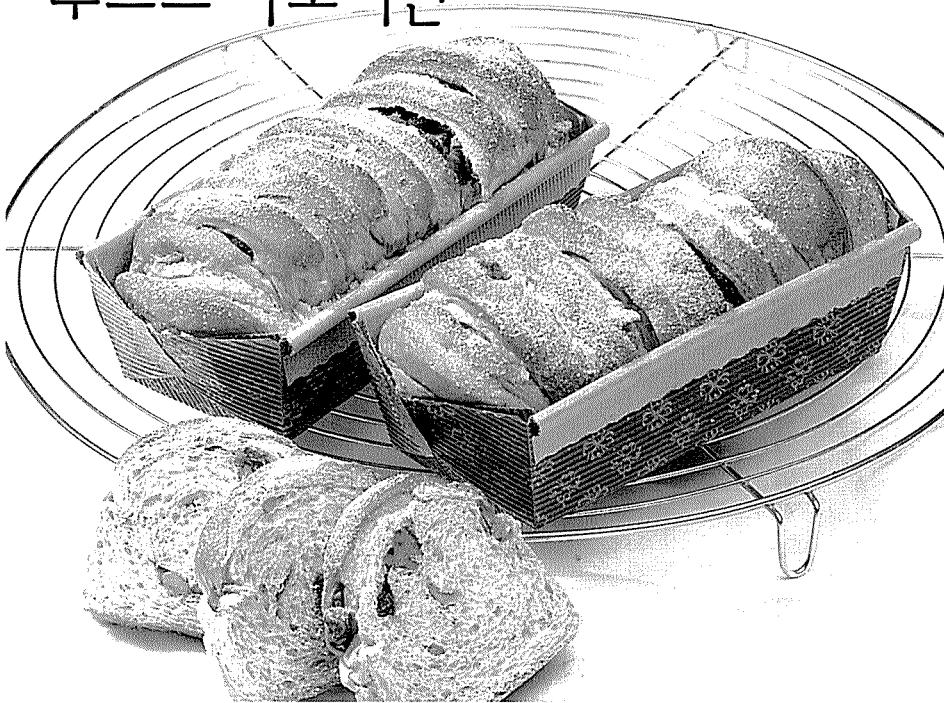


소년소녀 가장 돕기 초청 세미나

상록수 과자회 · 맥과 벗

후르츠 아코디언



재료 중량(g) 및 배합률(%)

강력분 1000(100%), 스펀지크림 600(60%), 소금 10(1%), 이스트 80(8%), 플러스 몰트 20(2%), 버터 100(10%), 계란 200(20%), 물 500(50%), 울스파이스향 약간

충전물

호두, 건포도, 건조 과일(오렌지ピール, 레몬ピール)

만드는 법

1. 전 재료를 넣고 95%까지 믹싱한다.
(반죽 온도 26~27°C)
2. 40분간 1차 발효시킨 후, 150g씩 분할하여 20분간 휴지시킨다.
3. 전처리해 둔 '충전물'을 넣고 말아서 팬닝한 후, 칼집을 넣어준다.
* 칼집을 일정하게 주어야 빵의 모양이 고르게 나온다.
4. 2차 발효시킨 후, 빵 윗면에 설탕을 뿌려 윗불 175°C, 밑불 150°C에서 45분간 굽는다.

화이트 노아빈



재료 중량(g) 및 배합률(%)

- 철판 3장용, 30개분
강력분 1000(100%), 설탕 80(8%), 소금 20(2%), 이스트 50(5%), 플러스 몰트 10(1%), 버터 100(10%), 생크림 100(10%), 물 500(50%)

충전물

커스타드 크림 800, 통팔 앙금 1000, 호두 200
전 재료를 넣고 잘 섞는다.

만드는 법

1. 전 재료를 넣고 95%까지 믹싱한다.
2. 45분간 1차 발효시킨 후, 55~60g씩 분할하고 20분 정도 휴지시킨다.
3. ②에 미리 준비해둔 '충전물'을 넣고 싹 다음 전분을 골고루 묻힌다.
4. 철판에 팬닝하여 윗불 180°C, 밑불 160°C에서 25분간 굽는다.

크럼 모카 스틱



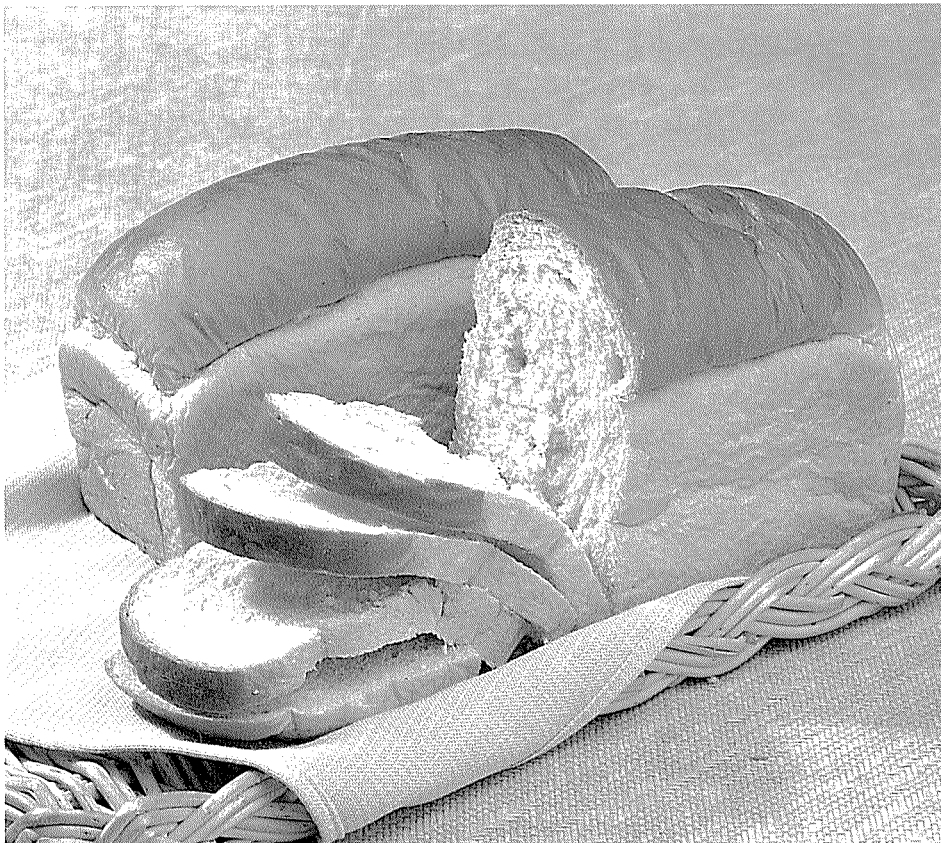
재료 중량(g) 및 배합률(%)

강력분 500(100%), 크림 1000(200%),
소금 10(2%), 이스트 60(12%), 베이킹파우더
20(4%), 버터 500(100%), 계란 300(60%), 커피
20(4%), 럼주 80(16%), 호두 분태 200(40%)

만드는 법

1. 럼주에 커피를 풀어놓는다.
2. 강력분, 이스트, 베이킹파우더, 소금, 계란과 ①을 함께 믹싱볼에 넣고 100% 믹싱한다.
3. ②에 버터와 크림을 넣고 골고루 섞일 때까지 믹싱한 후, 호두 분태를 넣고 섞는다.
4. 전 재료가 잘 섞이면 55~60g씩 분할하여 버터스틱 모양으로 성형한다.
5. 스크레이퍼로 윗면 4~5곳을 살짝 눌러 모양낸 다음 노른자를 칠한다.
6. 윗불 180°C, 밑불 150°C에서 25분간 굽는다.

두유식빵



재료 중량(g) 및 배합률(%) - 5~6개분

강력분 1000(100%), 설탕 100(10%),
소금 15(1.5%), 이스트 50(5%),
플러스 몰트(개량제) 20(2%), 분유 30(3%),
쇼트닝 120(12%), 두유 850(85%),
빵가루 200(20%)

※ 두유 식빵에 쇼트닝을 쓰는 이유는
일반 버터를 쓰게 되면 버터의 향이 두유의
독특한 향을 방해하기 때문이다.

만드는 법

1. 전 재료를 믹싱볼에 넣고 95%까지 믹싱한다.
(반죽온도 25°C)
2. 50분간 1차 발효시킨 후, 450g씩 분할하고
25분간 휴지시킨다.
3. 옥수수 식빵과 같이 가볍게 말아서
작은 식빵 팬에 팬닝한다.
4. 윗불 170°C, 밑불 150°C에서 45분간 굽는다.