을 싸 3절접기 3회를 한다.

- \*1회 밀어퍼기할 때 마다 냉장고에서 30분씩 휴지시킨다.
- 3 ②를 두께 3mm로 밀어 원하는 틀로 찍어 2장씩 포갠다. 단, 한 장은 구멍을 뚫고 나머지 한 장은 구멍을 뚫지 않는다.
- 4 습도 65~75%, 온도 25°C에서 40분간 발효 후 180°C 오븐에서 15분간 굽는다.
- 5 식으면 '천연포도크림'을 구멍에 짜고 원하는 모양으로 장식한다.

## 페이스트리 B 금상 / 남우섭 (대구 영풍당)

### IIII애플 페이스트 리 IIIII

- **재료(중량g)**  
강력분 700, 중력분 300, 설탕 150, 버터 150, 이스트 55, 소금 15, 개량제 10, 계란 3개, 우유 180, 사과즙 200, 롤인용 마가린 700
- **만드는 법**  
1 총전용 롤인용 마가린을 제외한 전 재료를 믹서에 넣고 저속 20초, 중속 1~2분간 믹싱한다.  
2 롤인용 마가린을 넣어 썬 후 3절 접기 4회를 실시한 후 5분간 휴지시킨다.  
3 가로 15cm x 7cm 정도로 성형한 후 사과를 제외한 충전물을 올린다.
- 4 ③에 삶은 사과를 올린 후 남은 반죽으로 모양을 낸 것을 올린다.
- 5 ④에 우유를 칠한 후 윗불 180°C, 밑불 150°C에서 25분간 굽는다.
- 6 ⑤에 애플리코트 혼당과 오렌지 주스를 7 : 3으로 끓여 발라 마무리한다.

- **충전물**  
삶은 사과, 양파, 피망, 오이피클, 마요네즈, 후추

- **만드는 법**  
1 팬에 식용유를 붓고 피망, 당근을 볶는다.  
2 고슬고슬한 밥을 넣고 볶은 후 참기름, 소금, 케첩, 후추를 넣고 혼합한다.
- ① 소스  
• **재료(중량g)**  
마가린 100, 설탕 300, 케첩 1,000, 마요네즈 2,000, 레몬즙 30

## 페이스트리 B 은상 / 한홍열 (대전 성심당)

### IIII영양밥말이 (78개분) IIIII

- ① 반죽  
• **재료(중량g)**  
강력분 620, 박력분 380, 탈지분유 20, 파이 마가린 700, 설탕 40, 소금 15, 계란 100, 우유 1,300, 물 1,700
- **만드는 법**  
1 강력분, 박력분, 탈지분유를 체친 후 잘게 부순 마가린을 넣어 섞는다.  
2 물에 설탕, 소금, 계란, 우유를 넣고 잘 혼합한다.  
3 ①에 ②를 혼합한 후 냉장 휴지시킨다.  
4 ③을 3절 4회 접어편다.  
5 두께 1.5cm로 밀어편 후 가로 15cm, 세로 12cm로 잘라준다.

- ① 볶음밥  
• **재료(중량g)**  
밥 1,000, 피망 50, 당근 70, 식용유 16, 참기름 10, 소금 0.2, 케첩 2, 후추 25

## 페이스트리 A 은상 / 이정배 (부산 비엔씨 과자점)

### IIII천연포도크림 페이스트 리 IIIII

- ① A반죽  
강력분 725, 호밀가루 700, \*담귀 놓은 술 800
- ① 술담는 법  
• **재료(중량g)**  
맥주 200, 건포도 300, 설탕 15, 물 750
- **효모종 만드는 법**  
1 맥주는 그릇에 넣어 오븐에서 약 80°C로 데워 놓는다.

- **만드는 법**  
1 팬에 식용유를 붓고 피망, 당근을 볶는다.  
2 고슬고슬한 밥을 넣고 볶은 후 참기름, 소금, 케첩, 후추를 넣고 혼합한다.

● 만드는 법

- 1 마가린에 설탕을 넣고 풀어준다.
- 2 ①에 케첩을 넣고 마요네즈를 넣어 잘 섞은 후 레몬즙을 넣는다.

● 마무리하는 법

- 1 밀어 편 반죽에 '볶은밥' 70g을

- 넣고 잘 말아준 후 사선으로 칼집을 넣는다.
- 2 ①을 210°C에서 15분 굽는다.
  - 3 ②가 식기전에 애플리코트 혼당을 바르고 '소스' 50g을 발라 맛살을 올린다.

- 3 1차발효 없이 가로 세로 11cm의 정사각형으로 자른다.
- 4 ③의 양쪽 모서리를 접은 후 호박, 맛살, 마요네즈에 버무린 옥수수를 올린다.
- 5 남은 반죽으로 0.5cm x 10cm로 밀

- 어 편 띠를 ④의 가운데 올린다.
- 6 28°C, 80% 습도에서 35~45분간 발효를 시킨 후 200°C오븐에서 17~20분간 굽는다.
  - 7 ⑥이 구워져 나오면 풍당 또는 광택제를 발라준다.

**페이스트리 A 동상** / 이병남 (여수 에펠제과)

|||||팜프킨 페이스트리 |||||

● 재료(중량g)

- 강력분 800, 중력분 200, 설탕 120, 이스트 50, 개량제 7, 마가린 100, 계란 4개, 소금 10, 삶은 호박 300, 롤인용 마가린 700

● 충전물

- 호박양금 1,500g

● 만드는 법

- 1 마가린을 제외한 전 재료를 믹싱볼에 넣고 저속 3분, 중속 2분간 믹싱한 후 마가린을 넣고 저속 2

- 분, 중속 7분간 믹싱한다. (반죽 온도 28°C)
- 2 ①을 40분간 발효 시킨 후 롤인용 마가린을 넣어 3절접기 3회를 한다.
  - 3 ②를 12cm정사각형으로 자른 후 '호박양금'을 60g씩 싸 마드레네 컵에 넣고 +자로 칼집을 넣는다.
  - 4 38°C, 85%의 발효실에서 40분간 발효 시킨 후 삶은 호박을 올린다.
  - 5 윗불 180°C, 아랫불 240°C에서 30분간 굽는다.

**페이스트리 B 동상** / 홍제용 (티트리스 과자점)

|||||데니쉬 페이스트리 |||||

● 반죽

● 재료(중량g)

- 박력분 1,000, 소금 20, 물 500, 롤인용 버터 500

● 만드는 법

- 1 롤인용 마가린을 제외한 전재료를 발전단계까지 믹싱한 후 롤인용 버터를 넣고 3절접기 3회를 한다.
- 2 ①을 가로 40cm, 세로 80cm로 밀어편 후 스프레이를 뿌리고 등글게 말아준다.
- 3 ②를 80g씩 분할한다 (약 50개의 반죽이 나온다).

● 충전물

● 재료(중량g)

- 흰자 100, 분당 450

● 만드는 법

- 흰자와 분당을 60% 휘핑한다.

● 마무리 하는 법

- 1 80g으로 분할한 반죽 중 25개는 윗면에 '충전물'을 발라준다.
- 2 나머지 25개의 반죽은 그물망 모양으로 밀어준다.
- 3 ①에 ②를 덮어 윗불 200°C, 밑불 150°C에서 30분간 굽는다.

**페이스트리 A 장려상** / 이대영 (대구 풍미당)

|||||베이비 후렌치 |||||

● 재료(중량g)

- 강력분 500, 계란 3개, 소금 7, 버터 40, 롤인용 마가린 500, 치자를 150

● 만드는 법

- 1 롤인용 마가린을 제외한 전재료를 섞어 클린업 단계까지 믹싱한다.

- 2 롤인용 마가린을 넣고 3절접기 1회, 4절접기 1회로 밀어편 후 폭 2.5cm, 길이 5cm로 자른 후 2번 꼬아 성형한다.
- 3 윗불 200°C, 밑불 160°C에서 10-15분간 굽는다.

**페이스트리 B 장려상** / 홍동수(군산 흥운베이커리)

|||||호박파이 |||||

● 파이반죽

● 재료(중량g)

- 강력분 600, 박력분 150, 버터 38, 소금 8, 계란 2개, 물 350, 롤인용 마가린 750

● 만드는 법

- 1 롤인용 마가린을 제외한 전재료를 믹싱볼에 넣고 믹싱한다.
- 2 ①의 반죽을 비닐에 싸 1시간 냉장휴식 시킨다.
- 3 롤인용 마가린을 넣고 3절접기 4회를 한다.
- 4 바닥은 7cm의 원형, 옆면은 25cm x 3cm로 30개 준비해 원형틀에 팬닝한다.
- 5 준비된 원형틀안에 팬닝하고 호

- 박씨를 파이위에 뿌려 마무리한다
- 6 윗불 160°C, 밑불 140°C에서 굽는다.

● 충전물

● 재료(중량g)

- 찐호박 1,600, 전분 200, 설탕 150, 생크림 240, 계란 4개, 노른자 8개, 찹쌀가루 400, 통팔 400, 조각밥 300, 대추 200, 호박씨 적당량

● 만드는 법

- 1 전분, 설탕, 생크림, 계란, 노른자, 찹쌀가루를 볼에 넣고 섞는다.
- 2 ①에 찐호박을 넣고 섞는다.
- 3 ②에 통팔, 조각밥, 대추를 넣고 섞어 '충전물'을 만든다.

**페이스트리 A 장려상** / 정성을 (빵곰터)

|||||데니쉬 페이스트리 |||||

● 재료(중량g)

- 강력분 1,000, 설탕 100, 생이스트 50, 개량제 20, 계란 300, 물 400, 롤인용 버터 500

● 토핑물

- 삶은 호박, 맛살, 옥수수(캔), 마요

네즈

● 만드는 법

- 1 롤인용 버터를 제외한 전재료를 믹서에 넣고 70~80% 믹싱한다.
- 2 ①로 롤인용 버터를 싸 3절접기 3회를 한다.

**페이스트리 B 장려상** / 김선식(제주 생크림베이커리)

|||||호박파이 |||||

● 호박파이

● 재료(중량g)

- 늪은호박 1,750, 설탕 500, 전분 100, 소금 10, 마가린 50, 노른자 200, 생크림 100, 럼 소량, 바닐라엑센스 소량

● 만드는 법

- 1 늪은 호박의 껍질을 벗기고 썰어내고 설탕, 소금, 생크림, 전분을 넣어 골고루 섞으며 가열한다.
- 2 걸쭉한 상태가 되면 불을 끄고 나머지 재료를 잘 섞어 식힌다.

● 재료(중량g)

- 강력분 500, 마가린 50, 소금 2, 계란 2, 물 225, 롤인용 마가린 500

● 만드는 법

- 1 롤인용 마가린을 제외한 전재료를 믹싱후 롤인용 마가린을 넣고 3절접기 4회를 한다.
- 2 5mm로 밀어편 타원형틀로 찍어 내 1/2부분에 호박크림을 넣고 나머지 부분을 덮어 반달모양을 만든다.
- 3 윗불 190°C, 윗불 180°C에서 20분간 구워낸 후 초컬릿으로 장식한다.

● 페이스트리

## 식빵 A 금상 / 송영만 ((주) 뉴옥제과)

### ||||세자미 브레드 ||||

재료(g)	배합(%)	중량
강력분	100	2,000
설탕	12	240
소금	1.5	30
분유	2	40
계란	5	100
마가린	6	120
이스트	3	60
개량제	0.5	10
물	55	1100
검정깨	5	100
썩분말	4	80
흰깨	10	200

#### • 만드는 법

- 1 마가린, 검정깨, 썩분말, 흰깨를 제외한 전재료를 믹싱볼에 넣고 저속 3분, 중속 3분간 믹싱한 후 마가린을 넣고 저속 2분 중속 2분간 믹싱한다.
- 2 ①을 1/2로 나누어 분할한 후 한

- 쪽에는 검정깨를 넣고 2분간 믹싱하고 나머지 반쪽에는 썩을 넣고 2분간 믹싱한다.
- 3 ②를 30°C, 75%에서 60분간 1차 발효 시킨다.
  - 4 145g씩 분할한 후 10분간 벤치타임을 준다.
  - 5 썩반죽을 직사각형으로 밀어편 후 둥근 타원형으로 말아준다.
  - 6 검정깨 반죽도 같은 방법으로 밀어편 후 ⑤의 반죽을 싸준다.
  - 7 ⑥을 젖은 행주에 굴린 후 흰깨를 묻히고 원하는 강통에 넣어 30°C, 75%에서 40분간 2차발효시킨다. (이때 반죽은 강통의 둘레보다 작게 말아주어야 하며 강통을 눌러 발효시킨다.)
  - 7 뚜껑을 덮어 뒤집은 후 강통을 세워 아래 위에 철판을 올리고 200°C오븐에서 30분간 굽는다.

## 식빵 B 금상 / 강대식 ((주) 신라명과)

### ||||호박 대추빵 ||||

#### ① 페이스트리

재료	배합(%)	중량(g)
강력분	100	600
중력분	66.7	400
소금	2.5	15
설탕	16.7	100
계란	16.7	100
분유	3.3	20
이스트	8.3	50
개량제	0.8	5
버터	8.3	50
물	71.7	430
롤인용 마가린	66.7	400

#### • 만드는 법

- 1 버터와 롤인용 마가린을 제외한 전재료를 믹싱볼에 넣고 저속 3분, 고속 2분간 믹싱한 후 버터를 넣고 다시 저속에서 2분, 고속에서 3분간 믹싱한다.
- 2 ①을 27°C, 70%에서 20분간 1차 발효 시킨다.
- 3 롤인용 마가린을 싸 3절접기 2회와 4절접기 1회를 한다.
- 4 90분간 휴지시킨 후 3mm두께로 밀어편다.

#### ① 빵반죽

재료	배합(%)	중량(g)
강력분	100	1,000
소금	1.5	15

이스트	4.6	46
설탕	13.3	133
버터	16.7	167
분유	1	10
계란	13.3	133
우유	50	500
계피가루	0.3	3
코코아가루	3	30

#### • 만드는 법

- 1 코코아와 버터를 제외한 전재료를 믹싱볼에 넣고 저속 3분, 고속 2분간 믹싱한 후 버터를 넣고 저속 3분, 고속 8분간 믹싱한다. (반죽을 반으로 나눠 한쪽에는 코코아 가루를 넣어 초코 반죽을 만든다.)
- 2 ①을 27°C, 70%에서 60분간 1차 발효 시킨다.
- 3 250g씩 분할한 후 실온에서 20분간 벤치타임을 준다.
- 4 밀대로 3mm두께로 밀어편다.

#### ① 토핑물

• 재료(중량g)  
대추 10, 호박 10, 분당10

#### ① 충전물

• 재료(중량g)  
대추 150, 호박 200, 크림 150

#### • 마무리하는 법

- 1 반죽위에 코코아를 넣은 '초코반죽'을 올리고 '충전물'을 올려 말아준다.
- 2 페이스트리반죽을 마름모 모양으로 구멍을 낸 후 ①의 반죽을 감싼다.
- 3 30°C, 80%에서 60분간 2차발효를 시킨 후 윗불 170°C, 밑불 175°C에서 40분간 굽는다.
- 4 ③위에 대추와 호박을 올리고 분당을 뿌려 마무리한다.

## 식빵 A 은상 / 모병석 (모병열 베이커리)

### ||||MF무설탕 우리 대추빵 ||||

#### ① 반죽

#### • 재료(중량g)

강력분 800, 중력분 200, 버터 150, 계란 2개, 소금 10, 이스트 50, 개량제10, \*대추시럽 500, \*설탕조림대추 100,

#### • 대추시럽, 설탕조림대추 만드는 법

- 1 물 800g에 대추 100g을 넣고 물의 양이 500g이 될 때까지 졸인다.
- 2 대추의 1/2와 졸인 물을 녹이기 또는 믹서기에 넣고 갈아 '대추시럽'을 만든다.
- 3 나머지 1/2의 대추와 설탕 30~50g을 넣고 5분간 졸여 '설탕조림대추'를 만든다.

#### • 만드는 법

- 1 설탕조림대추를 제외한 전재료를

싼다.

- 3 30°C, 80%에서 60분간 2차발효를 시킨 후 윗불 170°C, 밑불 175°C에서 40분간 굽는다.
- 4 ③위에 대추와 호박을 올리고 분당을 뿌려 마무리한다.

스트레이트법으로 100% 믹싱한다.

- 2 ①을 40°C 발효실에서 40~50분간 1차발효 시킨다.
- 3 300g씩 분할하여 10분간 벤치타임을 준다.
- 4 반죽을 밀어 핀 후 '설탕조림대추'를 넣고 둥그렇게 말아준다.
- 4 30분간 2차발효를 한 후 둥근 모양까지로 '토핑물'을 싸준 후 윗불 170°C, 밑불 160°C에서 35분간 굽는다.

#### ① 토핑물

#### • 재료(중량g)

설탕 200, 계란 4개, 유화제 20, 중력분 250

전재료를 섞어 완성한다.

## 식빵 B 은상 / 유용주(여수 코아베이커리)

### ||||검정쌀 건강빵 ||||

#### ① 스펀지

#### • 재료(중량g)

강력분 1,000, 이스트 80, 개량제 10, 물 250, 우유 250, 계란 4개

#### ① 본반죽

#### • 재료(중량g)

강력분 600, 검정쌀 분말 400, 유지 300, 개량제 30, 설탕 200, 소금 40, 물 100, 계란 4개

#### ① 토핑물

#### • 재료(중량g)

버터 100, 물 50, 중력분 100, 계란 1개  
만드는 법은 슈와 동일하다.

#### • 만드는 법

- 1 '스펀지'의 재료를 믹싱볼에 넣고 저속 5분, 중속 8분간 믹싱한 후 40분간 발효 시킨다.
- 2 ①과 '본반죽'을 믹싱볼에 넣고 저속 5분, 중속 10분간 믹싱한다.
- 3 ②를 40분간 1차발효시킨다.
- 4 350g씩 분할한 후 15분간 벤치타임을 준다.
- 5 성형을 한 후 철판에 배열시켜 45분간 2차발효 시킨다.
- 6 ⑤위에 '토핑물'로 모양을 내준 후 윗불 179°C, 밑불 150°C에서 30분간 굽는다.

## 식빵 A 동상 / 박명희(광주 박명희 과자점)

### ||||썩크림빵 ||||

#### • 재료(중량g)

강력분 1,000, 설탕 50, 소금 15, 생이스트 3.5, 개량제 10, 마가린 150, \*묵은반죽 100, 물 580, 생숙 200 또는 마른숙 50

\*묵은 반죽 : 1시간 정도 경과된 식빵, 바게트 반죽처럼 설탕량이 적은 반죽을 사용한다.

#### • 만드는 법

- 1 전재료를 믹싱볼에 넣고 저속 2분, 중속 8분간 믹싱한다.
- 2 ①을 27°C에서 50분간 1차발효시킨다.
- 3 60g과 5g(묶는 것)씩 분할하여 15~20분간 벤치타임을 준다.
- 4 2번에 걸쳐 등글게 밀어편 후 '크림'을 올려 놓고 모양을 복주머니 모양으로 만든다.
- 5 계란물질을 한 후 35°C에서 40분간 2차발효 시킨다.

6 200°C에서 굽다가 색이 나면 윗불 180°C, 밑불 160°C로 온도를 낮춰 20분간 굽는다.

- 크림
- 재료(중량g)
  - 노른자 8개, 설탕 150, 박력분 20, 전분 30, 우유 700
- 만드는 법은 커스타드 크림 만드는 법과 동일

## 식빵 B 동상 / 김진곤 (이리 제과기술학원)

### ⅢⅢ은솔빵 ⅢⅢ

재료	배합(%)	중량(g)
강력분	100	1,000
설탕	8	80
물	20	200
소금	1.8	18
생이스트	4	40
이스트푸드	0.5	5
버터	10	100
분유	2	20
계란	20	200
*솔잎엑기스	23	230
은행슬라이스	5	50

\*솔잎엑기스는 솔잎 300g에 물 600g으로 만든다.

- 만드는 법
- 1 버터와 은행을 뺀 모든 재료를 믹싱볼에 넣고 저속 2분, 중속 14분간 믹싱한 후 버터를 넣고 저속 2분간 믹싱한다.
  - 2 ①에 은행을 넣고 섞은 후 45분간 1차발효를 한다.
  - 3 ②를 300g씩 분할하여 등글리기한 후 10분간 벤치타임을 준다.

- 4 ③로 80g의 '은행앙금'을 싸 등그렇게 밀어 피고 + 자로 잘라 은행잎 모양으로 만든다.
- 5 ④를 35분간 2차발효를 한 후 '토피링'로 은행잎 줄기로 짜준다.
- 6 윗불 165°C, 아랫불 175°C에서 14분정도 굽는다.

- 토핑물
- 재료(중량g)
  - 흰자 100, 설탕 75, 은행가루 100, 전분 50

- 만드는 법
- 1 흰자로 거품을 울리며 설탕을 넣는다.
  - 2 ①에 은행가루와 전분을 넣어 살짝 섞어준다.

- 은행앙금
- 재료(중량g)
  - 흰앙금 480, 은행가루 60
- 두가지 재료를 섞는다.

## 식빵 A 장려상 / 정태채 (부산 황태자 베이커리)

### ⅢⅢ때기 브레드 ⅢⅢ

- 재료(중량g)
- 강력분 1,800, 박력분 200, 설탕 300, 소금 30, 계란 8개, 우유 800, 버터 300

- 만드는 법
- 1 버터를 제외한 전재료를 저속 3분, 중속 5분, 중·고속 2분간 믹싱한 후 버터를 넣고 다시 중·고속에서 2분간 믹싱한다.
  - 2 35°C, 80%의 발효실에서 1시간 동안 발효시킨다.
  - 3 45g씩 분할한 후 10분간 벤치타임을 준다.
  - 4 ③의 반죽에 35g의 완두배기 또는 팥배기를 넣어 앙금빵을 싸주듯 싸다.
- \* 충전물을 싸줄 때는 안의 충전물이 비철정도로 얇게 싸주는 것이 포인트이다.

- 5 발효실에서 40분간 2차발효 시킨 후 토핑물을 등근모양까지로 잘 주머니로 짜준 후 200°C에서 12분간 굽는다.

- 충전물
- 완두배기, 팥배기

- 토핑물
- 재료(중량g)
  - 설탕 400, 버터 400, 계란 400, 중력분 440, 바닐라 소량

- 만드는 법
- 1 설탕에 버터를 넣고 크림화시킨 후 계란을 여러차례로 나누어 넣고 믹싱한다.
  - 2 중력분에 바닐라를 섞은 후 ①에 섞어 완성한다.

## 식빵 A 장려상 / 전중업(논산 유로팡 베이커리)

### ⅢⅢ후르츠 브레드 ⅢⅢ

- 재료(중량g)
- 강력분 1,000, 브리오쉬 믹스 500, 설탕 160, 마가린 125, 소금 18, 계란 6개, 생이스트 70, 개량제 20, 오렌지주스 500

- 충전물
- 재료(중량g)
  - 건과일 400, 믹스 필 200

- 토핑물
- 재료(중량g)
  - 흰자 200, 설탕 150, 아몬드가루 250

- 만드는 법
- 1 반죽의 전재료를 믹싱볼에 넣고 저속 2분, 중속 7분간 믹싱한 후 충전물을 넣고 저속에서 2분간 믹싱한다.
  - 2 ①을 35°C에서 60분간 1차발효 시킨다.
  - 3 250g씩 분할하여 등글리기한 후 10분간 벤치타임을 준다.
  - 4 틀에 팬닝한 후 40°C에서 40분간 2차발효 시킨다.
  - 5 토핑물을 올린 후 윗불 170°C, 밑불 150°C에서 30분간 굽는다.

## 식빵 B 장려상 / 권승순 (부산 웨라미 과자점)

### ⅢⅢ오트밀 전밀빵 ⅢⅢ

- 스펀지 반죽
  - 재료(중량g)
  - 오트밀 150, 전밀분 150, 소금 4, 이스트 8, 온수 300
- 저속에서 2분간 믹싱한 후 3시간 발효시킨다.

- 본반죽
- 재료(중량g)
- 강력분 700, 이스트 22, 소금 18, 개량제 10, 스펀지 반죽 300, 물 400, 밤 200, 건포도 100, 흰깨 40, 검은깨 40

- 만드는 법
- 1 전재료를 믹싱볼에 넣고 100%믹싱한다. (반죽온도 27°C)
  - 2 ①을 40분간 1차발효를 시킨 후 가스빠기를 한다.
  - 3 350g씩 분할한 후 20분간 벤치타임을 준다.
  - 4 모카빵과 동일하게 타원형으로 성형한 후 호밀가루를 뿌린 틀에 팬닝한다.
  - 5 30°C, 75%에서 40분간 2차발효시킨 후 틀에서 뺀 후 칼집을 6개 넣어준다.
  - 6 ⑤를 210°C에서 스팀을 주고 35분간 굽는다.

## 식빵 B 장려상 / 주세섭 (광주 궁전제과)

### ⅢⅢ호박식빵 ⅢⅢ

- 재료(중량g)
- 강력분 3,000, 설탕 225, 소금 60, 이스트 120, 개량제 15, 분유 120, 버터 150, 계란 450, 물 1,300

- 만드는 법
- 1 전재료를 믹싱볼에 넣고 저속 1분, 중속 5분간 믹싱한다.
  - 2 ①을 60분간 1차발효 시킨 후 400g씩 분할한다.
  - 3 ②를 15분간 벤치타임을 준다.
  - 4 ③을 밀대로 민 후 '호박충전물' 150g을 넣고 말아준 후 8등분해 식빵틀에 팬닝한다.

- 5 60분간 2차발효시켜 검정깨로 장식한 후 윗불 170°C, 밑불 165°C에서 굽는다.

- 호박충전물
- 재료(중량g)
  - 호박 1,000, 물 500, 설탕 600

- 만드는 법
- 1 호박을 껍질을 벗겨 깎두기 모양으로 잘게 썬 후 물과 설탕을 넣고 끓인다.
  - 2 ①을 체에 걸러 사용한다.

## 조리빵 A 금상 / 이동우 (대구 독일베이커리)

### ⅢⅢⅢ시금치 조리빵 ⅢⅢⅢ

#### ① 크러스트

##### • 재료(중량g)

강력분 800, 중력분 200, 이스트 30, 이스트푸드 3, 설탕 80, 식용유 50, 소금 15

##### • 만드는 법

전재료를 믹싱볼에 넣고 스트레이트법으로 반죽하여 성형한 후 210°C의 불에 살짝 굽는다.

#### ② 충전물

##### • 재료(중량g)

멤쌀가루 300, 계란 10개, 소금 10, 생크림 300, 전분 100, 피자치즈 250, 후추 약간

##### • 만드는 법

1 계란을 풀어준 후 생크림과 소금을 넣고 섞는다.  
2 ①에멤쌀가루, 전분, 피자치즈를 넣고 섞는다.

#### ③ 아채슬라이스

##### • 재료(중량g)

시금치 350, 쇠고기 300, 햄 200, 당근 1개, 양파 1개, 양송이 6-7개, 새우 200, 소금 소량, 후추 소량, 다진 마늘 30

##### • 만드는 법

1 소금을 넣고 끓인 물에 시금치를 넣어 데친다. (뚜껑을 열고)  
2 식용유를 두르고 쇠고기와 잘게 썬 버섯을 넣고 먼저 볶은 후 당근, 양파, 햄, 다진마늘을 넣고 살짝 볶는다.

##### • 마무리하는 법

1 '충전물'과 '아채슬라이스'를 섞는다.  
2 시금치의 물기를 제거한 후 4등분하여 ①에 넣고 섞는다.  
3 '크러스트'에 ②를 부어 200°C에서 25분간 굽는다.

치타임을 준다.

7 밀대를 이용하여 햄버거와 같이 둥글게 밀어편다.

8 철판을 230°C오븐에 넣어 달군 후 ⑦의 반죽을 넣어 5분간 굽는다.

#### ④ 충전물(반죽1개분량)

##### • 재료(중량g)

닭고기 50, 피클 5, 토마토 30, 양파 7, 양상추 20, 계란후라이 20, 소스 28

#### ⑤ 소스만들기

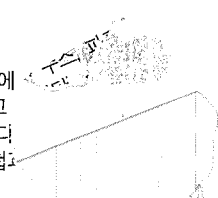
##### • 재료(중량g)

마늘다진 것 70, 식용유 30, 양파 다진 것 300, 케첩 800, 포도주 200,

후르츠 카테일 주스 약간, 파프리카 (향신료) 약간, 후추 약간, 치킨 가루 약간, 고추장 적당량, 소금 약간, 땅콩 약간

##### • 만드는 법

1 후라이팬에 유를 넣고 을 넣고 다  
2 ①에 케첩과 다.  
3 ②에 후르츠 카테일, 파프리카, 후추, 고추장, 설탕, 소금, 땅콩을 넣고 간을 맞춘 후 약한 불에서 오래 졸인다.



## 조리빵 B 금상 / 황예성(부산 라피에르 과자점)

### ⅢⅢⅢ김치볶음 조리빵 ⅢⅢⅢ

#### ① 반죽

##### • 재료(중량g)

강력분 1,800, 박력분 200, 이스트 80, 개량제 20, 설탕 220, 소금 38, 버터 300, 계란 300, 물(우유) 960

##### • 만드는 법

1 전재료를 믹싱볼에 넣고 90~95%까지 믹싱한다.(반죽온도 28~29°C)  
2 ①을 28~29°C, 75~80%에서 55~60분간 1차발효시킨다.  
3 70%씩 분할하여 장방형으로 밀어 편 후 40g의 '충전물'을 넣고 말아 감는다.  
4 ③을 철판에 팬닝한 후 36~39°C,

80~85%에서 40~45분간 2차발효시킨다.

5 피자치즈와 피망을 뿌린 후 200~210°C에서 20~25분간 굽는다.

#### ② 충전물

##### • 재료(중량g)

김치 800, 햄 200, 맛살 100, 버터 50

##### • 만드는 법

1 김치를 가법게 씻어서 알맞게 자른다.  
2 김치, 햄, 맛살을 버터를 넣고 볶아 식힌 후 사용한다.  
3 ②에 소량의 조미료를 사용한다.

## 조리빵 B 은상 / 배종환(속초 뉴욕제과)

### ⅢⅢⅢ솔잎 오징어 야채빵 ⅢⅢⅢ

#### ① 반죽

##### • 재료(중량g)

강력분 1,040, 솔가루 50, 버터 74, 쇼트닝 25, 이스트 50, 소금 30, 물 650, 계란 4개, 설탕 60

##### • 만드는 법

1 전재료를 믹싱볼에 넣고 저속 2분, 중속 3분간 믹싱한다. (솔잎의 쓴맛을 없애기 위해 솔가루, 설탕, 물을 섞어 끓여서 사용한다.)  
2 ①반죽은 발효실에 넣고 30분간 1차발효를 한다.  
3 ②를 74g씩 분할한 후 둥글리기 한다.  
4 ③을 10분동안 벤치타임을 준 후 밀대로 밀어 반으로 접은 후 스크레이퍼로 밑부분만 칼집을 내 주듯 잘라준다.  
5 ④에 칼집을 넣은 부분에 노른자를 칠하고 검은 깨를 뿌려 발효실에서 20분간 2차발효 시킨다.  
6 윗불 180°C, 밑불 150°C에서 약 25분간 굽는다.

7 ⑥을 식힌 후 잘라 '소스'를 바르고 '충전물'을 올린 후 마무리한다.

#### ② 충전물

##### • 재료(중량g)

양파 4개, 당근 400, 오징어 2마리, 케첩 소량, 마요네즈 소량, 마가린 소량, 양상추, 토마토, 레몬, 검정깨 소량

##### • 만드는 법

1 양파, 당근, 살짝 데친 오징어를 같은 크기로 다지고 케첩과 마요네즈, 마가린을 넣어 볶는다.  
2 계란을 삶아 으개 ①에 넣고 마무리한다.

#### ③ 소스

##### • 재료(중량g)

피클 6개, 피클시럽 100, 양겨자 소량, 설탕 40  
설탕을 제외한 전재료를 믹서에 갈아준 후 설탕을 넣어 완성한다.

## 조리빵 A 은상 / 김왕진(대전 애플제과)

### ⅢⅢⅢ호주머니 샌드위치 ⅢⅢⅢ

#### ① 액중

##### • 재료 배합(%) 중량(g)

강력분	30	150
드라이이스트	4	0.8
물	30	150

#### ② 본반죽

##### • 재료 배합(%) 중량(g)

강력분	70	350
설탕	4	20
몰트시럽	0.5	2.5
소금	2	10
물	35	175
라드	2	10

##### • 만드는 법

1 액중재료를 저속에서 5분간 믹싱하여 120분간 발효시킨다. (반죽온도 24°C)  
2 본반죽에서 라드를 제외한 전재료를 믹싱볼에 넣고 저속에서 2분간 믹싱한다.  
3 ①을 ②에 넣고 중속에서 3분간 믹싱한다.  
4 ③에 라드를 넣고 저속에서 1분, 중속에서 4분간 믹싱한다. (반죽온도 28°C)  
5 ④를 40분간 1차발효 시킨다.  
6 ⑤를 10개로 분할하고 25분간 벤

## 조리빵 A 동상 / 이재삼(속초 빵굽는 마을)

### ⅢⅢⅢ오징어 롤 샌드위치(식빵 2개분) ⅢⅢⅢ

#### ● 재료 중량(g)

식빵(大) 2개, 당근 2개, 오징어 4마리, 치즈 4장, 양파 1개, 양상추 20잎

#### ① 고추장 소스

##### • 재료(중량g)

피망(다진 것) 40, 양파(다진 것) 60, 마늘(다진 것) 4쪽, 고추장 120, 케첩 400, 토마토페이스트 80  
전재료를 혼합하여 소스를 만든다.

#### ② 양겨자소스

##### • 재료(중량g)

양겨자 300, 마요네즈 300, 피클(다

진 것) 2개, 검정깨 40  
전재료를 혼합하여 소스를 만든다.

##### • 만드는 법

1 식빵을 세로로 잘라 준비한다.  
2 당근과 오징어를 두께 0.2mm, 길이 10cm로 썰어준 후 끓는 물에 데쳐낸다.  
\*오징어는 붉은 빛을 낼 때까지 데친다.  
3 ①의 식빵에 1/2은 '고추장소스'를 바르고 나머지 부분은 '양겨자소스'를 바른다.  
4 ③에 물기를 제거한 양상추를 깔고 그 위에 당근, 오징어, 치즈,

양파를 올린다.  
5 랩과 김밥을 이용해 ④를 말아준 후 풀리지 않게 약간의 시간 동안

고정시킨다.  
6 ⑤를 풀어서 적당한 크기로 자른다.

## 조리빵 B 동상 / 아섹진(주)신라명과)

### IIII삼계(蔘鷄)크로와상 샌드위치 IIII

재료	비율(%)	중량(g)
강력분	70	350
소금	2	10
설탕	12	60
분유	3	15
이스트	4	20
녹인버터	8	40
물	55	275
롤인용 유지	50	250

#### ● 만드는 법

- 1 롤인용 유지를 제외한 전재료를 믹싱볼에 넣고 저속 3분, 중고속 2분간 믹싱한다. (반죽온도 20°C)
- 2 ①을 -5°C~5°C에서 1시간 냉장 휴지시킨 후 4절접기 3회를 한다.
- 3 ②를 2.5mm의 두께로 밀어 편 후 11cm x 6cm 크기의 이등변 삼각형으로 잘라 밀면에서 말아올려 초승달모양을 만든다.
- 4 30°C, 80%에서 40분간 2차발효를 시킨 후 200°C에서 13~15분간 굽는다.

- 충전물(1개분량)
- 재료(중량g)

인삼10, 닭가슴살 20, 대추 2개, 밥 1개, 마늘 1개, 통깨 0.5, 오렌지 1/2개, 마요네즈 적당량

#### ● 만드는 법

- 1 닭가슴살과 마늘을 넣고 삶아서 소금과 후추로 양념한다.
- 2 대추는 퍼 세로로 얇게 자르고 밥은 삶아 인삼과 같이 잘게 다진다.
- 3 볼에 ①과 ②를 섞은 것에 오렌지즙을 짜 넣고 깨를 넣어 버무린다.
- 4 ③에 마요네즈를 넣고 섞어 완성한다.

#### ● 마무리재료

버터, 양상추, 노른자

#### ● 마무리하는 법

- 1 크로와상을 자른 후 버터를 발라준다.
- 2 ①에 양상추를 펴고 '충전물'을 올린다.
- 3 삶은 노른자를 오븐에 살짝 구워 체에 내린 후 ②위에 뿌려준다.

## 조리빵 A 장려상 / 안병록(수원 몽디알 과자점)

### IIII 바게트 IIII

● 재료(중량g)  
강력분 1,000, 설탕 20, 소금 20, 개량제 10, 드라이이스트 15, 우유 500, 물 150

#### ● 만드는 법

- 1 전재료를 믹싱볼에 넣고 중속 10분간 믹싱한 후 실온에서 30분간 1차발효 시킨다.
- 2 ①을 400g씩 분할하여 10분간 벤치타임을 준다.
- 3 ②바게트 모양으로 성형한 후 27°C, 35%에서 15분간 2차발효 시킨다.
- 4 칼집을 내고 윗불 200°C, 밑불

180°C에서 40분간 굽는다.

#### ● 충전물

양파, 셀러리, 오이피클, 피망, 당근, 맛살, 마요네즈  
피자소스, 피자치즈 등

#### ● 마무리하는 법

- 1 바게트를 6개로 슬라이스한 후 위에 피자소스를 바른다.
- 2 양파 등의 충전물을 마요네즈로 버무리고 위에 올린다.
- 3 ②위에 피자치즈를 올려 윗불 180°C, 밑불 140°C에서 15분간 굽는다.

## 조리빵 A 장려상 / 구영희(하루방 빵집)

### IIII글크림 IIII

● 충전물  
● 재료(중량g)  
중력분 80, 굴 1,000, 설탕 300, 소금

20, 마가린 30, 노른자 200, 생크림 100, 오렌지 마멀레이드 300, 럼 소량, 바닐라엑센스 소량, 전분 150

#### ● 만드는 법

- 1 굴을 믹서기에 갈아 준비하고 설탕, 노른자, 생크림, 소금, 전분, 중력분을 잘 섞으며 가열해 호화시킨다.
- 2 ①이 걸죽하게 되조절이 되면 불을 끄고 나머지 재료를 넣어서 잘 섞은 후 식힌다.

#### ● 반죽

재료	배합(%)	중량(g)
강력분	100	1,000
굴즙	20	200
소금	1.5	15
생이스트	4	40
개량제	1	10

설탕 ..... 12.5 ..... 125  
계란 ..... 15 ..... 150  
마가린 ..... 15 ..... 150  
분유 ..... 5 ..... 50

#### ● 만드는 법

- 1 전재료를 믹싱볼에 넣고 90%까지 믹싱한다.(반죽온도 27°C)
- 2 ①을 90~120분간 1차발효시킨다.
- 3 70g씩 분할한 후 2~3mm로 밀어편 후 '충전물'을 올리고 스위트롤 타입으로 탄탄하게 말아준다.
- 4 ③을 60~90분간 2차발효시킨 후 윗불 190°C, 밑불 160°C에서 25분간 굽는다.

## 조리빵 B 장려상 / 홍상기(프로방그 과자점)

### IIII크라프트 롤 IIII

#### ● 재료(중량g)

강력분 500  
\*크라프트콘 100, 설탕 60, 버터 60, 소금 10, 찹쌀 50, 생이스트 25, 생크림 115, 계란 3개, 물 175

#### ● 만드는 법

- 1 버터를 제외한 전 재료를 믹싱볼에 넣고 저속 2분간 믹싱한 후 버터를 넣고 중속에서 5분간 믹싱한다.
- 2 ①을 40분간 1차발효 시킨다
- 3 ②를 70g씩 분할한 후 15분간 벤치타임을 준다.
- 4 ③을 크로와상 모양으로 성형한 후 35분간 2차발효를 시킨다.
- 5 윗불 200°C, 밑불 160°C에서 굽는다.

#### ● 소스

● 재료(중량g)  
양파 50, 피클17개, 피클주스 50, 겨산 삶은 것 2개, 화이트 오폐레 100,

겨자소스 15, 마요네즈 100, 후추 소량, 설탕 소량

#### ● 만드는 법

- 1 피클주스를 끓이면서 소량의 전분을 넣어 걸죽한 상태로 만든 후 양파, 피클, 계란을 잘게 썰어 섞은 것과 혼합해 소스를 만든다.

#### ● 충전물

신선초 비아트, 그린비타민, 케일, 청경채 깎임, 알파파, 오이, 피클, 양상추 등

#### ● 마무리하는 법

- 1 크라프트롤을 반으로 잘라 소스를 바르고 상추를 깎는다.
- 2 다시 소스를 바르고 약간의 소스에 버무린 충전물을 올린다.
- 3 ②위에 다시 소스를 바르고 체리 토마토와 허브꽃잎으로 장식한다.

## 조리빵 B 장려상 / 김성민(인천 안스베이커리)

### IIII감자해물사라다 IIII

#### ● 감자해물 사라다

● 재료(중량g)  
감자 500, 마요네즈 50, 마스타드 5, 소금 12, 다시다 5, 후추 5, 맛살 50, 해물 150

전재료를 섞는다.

#### ● 참치 사라다

● 재료(중량g)  
참치 500, 마요네즈 50, 다시다 5, 후추 5, 피망 100, 양파 100

전재료를 섞는다.

#### ● 크레이프

● 재료(중량g)

중력분 100, 계란 150, 우유 80, 생크림 10, 설탕12, 소금 2  
전 재료를 섞어 완성한다.

#### ● 만드는 법

- 1 사각틀을 이용해 식빵을 올리고 조리된 '해물 사라다'와 '참치 사라다'를 마블형태로 만들어 냉장고에 휴지시킨다.
- 2 철판에 구운 '크레이프' 반죽을 펴 마요네즈를 바르고 휴지시켜 놓은 ①을 올려 사각형으로 써준다.
- 3 ②를 2cm크기로 잘라 마무리한다.