프리믹스와 치즈 필링을 이용한 제품

(주) 선인 세미나

*표시는 (주) 선인 취급 품목임.

프리앤드 케이크

반죽 / 재료 중량(g), 배합률(%)

*프리앤드 믹스 1000(100%), 물 550(55%), 마가린 400(40%), 오렌지 술, 분당 약간

만드는 법

1. 믹싱볼에 프리앤드 믹스, 물, 오렌지 술, 녹인 마가린을 넣고 비터로 2분간 믹싱한다.

* 반죽이 거의 물과 같은 상태로 시간이 지나면 된 상태가 된다.

2. ①을 철판이나 머핀컵에 팬닝하여 200℃에서 굽는다.
3. ②를 식힌 후 분당을 체에 쳐 윗면에 뿌린다.

※ 반죽 믹싱 후에 기호에 따라 블루베리, 초코칩, 커피 농축액, 과일 필링 등을 넣고 저속으로 30초간 섞으면 다양한 케이크를 만들 수 있다.

치즈 아이거 브로트

반죽 / 재료 중량(g), 배합률(%)

강력분 500(50%), *아이거 믹스 500(50%), 이스트 40(4%), 물 600(60%)

만드는 법

1. 전 재료를 넣고 저속 2분, 고속 5~6분 정도 믹싱한다(반죽온도 28~29℃).
2. 플로어 타임 20분을 준 뒤 600g으로 분할하고 벤치 타임 20분을 준다.

치즈 필링물 / 재료 중량(g), 배합률(%)

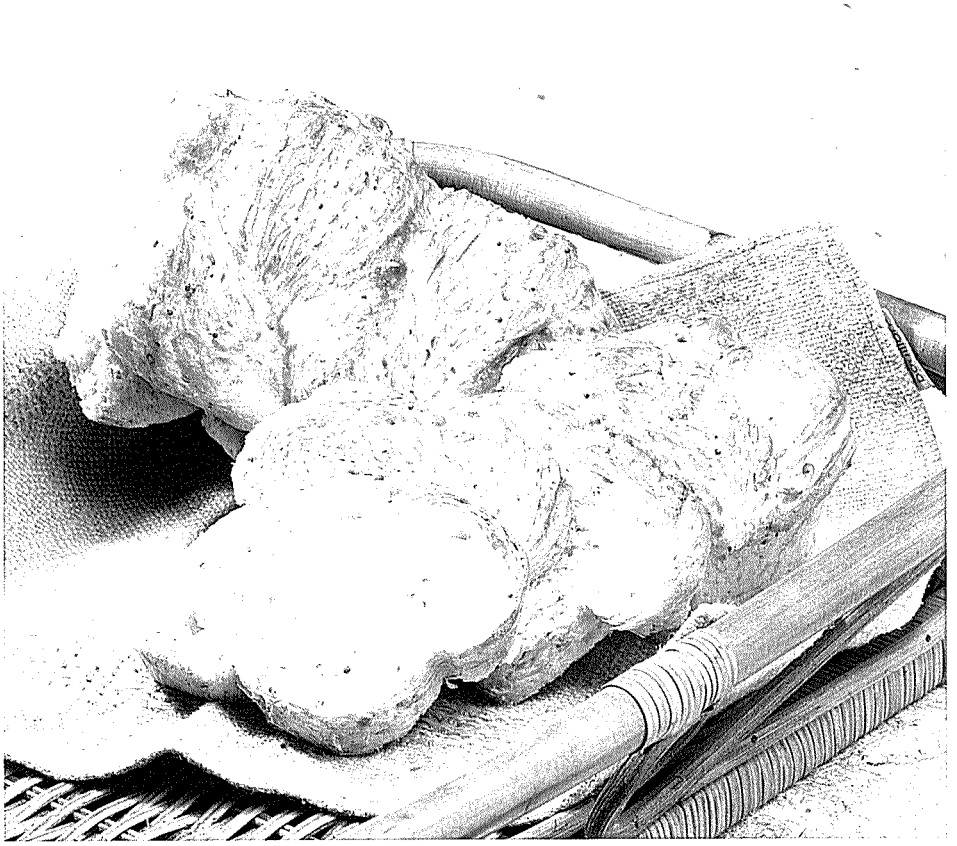
*치즈 그래뉼 140(46.7%), 물 110(36.7%), 노른자 35(11.6%), 빵가루 10~15

전 재료를 넣고 섞어준다.

마무리하는 법

1. '반죽'을 밀대로 밀어 펴고 그 위에 '치즈 필링물' 120~150g을 고루 바른다.
2. ①을 바게트 모양으로 성형한 후, 양끝을 서로 연결해 밀가루를 뿌린 바구니에 팬닝한다.
3. 습도 80%, 35℃에서 50~60분간 2차 발효시킨다.
4. 240℃에서 5분간, 200℃에서 35~40분간 굽는다.

소야&치즈 프룬더



반죽 / 재료 중량(g), 배합률(%)

강력분 600(60%), *4씨앗 믹스 400(40%), 설탕 40(4%), 버터 50(5%), 이스트 60(6%), 계란 50(5%), 물 500(50%), 롤인용 마가린 150(15%), *롤인 치즈 SF44 300(30%)

만드는 법

1. 전 재료를 넣고 저속 2분, 고속 5분 정도 믹싱한다.(반죽온도 18~20℃)
2. 3절 3회 밀어펴기 한 후, 두께 1.5cm의 사각형으로 밀어편다.
3. 460~490g 정도의 직사각형으로 분할하여 윗부분 1/5을 남기고, 나머지 부분을 세로 3등분한다.
4. ③의 3가닥을 서로 엇갈려서 머리 땋듯이 꼬아서 작은 식빵 팬에 팬닝한다.
5. 습도 75%, 30℃에서 60분간 2차 발효시킨다.
6. 210℃에서 5분간, 180℃에서 30분간 굽는다.

초컬릿 브라우니

반죽 / 재료 중량(g), 배합률(%)

중력분 255(70%), 박력분 360(100%), 감자분말 30(4.9%), 계란 300(48.8%), 물 540(97.6%), 설탕 600(154.4%), 코코아 파우더 80(13%), 물엿 60(9.8%), 탈지분유 20(3.3%), *초컬릿 훠드지 440(71.5%), 베이킹 파우더 10(1.6%), 소금 5(0.8%), 마가린 100(16.3%), *오버렛 스페셜(유화제) 15(2.4%), 바닐라 엣센스 5(0.8%), 호두 250(40.7%)

* 초컬릿 훠드지는 파운드 케이크에서의 로마지팬처럼, 스폰지 케이크와 같은 가벼운 반죽에 쓸 수 있는 초컬릿 케이크 필링류.

만드는 법

1. 호두를 제외한 모든 재료를 넣고 저속 1분, 중속 2분 정도 비터로 믹싱한다.
2. ①에 호두를 넣고 잘 섞어준 후, 철판에 종이를 깔고 팬닝하여 190℃에서 굽는다.