

프리믹스를 이용한 도넛 · 머핀 제품

(주)제원 인터내셔널

(주)제원 인터내셔널(대표 이우혁)은 리치몬드제과기술학원에서 프리믹스를 이용한 도넛, 머핀 제품 세미나를 개최했다. 미국 웨스트코 베이커마크(Westco Bakemark)사의 수석 셰프인 한스 윌크스(Hans Wilkes)씨의 실연으로 진행된 이번 세미나는 도넛, 머핀 믹스와 초콜릿 아이싱 등 자사제품 홍보를 위해 마련됐으며 프리믹스를 이용해 만들 수 있는 다양한 도넛과 머핀 제품들이 선보였다.

〈취재/ 강인옥 inok@mbakery.co.kr〉

* 표시는 자사취급제품임.



케이크 도넛 Cake Donut

반죽 / 재료 중량(g) 및 배합률(%)

*코리아 케익 도넛 믹스 1,000(100%), 물 328(32.8%)

토피ング

*레디 딥 초콜릿 아이싱, 아몬드 슬라이스, 레인보우, M&M 미니 초콜릿, 코코넛 가루, 데코 스노우

만드는 법

1. 물과 도넛 믹스를 넣고 비터로 저속 1분, 중속 1분 믹싱한다.
2. 테이블에 덧가루를 뿌린 후 반죽을 0.7~0.8cm 두께로 밀어퍼 틀로 찍어낸다.
3. 185~190°C 기름에 양면을 각각 50초씩 튀긴다.
4. ③을 식힌 후 데코 스노우를 묻히거나 도넛 한쪽 면에 아이싱용 초콜릿을 묻힌 후 토피ング를 올린다.



프리터 Fritter

재료 중량(g)

90쪽의 '빵 도넛' 을 만들고 남은 파지, 계피설탕가루, 사과, 블루베리, 분당

만드는 법

1. '빵 도넛' 을 성형하고 남은 파지를 묻쳐 그 속에 사과 다이스 또는 블루베리를 넣어서 스크레이퍼로 함께 다진다.
2. ① 위에 계피설탕가루를 뿌려주고 다시 스크레이퍼로 잘게 다진 후 덧가루를 약간 묻혀 직사각형으로 길게 성형한다.
3. ②를 3cm 간격으로 자른 후 덧가루를 뿌린 철판 위에 놓고 손으로 눌러 퍼 원형으로 만든 후 185°C 기름에서 튀긴다.
4. ③ 뒷면에 글레이즈를 묻혀 계피설탕가루를 뿌려주거나 분당을 체에 쳐 뿌린다.

빵 도넛 Raised Donut



반죽 / 재료 중량(g) 및 배합률(%)

*1440 레이스드 도넛 믹스 1,000(100%), 물 500(50%), 이스트 40(4%)

토폽물

계피설탕가루, 글레이즈(분당+뜨거운 물), *레디 딥 초콜릿 아이싱, 아몬드 슬라이스, 레인보우, M&M 미니 초콜릿

만드는 법

1. 물과 이스트를 풀어준 후 도넛 믹스를 넣고 스파이럴 믹서로 저속 2분, 중속 6~7분 믹싱한다.
2. 온도 27°C, 습도 65~70%에서 45분~1시간 동안 1차 발효시킨 후 10분간 휴지시킨다.
3. 가스를 빼고 0.7~0.8 cm 두께로 밀어퍼 링틀로 찍어낸다.
4. 성형
 - ① 링 모양의 반죽 한쪽을 가위로 잘라 끝을 잡고 길게 늘린 후 휴지를 하고 파베기 모양으로 만든다.
 - ② 반죽을 사각형으로 얇게 밀어퍼 붓으로 물을 칠하고 계피가루를 1/2만 뿌려 반을 접는다. 스크레이퍼로 2cm 간격으로 잘라 휴지를 준 후 두손으로 잡아서 늘려 브레첼 모양으로 만든다.
 - ③ 반죽을 직사각형으로 밀어퍼 전체에 계피가루를 뿌린 후 단단하게 말아준다. 스크레이퍼로 2~3cm 간격으로 잘라 낮은 원통모양으로 만든다.
5. 33°C, 건습에서 30분간 2차 발효 후 185°C 기름에서 튀긴다.
6. 글레이즈나 초콜릿아이싱을 묻혀 토폽물을 올린다.

후르츠 머핀 Fruits Muffin



반죽 / 재료 중량(g) 및 배합률(%)

*푸드앤크림 케이크 믹스(머핀믹스) 1,000(100%), 계란 348(34.8%), 식용유 300(30%), 물 225(22.5%), 블루베리, 파인애플, 스트로이젤 ※ 스트로이젤은 머핀 믹스 400g과 버터나 마가린 100g을 손으로 비비면서 섞어 만든다.

만드는 법

1. 머핀 믹스와 계란을 넣고 비터로 저속 1분, 중속 3~4분간 믹싱한다.
2. 식용유를 넣고 스크레이퍼로 반죽을 바닥까지 잘 훑어준 후 저속으로 2분간 믹싱한다.
3. 물을 넣고 1~2분간 믹싱한 후 반죽을 여러 개의 볼에 나누어 놓는다.
4. 팬닝
 - ① 반죽만 머핀 컵의 2/3정도 팬닝한 후 스트로이젤을 뿌려준다.
 - ② 반죽에 파인애플을 넣고 섞은 후 머핀 컵의 3/4 정도 팬닝한 후 위에 파인애플을 올린다.
 - ③ 반죽에 블루베리를 넣고 섞은 후 머핀 컵의 3/4 정도 팬닝한 후 스트로이젤을 뿌려준다.
5. 180~190°C 오븐에서 굽는데 들어간 과일에 따라 굽는 시간이 다르므로 손으로 윗면을 만져서 끈적이지 않을 때까지 굽는다.
6. ①번 머핀은 구운 후 블루베리 필링을 가운데 짜 넣는다.