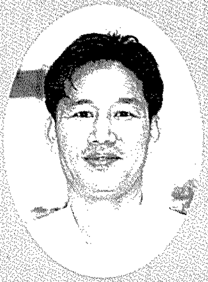
안창현의 특선 실용 빵

빵 전문가로 명성을 얻고 있는 제과 기능장 안창현씨가
추천하는 실용 빵 제품을 연재한다.
이 코너에서는 제과점에서 쉽게 따라 할 수 있고, 판매가 잘 되는
대중성 있는 제품을 위주로 매달 2제품을 선보인다.
<진행 / 박종서 sjpark@mbakery.co.kr>



안창현
- 제과 기능장
- 97 하이브 은상
- 97 SIBA 최우수상
- 수원여대 제과제빵전공 겸임 교수
- 현 안스베이커리 기술 상무

바리바루빵
(이탈리아빵)

적정 판매가 800원

반죽 / 재료 중량(g)

강력분 1,000, 드라이이스트 18, 설탕 100,
소금 18, 계란 3개, 버터 100, 물 500

만드는 법

1. 믹싱 전에 드라이이스트를 이스트 양의 7배 정도의 물에 20~30분 정도 풀어 보글보글 거품일 정도로 활성화시킨다.
2. 클린업 단계에서 유지를 넣고 전 재료를 7~8분 믹싱한다.
3. 30~40분간 1차 발효 후 60g 정도로 분할하고 15분 정도 벤치타임을 준다.
4. 긴 장방형으로 밀어펴서 파이 칼로 잘라 성형한다.
5. 실온에서 10분 정도 휴지시킨 후 윗면에 녹인 버터를 바른다.
6. 토핑용 설탕과 아몬드가루를 적당량 뿌려준다.
7. 윗불 200℃, 밑불 160℃에서 10분 정도 굽는다.

아몬드크림빵

적정 판매가 800원

반죽 / 재료 중량(g)

강력분 1,000, 드라이이스트 20, 설탕 100, 소금 18, 분유 40, 계란 300, 버터 350, 우유 400, 꿀 50

만드는 법

1. 클린업 단계에서 유지를 투입하고 100%까지 믹싱한다.
2. 40~50분 정도 1차 발효 후 45g씩 분할하고 15분간 벤치타임을 준다.
3. 45g의 반죽 안에 '필링'을 30g씩 포집해 성형한 후 별모양의 틀에 팬닝한다.
4. 40분간 2차 발효 후 남겨 놓은 '필링'을 표면에 짜준다.
5. 윗불 200℃, 밑불 160℃에서 12~15분간 굽는다.
6. 식힌 후 윗부분에 분당을 뿌려준다.

필링 / 재료 중량(g)

버터 140, 설탕 140, 계란 140, 아몬드분말 120, 박력분 60, 코코넛과 호두 60

만드는 법

버터와 설탕을 섞어 부드럽게 한 후 나머지 재료를 섞는다.