안창현의 특선 실용 빵

'빵 전문가'로 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 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉

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

쿠로칸

적정 판매가 800원

반죽 / 재료 중량(g)

강력분 600, 중력분 400, 생이스트 30,
소금 20, 몰트 2, 버터 30, 물 570,
롤인 버터 580, 설탕 500, 호두 다진 것 495

만드는 법

1. 롤인 버터, 설탕, 호두를 뺀 전 재료를 넣고 5~7분간 믹싱한다(반죽 온도 22℃).
2. 믹싱 후 곧바로 0~2℃의 냉장고에서 하루 정도 휴지시킨다.
3. 롤인 버터를 싸서 3절 2회 밀어펴기 후 30분 정도 냉장 휴지시킨다.
4. 설탕 중 적당량을 ③ 위에 뿌려 다시 3절 1회 접기 후 3.5mm 두께로 밀어편다.
5. ④를 가로, 세로 5mm 크기로 깍뚝썰기한 후 남은 설탕, 호두와 고루 섞는다.
6. ⑤를 직경 7cm의 원형 틀에 50g씩 팬닝한다.
7. 30~40분 발효 후 150℃의 컨벡션 오븐에서 30분 정도 굽는다.

제품 특징

페이스트리는 견과류 등을 토핑하거나 속에 필링하는 것이 일반적이다. 그런데 이 제품은 깍뚝썰기한 페이스트리 반죽과 호두, 설탕을 함께 버무린 것이 특징이다. 따라서 페이스트리와 호두, 설탕이 조화를 이룬 맛을 골고루 느낄 수 있다.

후가스 브레드 (프랑스 남부 지방의 대표적인 빵)

적정 판매가 1,000원

반죽 / 재료 중량(g)

강력분 900, 중력분 100, 소금 18, 개량제 10, 드라이이스트 20, 물 600, 베이컨 150, 튀김 양파 50, 블랙 올리브 120

만드는 법

1. 드라이이스트를 이스트 양의 7배 정도의 물에 20~30분 정도 풀어 보글보글 거품일 정도로 활성화시킨다.
2. 베이컨, 튀김 양파, 블랙 올리브를 제외한 전 재료에 ①을 넣고 7~8분 믹싱한다.
3. 베이컨, 튀김 양파, 블랙 올리브를 넣고 1~2분 믹싱해 반죽을 완료한다(반죽 온도 26℃).
4. 60분간 1차 발효 후 80~120g 정도로 분할하고 15분 정도 벤치타임을 준다.
5. 긴 장방형으로 밀어펴서 파이 칼로 잘라 성형한다.
6. 15~20분간 2차 발효 후 계란 물칠을 해준다.
7. 윗불 200℃, 밑불 160℃에서 15~20분간 굽는다.

제품 특징

프랑스 남부 지역의 대표적인 빵으로 약간 질긴 듯한 식감에 포인트를 준 제품이다. 계란과 유지, 설탕이 들어가지 않은 단백한 반죽에 올리브와 베이컨의 특유의 맛과 향을 가미시킨 제품으로 쉽게 질리지 않고 즐길 수 있는 제품이다.