

판매 유망한 빵 · 과자 실용 제품

(주) 롯데삼강 세미나

*표시된 제품은 롯데삼강 취급품목임.

코코넛 버터 프랑스



반죽 / 재료 중량(g) 및 배합률(%)

강력분 1,000(100%), 드라이이스트 16(1.6%),
소금 18(1.8%), 설탕 40(4%), *그랜드 700(마가린)
40(4%), 계란 55(5.5%), 우유 100(10%), *화인휘프
5000(휘핑크림) 50(5%), 물 500(50%), 코코넛가루
30(3%), *파워1000(개량제) 15(1.5%)

만드는 법

1. 전재료를 넣고 믹싱하다가 클립업 단계에서 유지를 넣어 100%까지 반죽한다.(반죽온도 27°C)
2. 27°C, 75% 습도에서 90분간 1차 발효시킨 다음, 120g씩 분할하고 20분간 중간 휴지시킨다.
3. ②를 쿠퍼형으로 성형하여 바게트 틀에 팬닝한 후, 29°C, 85% 습도에서 50분간 2차 발효시킨다.
4. 220°C에서 스팀을 주고 구운 후, 윗색이 나면 170~180°C로 낮춰 굽는다.

무화과 케이크



반죽 / 재료 중량(g)

*그랜드 700(마가린) 280, 설탕 230, 소금 1,
계란 280, 박력분 260, 베이킹파우더 5,
*화인휘프 5000(휘핑크림) 40, 전처리한 무화과 120

만드는 법

1. 마가린을 포마드 상태로 만들어 준 후, 여기에 설탕, 소금을 넣고 유백색으로 휘핑한다.
2. ②에 계란을 2~3회 나누어 넣고 섞은 후, 체질한 박력분과 베이킹파우더 1/2을 넣고 섞는다.
3. ③에 휘핑크림을 넣고 가볍게 섞은 후, 나머지 가루재료를 넣어 섞어준다.
4. ④에 무화과 퓨레를 넣어 섞은 다음, 파운드 틀에 팬닝하고 180°C에서 40분간 굽는다.
5. 구운 후 윗면에 나파주를 바른단.

빵 오 듀블레



반죽 / 재료 중량(g)

강력분 1000, 우유 200, 계란 300, 이스트 30,
소금 18, 설탕 100, *그랜드 700(마가린) 200,
강남콩배기 200, 레몬피 5, 물 60

만드는 법

1. 전재료를 넣고 100%까지 반죽한다.
(반죽온도 26°C)
2. 27°C, 75% 습도에서 90분간 1차 발효시킨 후
60g씩 분할한다.
3. ②를 원형으로 성형한 다음 33°C, 75% 습도에서
50분간 2차 발효시킨다.

토피ング(g)

박력분 120, *그랜드 700(마가린) 150,
설탕 120, 계란 150, 아몬드 분말 60, 연유 55

만드는 법

1. 마가린, 설탕을 넣고 적당히 휘핑한 후
계란을 2~3회 나누어 넣으면서 섞는다.
2. ①에 아몬드 분말, 연유를 넣어 섞은 후,
체친 박력분을 넣고 섞는다.

마무리하는 법

'반죽' 위에 '토피ング'을 나선형으로 짜준 후,
220°C에서 20분간 굽는다.

포테이토 스틱



반죽 / 재료 중량(g)

강력분 1000, 이스트 40, 소금 20, 설탕 40,
*베셀 쇼트닝 30, 물 640

만드는 법

1. 전재료를 넣고 저속 3분, 중속 4분으로 믹싱한다.
2. 27°C, 75% 습도에서 60분간 1차 발효시킨 후,
비닐에 싸서 냉동실에서 1시간 냉각시킨다.

충전물(g)

*엔젤스 마가린 200, 감자 400, 검정깨 20

만드는 법

1. 삶은 감자를 믹서볼에 넣어 비터로 잘 으갠 후,
마가린을 조금씩 손으로 떼어 넣어 섞어주고,
마지막으로 검정깨를 넣고 섞어 한덩어리로 만든다.
2. 지퍼백에 600g을 넣고 정사각형으로 평평하게
만든 후, 냉장고에서 약 1시간 휴지시킨다.

마무리하는 법

1. '충전물'을 '반죽'으로 싸서 3×2회
밀어 펴기해 30분간 냉동 휴지시킨다.
2. ②를 다시 3×1회 밀어 펴기하고, 30분간 휴지시킨
후, 두께 0.8cm로 밀어펴 폭 2.5cm로 잘라
꼬아서 철판에 팬닝한다.
3. 32°C, 75%습도에서 40분간 2차 발효한 후,
180°C에서 25분간 굽는다.
4. 구운 후 나파주를 진하게 끓여 윗면에 바르고
검은깨를 살짝 뿌려준다.