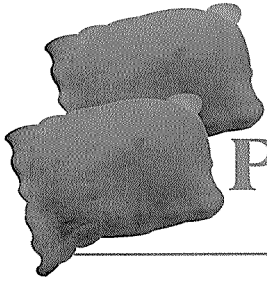


# 핀썬 PINCIN

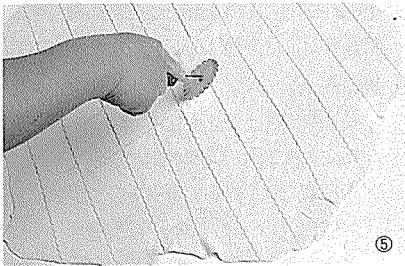
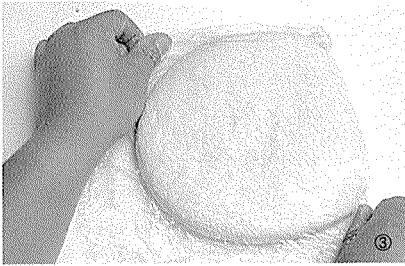
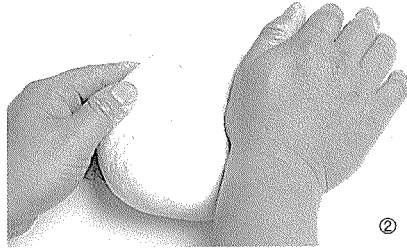
이번 호에는 이탈리아 튀김빵의 일종인 핀썬을 소개한다.

이 제품은 재료와 제조 공정이 간단해 생산성이 좋고, 맛도 단백해 소비자가 물리지 않고 즐길 수 있어 상품성이 높은 아이템이다.

<진행 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr>



# PINCIN



## 제품 특징

- 이 제품은 이탈리아 튀김빵으로 기본 재료만 사용해 맛이 담백하다.
- 발효와 굽기 공정이 필요치 않은 빵 제품으로 생산성이 높다.
- 카레·커피 가루나 피자소스 등을 밀가루 대비 2~5%를 반죽에 추가하면 색다른 맛을 낼 수 있다.
- 공기빵처럼 팽창하는 제품으로 모양과 식감이 독특하다.

## 판매 포인트

- 10개씩 1봉지로 묶어 1,000원 정도에 판매하면 좋다.
- 1/2 또는 1/3 크기로 만들어 판매대에 수북히 쌓아 놓고 중량을 달아 판매해도 된다.
- 마무리 재료로 소금을 사용하면 제품 고유의 담백함에 짭짤한 맛을 더할 수 있어 더 좋다.

## 반죽 중량(g)

강력분 1,000, 인스턴트이스트 16, 미지근한 물 500, 소금 16, 올리브유(또는 식용유) 20

## 만드는 법

- 1 미지근한 물의 일부에 이스트를 풀어 보글보글 거품이 오르게 활성화시켜 준비한다.
- 2 볼 안의 강력분을 펼쳐서 그 중앙 부분에 ①에 넣고 소금은 밀가루 위에 뿌려 넣는다. <사진 1>
- 3 반죽을 시작하면서 올리브유를 넣고 중간 중간에 나머지 미지근한 물을 넣는다.
- 4 반죽은 글루텐이 형성될 정도인 65~70% 정도까지만 한다. <사진 2>
- 5 반죽을 랩이나 젖은 수건에 싸서 밀어퍼기가 좋도록 냉장고에 30분 정도 휴지시킨다. <사진 3>
- 6 덧가루를 뿌리며 밀대를 이용해 반죽을 2~3mm 두께로 밀어편다. <사진 4>
- 7 파이크터를 이용해 10cm 크기가 되도록 절편 모양으로 잘라준다. <사진 5>
- 8 170~180°C의 기름에 앞면과 뒷면을 튀긴 후 적당량의 소금이나 분당을 뿌려 완성한다. <사진 6>



조준형 / 제품 컨설턴트