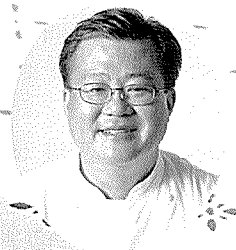


치즈 스틱

이번 호에서 소개하는 제품은 토핑용 치즈를 이용해 만든 특별한 식감의 치즈 스틱이다. 치즈 스틱은 패스트푸드점이나 외식업종에서는 일반화된 제품으로 쉽게 접할 수 있지만 베이커리에서는 아직 보편화되지 못하고 있다. 흔히 볼 수 있는 치즈 스틱보다 훨씬 크고 고급화된 제품으로 판매가는 개당 1,500원에서 2,000원이 적당하다.

<진행 / 오형석 ohs@mbakery.co.kr>



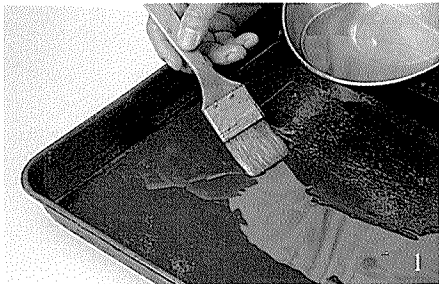
조준형 / 제품 컨설턴트

반죽 / 재료 중량(g)

강력분 1,500, 박력분 500, 디어바게뜨 100, 생이스트 70,
물 1,400, 설탕 200, 식용유 100, 계란 4개, 토핑 치즈 500(충전용)
장식용 / 토핑용 치즈 적당량

토핑 치즈

파마산 슈레드 100% 치즈로 토핑용으로 쓰인다.



만드는 법

1. 철판 위에 식용유를 흥건할 정도로 넉넉히 바른다. <사진 1>
2. 토핑 치즈를 제외한 전 재료를 넣고 저속 1분, 중속 3분, 고속 6분간 믹싱해 글루텐을 100% 잡아 준다. <사진 2>
3. 반죽을 펴 토핑 치즈를 넣고 섞어준다. <사진 3>
4. ③을 ① 위에 올린 후 상온에서 발효시킨다(발효는 철판의 높이 만큼이 적당하다. 여름철은 평균 20분, 겨울철은 40~50분 정도가 적당하다).
5. 작업대 위에 밀가루를 충분히 뿌려준다. <사진 4>
6. ⑤ 위에 ④를 뒤집어 놓고 토핑용 치즈를 뿌려준다. <사진 5>
7. ⑥을 가로로 3등분 한 후 세로 5cm, 가로 25~30cm 크기로 잘라준다. <사진 6>
8. ⑦을 팬닝한 후 상온에서 15분 정도 발효한다. <사진 7>
9. ⑧을 180~190°C에서 15분간 굽는다.

