

제10회 서울국제빵·과자경진대회 수상작 배합표

일반빵 부문

■ 식빵류

금상 / 정훈 <신라명과> 치즈 식빵



반죽 / 재료 배합률(%)

강력분 100, 설탕 10, 소금 1.8, 분유 2, 생이스트 3.5, 몰타 1.5, 계란 15, *발효종 5, 파마산 치즈 5, 우유 30, 물 25

만드는 법

1. 저속 2분 믹싱 후 버터 넣고 중속 5분, 저속 2분 믹싱한다.
2. 60분간 1차 발효 후 250g으로 분할한다.
3. 15분간 중간 발효 후 밀어피고 치즈 롤링 시트와 치즈 분말을 넣어 3절 1회 접기한다.
4. 롤모양으로 말아준 후 현미가루 묻혀 45분간 2차 발효한다.
5. 윗불 160°C, 밑불 200°C에서 30분간 굽는다.

발효종 / 재료 배합률(%)

강력분 100, 생이스트 2, 소금 2, 몰트 시럽 0.3, 물 67

만드는 법

1. 저속 4분, 중속 5분 믹싱한다. (반죽온도 24°C)
2. 2시간 발효한 후 편지를 주고 3°C의 냉장조에 보관한다.

토피ング / 재료 중량(g)

치즈 분말(개당) 2, 현미가루 1, 치즈 롤링시트 200

은상 / 김중현 <광주 프렌드베이커리> 슬ای브레드

반죽 / 재료 배합률(%)

강력분 90, 중력분 10, 소금 2.5, 개량제 10, 생이스트 5, 계란 30, 버터 25, 솔잎즙 50, 설탕 5, 오렌지 같은 것 1개, 오렌지즙 1개

충전물 / 재료 중량(g)

잣 100, 설탕 200, 버터 300, 계란 2개, 강력분 250, 아몬드 분말 300, 솔잎즙 200, 베이킹파우더 5, 오렌지즙 1개, 오렌지 같은 것 1개, 소금 5

동상 / 객배성 <스위스브랑제리> 발효 건조 된장빵

반죽 / 재료 배합률(%)

강력분 100, 설탕 2, 버터 5, 소금 2, 생이스트 3.5, 개량제 1, 분유 5, 물 60, 발효건조 된장 7, 롤치즈 10

만드는 법

1. 저속 1분, 중속 6분 믹싱한 후 롤치즈를 3회 나누어 넣으면서 저속 2분 믹싱한다.
2. 30분간 1차 발효한 후 250g으로 분할하고 15분간 벤치타임을 준다.
3. 50분간 2차 발효한 후 200°C에서 스팀 주고 30분간 굽는다.

동상 / 우현미 <대경대학> 알로에 빵

반죽 / 재료 중량(g)

강력분 1,450, 알로에 분말 50, 설탕 200, 소금 20, 계란 6개, 노른자 6개, 분유 30, 묵은 반죽 150, 버터 300, 알로에즙 500

토피ング / 재료 중량(g)

현자 100, 알로에 분말 500, 분당 300

■ 페이스트리류

금상 / 문인엽 <홍순양과자점> 심플 페이스트리



데니스 페이스트리 / 재료 중량(g)

강력분 1,000, 설탕 80, 소금 15, 생이스트 30, 계란 2개, 물 430, 롤인 버터 500

만드는 법

1. 롤인 버터를 제외한 전 재료를 넣고 저속 1분, 중속 6분 믹싱한다. (반죽온도 24°C)
2. 0~3°C에서 1시간 정도 휴지시킨 후 롤인 버터를 넣고 3절 3회 접는다.
3. 두께 3mm로 밀어피고 성형한 후 2개씩 겹쳐 20분간 발효한다.
4. 180°C에서 25분간 굽는다.

과일 페이스트리 / 재료 중량(g)

설탕 240, 버터 240, 소금 7, 계란 5개, 아몬드 분말 400, 박력분 80, 당조림한 사과 500

만드는 법

1. 설탕, 버터, 소금, 계란을 크림화한 후 아몬드 분말, 박력분을 섞고, 당조림한 사과를 넣고 섞어준다.

2. '데니스 페이스트리' 반죽에 ①을 올려

구운 후 위에 각종 과일을 올린다.

고구마 페이스트리 / 재료 중량(g)

고구마 1,000, 생크림 200, 무염버터 100, 설탕 120, 노른자 4개

만드는 법

1. 고구마를 구운 후 비터로 잘 풀어놓는다.
2. 생크림, 무염버터, 설탕을 끓인 후 노른자를 넣고 익지 않도록 섞는다.
3. ①과 ②를 섞은 후 '데니스 페이스트리' 반죽에 올려 굽는다.
4. ③ 위에 고구마 크림을 짜준 후 고구마 맛탕을 올려 장식한다.

동상 / 황현길 <익산 풍년제과> 데니스 페이스트리

반죽 / 재료 중량(g)

강력분 800, 중력분 200, 설탕 100, 버터 100, 분유 30, 계란 400, 생이스트 40, 소금 18, 천연발효종 100, 물 380, 롤인 버터 650

동상 / 김영미 <나폴레옹과자점> 크루아상

반죽 / 재료 중량(g)

강력분 1,000, 소금 20, 개량제 20, 설탕 80, 생이스트 60, 계란 1개, 우유 400, 물 180, 롤인 마가린 1,000

만드는 법

1. 롤인 마가린을 제외한 전 재료를 넣고 100% 믹싱한다.
2. ①을 1,800g 분할하고 밀대로 밀어낸 후 롤인 마가린을 넣고 3절 3회 접기한다.
3. 가로 99cm, 세로 50cm로 재단한 후 세로로 이등분해 2장을 겹쳐 준다.
4. 윗면은 9cm 간격으로, 밑면은 4.5cm로 띄우고 9cm 간격으로 재단한 후 이등분 삼각형으로 자른다.
5. 크루아상 형태로 성형한 후 노른자에 정종을 섞어 바르고 180°C에서 10~13분간 굽는다.
6. 칼집을 내준 후 생크림을 짜주고 키워, 밀감으로 장식한다.

■ 농수산물빵류

최우수상 / 김중현 <광주 공전제과>
캐러멜 브레드



반죽 / 재료 중량(g)

강력분 899, 마(麻) 분말 100, 캐러멜 400,
계란 4개, *호모 반죽 280, 소금 18.5, 우유 450

만드는 법

1. 전 재료를 넣고 믹싱한 후 50분간 1차 발효한다.
2. 여러 가지 크기로 분할한 후 20분간 중간 발효하고
쿠페형으로 성형한다.
3. 위에 콩가루를 묻힌 후 40분간 2차 발효하고
180°C에서 30분간 굽는다.

호모 반죽 / 재료 중량(g)

중력분 1,000, 소금 10, 몰트 10, 물 750,
마(麻) 분말 28

전 재료를 넣고 믹싱해 하루정도 숙성시킨다.

금상 / 노한승 <한빛제과조리학원>
녹차분말 빵

중중 반죽 / 재료 배합률(%)

강력분 20, 이스트 0.1, 물 35
믹싱한 후 7일 동안 냉동실에서 저온 발효한다.

본 반죽 / 재료 배합률(%)

강력분 80, 이스트 1, 물 31, 녹차 분말 20,
액체 발효종(5년 숙성) 20

다시마 빵

중중 반죽 / 재료 배합률(%)

강력분 50, 이스트 1, 물 35
본 반죽 / 재료 배합률(%)
강력분 50, 이스트 0.5, 물 32, 쇼트닝 3,
다시마 가루 10, 액체 발효종 35

속 빵

중중 반죽 / 재료 배합률(%)

강력분 20, 이스트 1, 물 50, 포도종 0.2
믹싱한 후 7일 동안 냉동실에서 저온 발효한다.

본 반죽 / 재료 배합률(%)

강력분 80, 물 10, 속 즙 20, 속 분말 10, 이스트 2,
액체 발효종(5년 숙성) 10, 버터 1

송화가루 빵

중중 반죽 / 재료 배합률(%)

강력분 20, 이스트 0.1, 물 35

믹싱한 후 7일 동안 냉동실에서 저온 발효한다.

본 반죽 / 재료 배합률(%)

강력분 80, 이스트 1, 물 31, 송화가루 20,
액체 발효종(5년 숙성) 20

은상 / 이창훈 <광주 이탈빈베이커리>
호박빵

반죽 / 재료 중량(g)

강력분 1,000, 설탕 120, 생이스트 30, 소금 17,
버터 150, 개량제 10, 계란 3개, 우유 300, 물 100

충전물 / 재료 중량(g)

호박 1,000, 설탕 300, 생크림 30, 전분 30

토피нг물 / 재료 중량(g)

설탕 150, 버터 250, 계란 2개, 중력분 185, 분유 25,
베이킹파우더 5, 검정깨·들깨·흰깨 적당량

동상 / 임미연 <청강문화산업대>
감자·호박 빵

반죽 / 재료 중량(g)

강력분 1,100, 생이스트 44, 소금 22,
탈지분유 22, 설탕 176, 물 157, 이스트푸드 2.2,
마가린 198, 계란 165

만드는 법

1. 전 재료를 볼에 넣고 믹싱한 후
마지막 단계에 감자 225g을 넣고 섞는다.
2. 60°C에서 25분간 1차 발효한 후 성형한다.
3. 감자를 채 썰고 설탕을 묻혀 ② 위에 올린 후
10분간 2차 발효한다.
4. 190°C에서 30분간 굽는다.

※ 호박빵은 기본 반죽의 마지막 단계에
호박 200g을 넣고 믹싱하며, 성형 후 설탕,
물에 졸인 호박을 올려 2차 발효한다.

동상 / 송숙경 <청원전문대>
고구마 페이스트리

페이스트리 / 재료 중량(g)

강력분 500, 중력분 500, 설탕 80, 버터 100,
소금 10, 생이스트 30, 개량제 10, 당근즙 550,
시금치즙 550, 롤인 버터 500

만드는 법

1. 저속 2분, 중속 8분간 믹싱한 후(반죽온도 20°C)
1시간 동안 냉장고에서 1차 발효한다.
2. 롤인 버터를 넣고 3절 3회 접기한 후 아채즙을 넣고
만든 반죽으로 그물무늬를 내 덧붙인다.
3. 지름 10cm 재단한 후 '고구마 앙금' 40g을 싸주고
15분간 2차 발효한다.
4. 170°C에서 15분간 굽는다.

고구마 앙금 / 재료 중량(g)

고구마 1,250, 백앙금 750, 노른자 280, 버터 240,

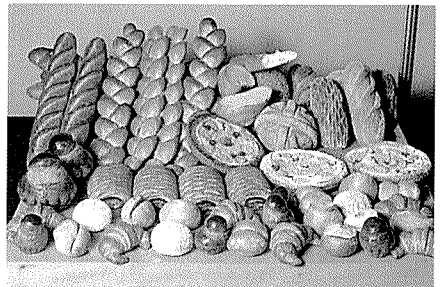
생크림 50, 브랜디 100, 연유 200, 바닐라 약간

만드는 법

1. 버터를 풀어준 후 노른자, 생크림, 브랜디, 연유,
바닐라를 순서대로 넣고 크림상태로 만든다.
2. 고구마를 180°C에서 30분간 구운 후
식혀 껍질을 벗기고 백앙금과 함께 으갠다.
3. ①과 ②를 골고루 섞는다.

유럽빵 부문

최우수상 / 하수완 <익산 풍년제과>



빵 오르방 / 재료 중량(g)

강력분 2,000, 중력분 500, 소금 50, 몰트 엑기스 6,
르방 내추럴 1,250, 물 1,700

만드는 법

1. 저속 4분, 중속 2분 믹싱한 후(반죽온도 27°C)
30°C에서 3시간 1차 발효한다. (2시간 후 편치하기)
2. 분할한 후 10분간 중간 발효하고 성형한다.
3. 32°C, 습도 75%에서 90~100분간 2차 발효한 후
235°C에서 스팀 주고 35~40분간 굽는다.

빵 드 세이글 / 재료 중량(g)

강력분 400, 중력분 200, 호밀가루 1,400,
발효종 2,000, 소금 40, 몰트 엑기스 10,
물 1,300, 인스턴트 이스트 10

만드는 법

1. 저속 5분, 중속 2분 믹싱한 후(반죽온도 26°C)
30°C에서 60분간 1차 발효한다.
2. 분할, 성형 후 32°C, 습도 75%에서
70분간 2차 발효한다.
3. 235°C에서 스팀 넣고 35~40분간 굽는다.

빵 드 캄파뉴 / 재료 중량(g)

강력분 1,500, 중력분 200, 호밀가루 300, 소금 40,
르방 내추럴 2,000, 몰트 엑기스 6, 물 1,300

만드는 법

1. 저속 4분, 중속 2분 믹싱한 후(반죽온도 26°C)
30°C에서 3시간 1차 발효한다. (100분 후 편치하기)
2. 분할한 후 10분간 중간 발효하고 성형한다.
3. 32°C, 습도 75%에서 100분간 2차 발효한 후
230°C에서 스팀 주고 40분간 굽는다.

바게트 / 재료 중량(g)

강력분 1,600, 중력분 400, 소금 18, 설탕 20,
드라이이스트 15, 개량제 80, 천연발효종 200, 물 1,220

금상 / 홍성근 <포항제과기술학원>

바게트 · 프리빵 / 재료 중량(g)

강력분 800, 중력분 200, 생이스트 6,
인스턴트 이스트 5, 소금 20, 몰트 5, 물 680

빵 오르방 내추럴

발효액 / 재료 중량(g)

건포도 500, 물 500, 꿀 30
27°C에서 72시간 발효한다.

1차 발효종 / 재료 중량(g)

발효액 300, 강력분 500, 몰트 10
25~26°C에서 16시간 발효한다.

2차 발효종 / 재료 중량(g)

1차 발효종 800, 강력분 500, 소금 10, 몰트 10, 물 300
25~26°C에서 10시간 발효한다.

르방 / 재료 중량(g)

2차 발효종 800, 강력분 500, 소금 10, 물 300
22~25°C에서 16시간 발효한다.

본반죽 / 재료 중량(g)

강력분 1,200, *르방 600, 소금 24, 몰트 3, 물 800

만드는 법

1. 저속 4분, 중속 2분 믹싱한 후(반죽온도 27°C)
3시간 1차 발효한다. (2시간 후 편치하기)
2. 480g으로 분할한 후 90분간 2차 발효한다.
3. 230°C에서 35~40분간 굽는다.

빵 드 캄파뉴

발효종 / 재료 중량(g)

강력분 900, 발효반죽 54, 소금 18, 물 560

반죽 / 재료 중량(g)

*발효종 850, 강력분 400, 호밀가루 100, 소금 10,
생이스트 2, 인스턴트 이스트 2, 몰트 1.5, 물 340

빵 드 세이글

발효종 / 재료 중량(g)은 위의 빵 드 캄파뉴와 동일

반죽 / 재료 중량(g)

*발효종 500, 강력분 100, 호밀가루 400, 소금 10,
생이스트 2, 인스턴트 이스트 2, 몰트 1.5, 물 330

브리오슈

반죽 / 재료 중량(g)

강력분 500, 생이스트 20, 설탕 50, 소금 8, 계란 6개,
버터 275, 물 30

충전물 / 재료 중량(g)

체다 치즈 100, 버섯 150, 중력분 50, 버터 30,
우유 140, 소금, 후추, 넛메그 소량

은상 / 박연호 <라미듀빵코리아>

배(Pear) 르방

배 발효액 / 재료 배합률(%)

배 100, 물 100, 설탕 5

만드는 법

1. 배를 가로, 세로 1cm로 잘라 소독된 용기에 넣는다.
2. 25°C 물에 1일 2회 정도 가볍게 흔들어주면서
96시간 발효하고 거즈를 이용해 액을 거른다.

1번 종 / 재료 배합률(%)

배 발효액 60, 강력분 100, 몰트액 1

배 발효액에 몰트액을 넣고 강력분을 섞어 믹싱한 후
(반죽온도 25°C) 3배 크기의 용기에 넣고 16시간
발효한다.

2번 종 / 재료 배합률(%)

강력분 100, 1번 종 160, 소금 2, 몰트액 1, 물 60

전 재료를 넣고 믹싱한 후(반죽온도 25°C)

27~28°C에서 10시간 발효한다.

3번 종 / 재료 배합률(%)

강력분 100, 2번 종 160, 소금 2, 물 60

전 재료를 넣고 믹싱한 후(반죽온도 25°C) 23°C에서

16시간 발효한다. 편치를 준 후 사용량만 남기고

냉장보관한다.

르방 오 노아 / 재료 배합률(%)

강력분 100, *배 르방 60, 소금 2, 설탕 3,

무염버터(약간 태움) 4, 물 68, 구운 호두 25

만드는 법

1. 저속 5분, 중속 4분 믹싱한 후 구운 호두를 넣고
저속 1분 30초간 믹싱한다.(반죽온도 24°C)
2. 90분간 1차 발효한 후 편치를 하고
다시 90분간 발효한다.
3. 480g으로 분할한 후 20분간 중간 발효하고
성형한다.
4. 광목에 밀가루를 뿌리고 반죽을 올린 후
60분간 2차 발효한다.
5. 칼집을 넣고 윗불 230°C, 밑불 195°C에서
35분간 굽는다.

동상 / 양승봉 <신라명과>

바게트 / 재료 배합률(%)

강력분 80, 중력분 20, 소금 2, 드라이이스트 0.7,

물 67, 액상 몰트 1, 발효종 15

캄파뉴 / 재료 배합률(%)

강력분 100, 호밀가루 25, 소금 2.2, 인스턴트 이스트

0.8, 몰트 0.4, 아스코르빅산 1.3, 발효종 200, 물 83.8

세이글 / 재료 배합률(%)

강력분 100, 호밀가루 220, 설탕 5, 소금 5.6, 생이스트

8, 발효종 100, 물 200, 버터 12, 액상 몰트 1.5

르방 / 재료 배합률(%)

강력분 100, 호밀가루 50, 소금 3, 드라이이스트 1,

설탕 3, 물 40, *사워도 스타터 57

사워도 스타터 / 재료 중량(g)

강력분 700, 드라이이스트 25, 설탕 30, 물 700

전 재료를 모두 섞는다.

브리오슈 / 재료 배합률(%)

강력분 100, 설탕 20, 생이스트 2.5, 소금 1.8, 버터 20,

마가린 20, 계란 25, 계피가루 0.3, 우유 40

크루아상 / 재료 배합률(%)

강력분 80, 중력분 20, 설탕 13, 소금 20, 생이스트 6,

물 45, 분유 2, 계란 12, 마가린 9, 롤인 버터 50

동상 / 정찬학 <광주 이탈빈베이커리>

바게트 · 에베 · 프리

발효종 / 재료 배합률(%)

강력분 90, 중력분 10, 소금 2,

인스턴트 이스트 0.5, 물 67

본반죽 / 재료 배합률(%)

강력분 90, 중력분 10, *발효종 25, 소금 2,

인스턴트 이스트 0.6, 몰트 엑기스 0.3, 물 66,

비타민C 수용액(비타민 C 1g과 물 99g) 0.05

캄파뉴 / 재료 배합률(%)

강력분 80, 중력분 5, 호밀가루 15, 천연 효모종 100,

소금 2, 몰트 엑기스 0.3, 물 65

세이글

발효종 / 재료 배합률(%)

강력분 90, 중력분 10,

발효 반죽(바게트의 발효종 이용) 6, 소금 2, 물 62

본반죽 / 재료 배합률(%)

강력분 90, 중력분 10, 호밀가루 80, *발효종 100,

소금 2, 인스턴트 이스트 0.5, 몰트 엑기스 0.3, 물 65

르방 / 재료 중량(g)

강력분 2,250, 중력분 250, 천연 효모종 1,250, 소금 50,

몰트 엑기스 6, 물 1,700

크루아상 / 재료 중량(g)

강력분 800, 중력분 200, 생이스트 40, 소금 20,

설탕 120, 탈지 분유 30, 버터 100, 계란 60,

물 500, 롤인 버터 500

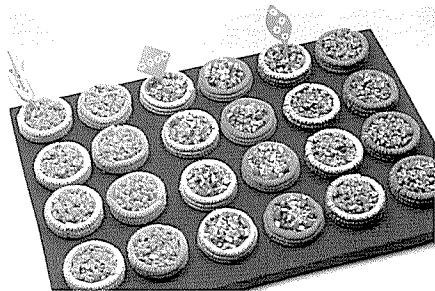
브리오슈 / 재료 중량(g)

강력분 1,100, 물 330, 생이스트 40, 소금 20,

버터 440, 설탕 165, 탈지분유 55, 계란 330, 브랜드 11

건과 부문

최우수상 / 김자용 <광주 프랜즈베이커리>



치즈 쿠키

반죽 / 재료 중량(g)

버터 150, 분당 150, 계란 1개, 소금 2.5, 박력분 300, 전분 32, 치즈 분말 25

충전물 / 재료 중량(g)

소프트닝 80, 버터 80, 설탕 160, 아몬드 분말 130, 카스텔라 가루 140

마무리하는 법

1. '반죽'을 170°C에서 15분간 구운 후 설탕을 뿌려준다.
2. ① 위에 꿀을 끓여 바르고 아몬드를 올려 마무리한다.

녹차 쿠키

반죽 / 재료 중량(g)

버터 150, 분당 150, 계란 1개, 소금 2.5, 박력분 300, 전분 32, 녹차 분말 18

인삼 쿠키

반죽 / 재료 중량(g)

버터 150, 분당 150, 계란 1개, 소금 2.5, 박력분 300, 전분 32, 인삼 분말 35

은상 / 채선석 <광주 궁전제과>

쌀눈 쿠키

겉반죽 / 재료 중량(g)

흰자 450, 설탕 450, 박력분 450, 버터 450, 생크림 100
전 재료를 섞어 하루동안 냉장 휴지시킨다. 초코 반죽을 만들 때는 코코아 분말을 섞어준다.

속반죽 / 재료 중량(g)

버터 350, 설탕 250, 계란 200, 바닐라 소량, 박력분 500, 튀밥 50, 신선초 30

만드는 법

1. 설탕, 버터를 크림화한 후 계란을 나누어 넣으면서 믹싱한다.
2. 바닐라, 박력분을 넣고 섞은 후 튀밥과 신선초를 섞어준다.

3. 둥근 각지의 짚주머니에 반죽을 담아 40~50g을 짜서 팬닝한 후 오븐에서 굽는다.
4. '겉반죽'을 원형으로 넓게 밀어퍼 구운 후 미리 구워둔 ③을 넣고 감싼다.

송실 프로렌틴

반죽 / 재료 중량(g)

발호 버터 525, 분당 330, 아몬드 분말 110, 계란 180, 바닐라 슈가 4, 소금 4, 박력분 875

토피ング / 재료 중량(g)

버터 140, 생크림 80, 꿀 50, 물엿 25, 그리뉴당 150, 송실 300, 슬라이스 아몬드 100
버터, 생크림, 꿀, 물엿, 그리뉴당을 110°C까지 끓인 후 송실과 슬라이스 아몬드를 넣고 섞는다.

마무리하는 법

미리 오븐에서 5~6분 정도 구워둔 '반죽' 위에 '토피ング'을 퍼 올리고 180°C에서 15~20분간 굽는다.

동상 / 박봉석 <박봉석베이커리>

사블레 / 재료 중량(g)

설탕 450, 마가린 600, 소프트닝 150, 계란 4개, 소금 10, 박력분 1,300, 아몬드 분말 100

초코 사블레 / 재료 중량(g)

설탕 250, 마가린 300, 소프트닝 10, 박력분 1,250, 코코아 분말 100, 아몬드 분말 100, 계란 6개

해바라기 누가 / 재료 중량(g)

생크림 30, 설탕 30, 마가린 40, 물엿 20, 해바라기씨 130
설탕, 생크림, 마가린, 물엿을 끓인 후 해바라기씨를 넣고 섞는다.

호박씨 전병 / 재료 중량(g)

분당 190, 중력분 90, 흰자 190, 호박씨 190, 마가린 150

버터링 / 재료 중량(g)

소프트닝 210, 마가린 210, 분당 380, 계란 5개, 박력분 750

초코링 / 재료 중량(g)

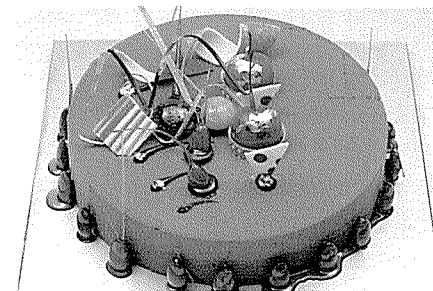
박력분 725, 분당 400, 마가린 500, 코코아 분말 20, 계란 3개

호두 시가렛 / 재료 중량(g)

흰자 400, 설탕 500, 박력분 500, 생크림 480, 마가린 200

그랑가또 부문

금상 / 박성희 <경기 파나미>
어텀 아몬드 무스 오 케이크



쇼콜라 제누아즈 / 재료 중량(g)

마지팬 500, 계란 6.5개, 흰자 250, 설탕 65, 박력분 60, 버터 150, 코코아 분말 60

아몬드 크림 / 재료 중량(g)

우유 70, 노른자 5개, 설탕 35, 아몬드 페이스트 150, 아몬드 술 80, 화이트 초콜릿 120, 아몬드 향 소량, 패슨 튀레 60, 생크림 360

비스퀴 자망드 / 재료 중량(g)

계란 480, 설탕 335, 마지팬 335, 박력분 60, 흰자 350, 설탕 45, 버터 70

크림 파티세리 아몬드 / 재료 중량(g)

우유 300, 설탕 150, 노른자 110, 전분 24, 버터 120, 아몬드 페이스트 60, 생크림 290
우유, 생크림을 데운 후 나머지 재료를 넣고 크림화한다.

쇼콜라 크림 / 재료 중량(g)

생크림a 200, 밀크 초콜릿 225, 다크 초콜릿 200, 젤라틴 4, 생크림b 375, 술 15

마무리하는 법

1. '쇼콜라 제누아즈'를 세르클틀에 깎 후 시럽을 바르고 위에 '쇼콜라 크림'을 넣는다.
2. '비스퀴 자망드'를 올린 후 '크림 파티세리 아몬드'를 넣는다.
3. ② 위에 '아몬드 크림'을 채워 냉동고에서 굳힌 후 초콜릿을 분사하고 장식한다.

은상 / 신현철 <평택 케익타운>

무스 레몬 쇼콜라

쇼콜라 비스퀴 / 재료 중량(g)

마지팬 325, 버터 75, 분당 200, 노른자 160, 계란 150, 코코아 분말 75, 박력분 33, 콘스타치 33, 흰자 240, 설탕 35

레몬 무스 / 재료 중량(g)

우유 400, 노른자 120, 설탕 120, 박력분 40, 버터 40, 젤라틴 6, 레몬즙 100, 레몬피 1개, 술 60, 생크림 160

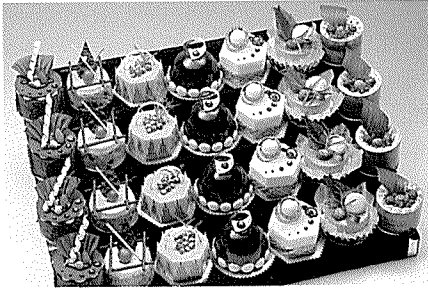
무스 쇼콜라 / 재료 중량(g)

다크 초콜릿 570, 비터 초콜릿 115, 물 115, 설탕 140, 노른자 170, 생크림 1,400, 물 90

마무리 재료

다크 초콜릿, 카카오 버터, 화이트 초콜릿

프리카또 부문



최우수상 / 이석원 <대전 성심당> 루시옹

살구 무스 / 재료 중량(g)

노른자 3개, 설탕 13, 살구 워레 600, 흰자 1개,
설탕 10, 술 13, 생크림 350, 젤라틴 15.5, 레몬즙 30

살구 캐러멜 젤리 / 재료 중량(g)

설탕 180, 물 100, 젤라틴 10, 살구 워레 300, 술 60,
살구 다이아 600

시트 / 일반 제누아즈 사용

화이트 초코 머시멜로우

블랑 무스 / 재료 중량(g)

우유 200, 화이트 초콜릿 300, 젤라틴 20,
그랑마니에르 50, 생크림 700, 노른자 150, 설탕 180

딸기 머시멜로우 / 재료 중량(g)

물a 29, 설탕a 30.8, 포도당 7.7, 물b 29.1, 젤라틴 5.8,
딸기시럽 6.4, 딸기술 3.8, 흰자 19.2, 설탕b 7.7

시트 / 일반 다쿠아즈 사용

그린 허브와 매실

조콘드 / 재료 중량(g)

흰자 7개, 설탕 168, 노른자 7개, 아몬드 분말 40,
박력분 140, 피스타치오, 호두 적당량

그린 허브 무스 / 재료 중량(g)

그린 허브 주스 250, 설탕 15, 젤라틴 10,
페퍼민트 술 10, 생크림 400

매실 무스 / 재료 중량(g)

매실 워레 200, 흰자 100, 젤라틴 13, 설탕 200,
생크림 450, 술 30, 시럽 150

시트 / 아몬드 피스타치오 제누아즈 사용

생강 캐러멜 무스

캐러멜 무스 / 재료 중량(g)

설탕 500, 물 130, 생크림a 500, 버터 250,
다크 초콜릿 600, 생크림b 2,000

생강 가나슈 / 재료 중량(g)

생강 10, 생크림 200, 다크 초콜릿 200

시트 / 밀가루가 들어가지 않은 초코 시트 사용

키르슈 오 프뤼히

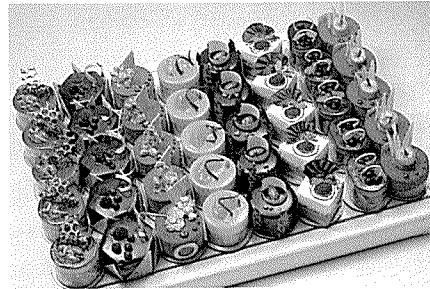
체리 무스 / 재료 중량(g)

체리 워레 180, 분유 15, 노른자 60, 설탕 7, 젤라틴 8,
키르슈(술) 30, 생크림 225, 이탈리아 머랭 45

피스타치오 크림 / 재료 중량(g)

생크림 500, 피스타치오 페이스트 30, 술 10, 설탕 30
시트 / 파트 슈크레, 제누아즈 사용

금상 / 이승민 <엘리제과자점>



캐러멜 오 노아

비스퀴 조콘드 쇼콜라 / 재료 중량(g)

계란 240, T.P.T 240, 버터 60, 흰자 120, 설탕 30,
박력분 80, 코코아 분말 20

데코르 / 재료 중량(g)

버터 50, 분당 50, 흰자 40, 박력분 50

비스퀴 조콘드 / 재료 중량(g)

아몬드 분말 126.5, 분당 126.5, 계란 270, 박력분 41,
버터 22, 흰자 133, 설탕 44

무스 캐러멜 / 재료 중량(g)

설탕 120, 생크림 193, 무염버터 16, 노른자 5,
설탕 53, 에스프레소 27, 젤라틴 10, 생크림 426

무스 오 노아 / 재료 중량(g)

우유 500, 바닐라빈 1/2개, 노른자 4개, 설탕 175,
전분 40, 무염버터 210, 생크림 275, 노아 캐러멜 100

글라사주 / 재료 중량(g)

아몬드 프랄리네 225, 생크림 113, 나피주 337, 물 37,
젤라틴 4

마무리하는 법

1. 지름 6cm 틀에 '비스퀴 조콘드 쇼콜라'를 19×3cm
잘라 옆면에 두르고 '비스퀴 조콘드'를 바닥에 깎다.
2. '무스 오 노아'를 넣고 살짝 굳힌 후
'무스 캐러멜'을 채워 넣고 굳힌다.
3. '글라사주'로 코팅한 후 장식한다.

노아제트 쇼콜라

마카롱 / 재료 중량(g)

흰자 146, 설탕 127, 분당 107, 아몬드 분말 55,
헤이즐넛 분말 100, 박력분 26

비스퀴 쇼콜라 노아제트 / 재료 중량(g)

밀크 초콜릿 105, 노른자 48, 버터 24,

헤이즐넛 분말 75, 박력분 30, 흰자 180, 설탕 60

무스 오 노아제트 / 재료 중량(g)

벌꿀 92, 우유 62, 아몬드 프랄리네 123, 생크림 615,
커스타드 크림 믹스 431, 구운 헤이즐넛 125

초콜릿 바바로아 / 재료 중량(g)

우유 355, 노른자 110, 설탕 88, 젤라틴 8.5,

생크림 533, 에콰토리아 다크 222

헤이즐넛 누가틴 / 재료 중량(g)

구운 헤이즐넛 100, 프로텐틴 40, 물 10

피스틀레 초콜릿 / 재료 중량(g)

다크 초콜릿 200, 카카오 버터 200

마무리하는 법

1. 지름 6cm 틀에 초콜릿을 바른 '마카롱'을 넣는다.
2. ① 위에 '무스 오 노아제트'를 짜준 후
'비스퀴 쇼콜라 노아제트'를 올린다.
3. '초콜릿 바바로아'를 채워 굳힌 후 '피스틀레 초콜
릿'을 분사하고 '헤이즐넛 누가틴' 등으로 장식한다.

가토 오 프린스

데코르 / 재료 중량(g)

버터 50, 분당 50, 흰자 40, 박력분 40, 코코아 10

비스퀴 조콘드 캐러멜 / 재료 중량(g)

계란 360, T.P.T 360, 캐러멜 소스 120,
흰자 180, 설탕 45, 박력분 150

캐러멜 소스 / 재료 중량(g)

설탕 280, 생크림 130, 럼 60

크림 브루레 캐러멜 / 재료 중량(g)

우유 222, 생크림 222, 노른자 6개, 설탕 75,

커스타드 크림믹스 22, 캐러멜 소스 222

망고 무스 / 재료 중량(g)

망고 워레 445, 오렌지 원액 120, 생크림 88,

노른자 120, 설탕 140, 바닐라빈 1/2개, 젤라틴 15,
생크림 670, 이탈리아 머랭 150

망고 글라사주 / 재료 중량(g)

망고 워레 250, 애플리코트 풍당 400,
시럽(17 보메) 150

마무리하는 법

1. 지름 6cm, 높이 4cm 원형틀에 버터를 얇게 바른 후
'비스퀴 조콘드 캐러멜'을 19×2.5cm로 잘라
옆면에 두르고, 바닥에 깎다.
2. '망고 무스'를 틀의 1/2 정도 짜고
'크림 브루레 캐러멜'을 넣는다.
3. '망고 무스'를 채워 굳힌 후 '망고 글라사주'로
코팅하고 장식한다.

● 현장아이디어 코너에서 소개해 준 전통 무늬 만주와 각도 조정이 가능한 설탕공예 틀을 소개한 신소재신제안의 기사가 유익했습니다. 경기가 점점 더 어려워지고 있습니다. 1인이 경영하는 소규모 점포의 경영전략과 마케팅 방법을 소개해 주셨으면 합니다. 이사람 코너에 독자 입장에서 특정인을 소개하거나 추천해도 되는지 궁금합니다. 다른 분들에게 귀감이 될 만한 분을 알고 있어 잡지를 통해 여러 사람들에게 꼭 알렸으면 합니다.

〈윤상진 / 인천광역시 남동구 만수2동〉

● 경연현장을 찾아서란 코너를 너무 재미있게 읽었습니다. 마치 제 자신이 대회 현장에 서 있는 듯한 감동을 받았습니다. 연젠가는 그 자리에 설 그날을 기대하며 자신감과 함께 열심히 해야겠다는 도전의식이 많이 생겼습니다. 재료색인도 좋지만 재료기구를 어디에서 어떻게 구입해야 하는지에 대해서도 소개를 해주셨으면 합니다. 초보자도 쉽게 알 수 있도록 가능한 자세히 기사를 다뤘으면 합니다.

〈신미경 / 대구광역시 동구 호곡2동〉

● 화제의 현장에서 다루었던 2002 세계제빵 월드컵 한국대표 선발전 관련 기사가 너무 유익했습니다. 성공적인 유학생활을 하는 분들의 경험담이나 후배들에게 전해주고 싶은 얘기들을 기사화해 주셨으면 합니다. 요즘 광고를 보면 '저온숙성빵'이라는 말이 많이 나옵니다. 이론책에서도 저 혼자로서는 찾아보기 힘들어 질문을 드립니다. 이런 빵의 특징을 자세히 소개해 주셨으면 합니다.

〈박지선 / 인천광역시 부평구 산곡4동〉

● 무신고 포장지 사용시 제과점이 큰 피해본다는 기사를 다룬 '베이커리 줌인' 기사를 잘 읽었습니다. 앞으로도 베이커리 업계가 안고 있는 문제점이나 해결해야 할 사항들을 발빠르게 독자들에게 전달해주셨으면 합니다. 생산 현장에 종사하는 직원들이 어떻게 해야 정규 대학에 입학할 수 있는지 소개해 주셨으면 합니다. 무시험 전형으로도 갈 수 있는지, 혹은 경력이나 자격증으로 갈 수 있는지 궁금합니다.

〈신동수 / 대전광역시 대덕구 종리동〉

독자에게

박지선씨께 저온숙성빵은 한 프랜차이즈업체에서 만든 말이며 저온발효빵으로 불러야 옳습니다.

이스트가 들어간 것은 숙성보다는 발효라는 표현이 맞습니다. 이런 제품의 특징은 이스트가 안정적으로 발효된다는 점, 제품의 노화진행이 빨리 진행되지 않아 보관기간이 길다는 점 등입니다. 일반 빵은 발효가 27℃ 정도이나 저온발효빵은 24℃가 보편적입니다.

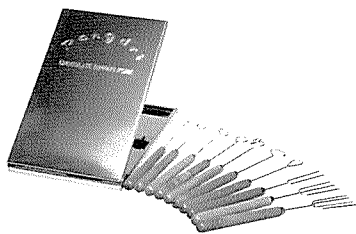
신동수씨께 대학 입학요강에 대해서는 본지 2000년 12월호 '대학입시요강'에 자세히 소개돼 있습니다.

〈가루마당〉 채택자에게 사은품을 제공합니다

서울·경인지역은 협찬사로 방문 수령, 지방은 채택자에게 우편 발송

독자 상품 협찬

우정공업 제공



디핑 포크

구디스코리아 제공



단풍 시럽, 레몬·오렌지 커드

■ 서울·경인지역 채택자 상품 수령처

- 우정공업 : 서울 성동구 성수2가 3동 300-5남영빌딩 1층
☎ 2248-0233
- 구디스코리아 : 서울 서초구 1588-1 신성빌딩 1006호
☎ 522-6728

10월호 가루마당 채택자

- 디핑 포크
▲이용화(경기 안양시 만안구 안양9동)
- 단풍 시럽, 레몬·오렌지 커드
▲백은우(대구 달성군 화원읍) ▲남아름(충북 충주시 웅산동)

잡지를 읽은 소감이나 개선점, 게재 희망 기사 등을 독자 엽서 또는 팩스, 편지, E-mail로 매달 15일 전까지 보내 주십시오.

채택된 분에게는 다음과 같은 사은품을 제공합니다.

- 사은품 제공 날짜 통보 및 지방 우송을 위해 필요하니 반드시 전화번호와 주소를 적어 주십시오.
- 서울 및 경인 지역 채택자는 신분증을 지참하고 협찬사에서 사은품을 수령하십시오(채택자는 본지가 협찬사에 사전 통보함).

◎독자 의견 보낼 곳

- 주소 : 우편번호 100- 서울 중구 충무로4가 120-3 진양빌딩 407호 <월간베이커리> 가루마 당 담당자 앞
- 전화 : (02)2277-8321, 0702, FAX:(02)2271-1822 E-mail: mbakery@mbakery.co.kr