

# 새로운 맛의 비결을 찾아서



홍선기/ 르네상스 서울호텔

한국관광호텔 제과사협회 (동심회 : 회장 경희태)는 지속적인 경기모임과 기술세미나를 통해 회원간의 활발한 기술교류와 정보교환을 하고 있는 단체이다. 특히 외국인 기술자들과 자주 접할 수 있는 이점을 살려 새로운 제과기술과 재료를 사용한 제품들을 소개하고 있다. 본지에서는 동심회 회원들이 추천하는 일급제품을 통해 뛰어난 테크닉을 엿볼 수 있는 제품의 배합을 주계별로 연재한다.

<진행 / 박현희>

## 수수빵

볶은 수수와 빵이 조화를 이뤄 더욱 고소한 맛을 내는 제품이다.  
2차발효 직전에 토핑한 수수가 더욱 먹음직스럽게 보인다.

### 재료 중량(g)

- 강력분 800, \*수수가루 200
- \*수수를 살짝 볶아 가루를 낸 것
- 이스트 50, 개량제 20, 소금 20, 물 500
- \*수수 60, \*수수는 볶은 것 사용

### 만드는 법

- 1 수수를 제외한 전재료를 믹싱볼에 넣고 저속 2분, 중속 6분간 믹싱한다.(수수는 믹싱 종료 전에 투입)  
(반죽온도 27~28℃)
- 2 ①을 27~28℃의 발효실에서 40분간 1차발효시킨다.
- 3 ②를 500g으로 분할한 후 15분간 실온에서 중간발효시킨다.
- 4 ③을 장방형으로 성형해 철판에 올린다.
- 5 분무기로 빵의 표면에 물을 뿌린 후 수수를 묻힌다.
- 6 32~34℃, 85~90%에서 20~25분간 2차발효시킨다.
- 7 ⑥을 180℃에서 35~40분간 굽는다.



# 롤치즈빵

일반 치즈에 비해 구워도 녹지 않는 롤치즈를 사용해 만든 제품으로  
독특한 식감과 맛을 느낄 수 있는 제품이다.



## 재료 중량(g)

강력분 1,000, 이스트 50, 개량제 20, 설탕 100, 버터 100, 소금 20, 우유 600, 롤치즈 350

## 만드는 법

- 1 롤치즈를 제외한 전 재료를 믹싱볼에 넣고 저속 2분, 중속에서 7~8분간 믹싱한다.
- 2 ①에 롤치즈를 넣어 살짝 믹싱한 후 28°C에서 50~60분간 1차발효시킨다.
- 3 ②를 500g으로 분할한 후 15분간 중간발효시킨다.
- 4 ③을 로프형으로 성형해 사각팬에 팬닝한다.
- 5 ④를 32~34°C, 85~90%의 발효실에서 20~25분간 2차발효시킨다.
- 6 ⑤를 190°C에서 40분간 굽는다.

# 대추빵

전처리한 대추와 호두를 사용한 제품으로 현재 시판되고 있는 빵 중 가장 좋은 반응을 얻고 있는 건강빵이다.



## 재료 중량(g)

강력분 800, 호밀가루 200, 이스트 50, 개량제 20, 소금 15, 버터 100, 설탕 60

\*대추 150 \*대추는 씨를 빼고 적당한 크기로 썰어 준비 \*호두 100 \*살짝 구워 자른다 물 500

## 만드는 법

- 1 대추와 호두를 제외한 전재료를 믹싱볼에 넣고 저속 2분, 중속에서 7~8분간 믹싱한다.
- 2 ①에 전처리한 대추와 호두를 넣고 살짝 믹싱한다.
- 3 28°C에서 50~60분간 1차발효시킨다.
- 4 450g으로 분할해 실온에서 10분간 중간발효시킨다.
- 5 ④를 32~34°C, 85~90%의 발효실에서 20~25분간 2차발효시킨다.
- 6 220°C에서 30분간 굽는다.

## 폴렌타 브레드

옥수수의 눈 부분을 가루로 낸 폴렌타파우더와 오레가노(향신료)를 사용한 이태리 제품이다. 폴렌타파우더를 구입하기 힘들다면 옥수수가루를 이용해도 좋다.



### 재료 중량(g)

강력분 1,000, 이스트 50, 개량제 20, 소금 20, 오레가노(향신료) 10,  
올리브오일 25, 물 700 \*폴렌타 파우더(옥수수 가루로 대체해도 무방함) 300

### 만드는 법

- 1 전재료를 믹싱볼에 넣고 저속 3분, 중속 9분간 믹싱한다.
- 2 ①을 28°C에서 50~60분간 1차발효시킨다.
- 3 ②를 400g으로 분할 한 후 실온에서 10분정도 중간발효시킨다.
- 4 ③을 정방향으로 성형한 후 윗면에 폴렌타 파우더를 묻힌다.
- 5 ④를 32~34°C, 85~90% 발효실에서 20~25분간 2차발효시킨다
- 6 190~210°C에서 30분간 굽는다.