

# 퓨라토스 프리믹스 제품 세미나

(주)유니온무역상사 주최



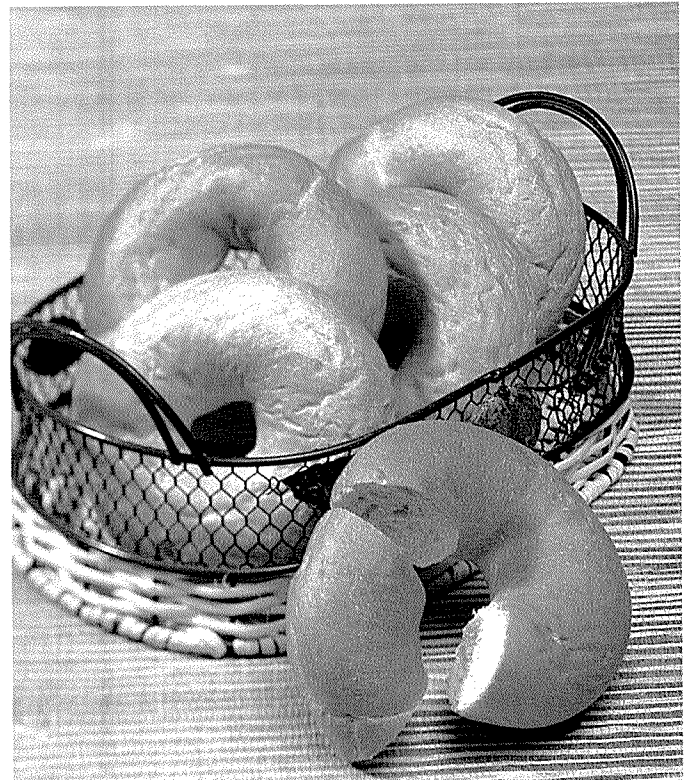
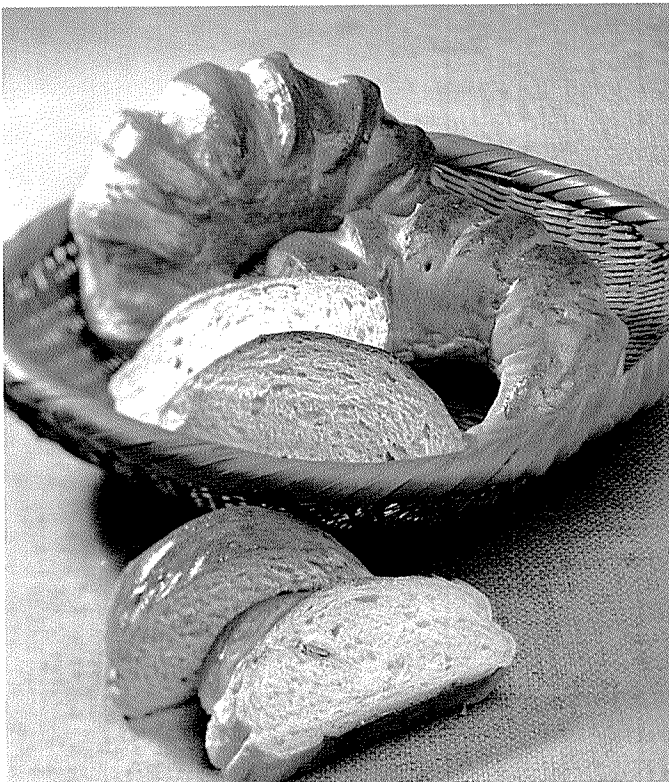
실연강사 / Benny Vervaeck

(주)유니온무역상사는 Puratos사의 수석 데몬스트레이터인 베니 베르바에크(Benny Vervaeck)씨를 실연강사로 초빙, 지난 10월 2일과 3일 양일간 프리믹스를 이용한 세미나를 주최했다.

이번 세미나에서 선보인 제품들은 발효시간이 짧아 생산성을 높인 것이 특징이다.

〈취재·김민정 / 사진·여상현〉

\* 표시한 제품은 (주)유니온무역상사 (02)554-32930에 문의.



## ↑↑ 유라리아

### 재료 중량(g)

강력분 750, \*유라리아 250, 물 500, 생이스트 30,  
황설탕 120, 마가린 100, \*소프터알파가(단과자빵용 개량제) 10

\* 유라리아는 유럽 15개국의 특산물이 주성분인 프리믹스로서  
계방 개량제와 소금이 포함되어 있음, 판매 예정 제품.

### 만드는 법

1. 전 재료를 저속에서 3분, 중속에서 7분간 믹싱한다(반죽 온도 27°C).
2. 실온에서 20분간 1차 발효시킨 후 300g씩 분할한다.
3. 로프형과 초승달 모양으로 성형한 후 온도 35°C, 습도 87%에서 45분간 2차 발효시킨다.
4. 칼집을 주고 계란물을 칠한 후 230°C에서 스팀을 분사하고 210°C에서 40분간 굽는다.

## ↑↑ 베이글

### 재료 중량(g)

강력분 1,000, \*이지 베이글 100, 물 620, 생이스트 10

\* 이지 베이글은 베이글 프리믹스.

### 만드는 법

1. 전 재료를 저속에서 6분, 고속에서 4분간 믹싱한다.
2. 실온에서 10~20분간 1차 발효시킨다.
3. 90g으로 분할한 후 5~10분간 중간 발효시킨다.
4. 링 모양으로 성형한 후 온도 30°C, 습도 80%에서 70분간 2차 발효시킨다.
5. 230°C에서 스팀 분사한 후 온도를 낮춰 15분간 굽는다.



## ←← 멀티치즈 카란즈

### 반죽 / 재료 중량(g)

강력분 650, \*이지멀티그레인 350, 물 550, 인스턴트 이스트 12, 설탕 80, 버터 50, \*소프트알파가(단과자빵용 개량제) 10  
\*이지멀티그레인은 7가지 곡물이 포함된 건강빵 프리믹스.

### 충전물

모짜렐라 치즈, 햄, \*피자 폰드 적당량

\* 피자 폰드는 토마토 분말과 천연허브가 혼합된 피자소스 분말.

모짜렐라 치즈와 햄을 적당한 크기로 자른 후 피자 폰드를 섞는다.

### 만드는 법

1. 전 재료를 저속 3분, 고속 7분간 믹싱한다.
2. 실온에서 15분간 1차 발효시킨다.
3. 100g으로 분할한 후 10분간 중간 발효시킨다.
4. ③에 '충전물'을 넣어 싸고 초승달 모양으로 성형한 후 이음매가 위로 가게 팬닝한다.
5. 온도 35°C, 습도 80%에서 45분간 2차 발효시킨다.
6. 윗면 가운데 칼집을 준 후 피자치즈를 적당량 뿌리고 190°C에서 15분간 굽는다.

## ←← 관퀘마도

### 반죽 1 / 재료 중량(g)

강력분 500, 물 300, 인스턴트 이스트 10, 설탕 50  
전 재료를 섞은 후 1시간 동안 휴지시킨다.

### 반죽 2 / 재료 중량(g)

강력분 500, 설탕 120, 소금 15, 버터 120, 계란 4개, 올리브 오일 120, \*오렌지 필 100, \*소프트알파가(단과자빵용 개량제) 10

### 마무리 재료 / 재료 중량(g)

설탕 300, 흰자 200 설탕과 흰자로 튼튼한 머랭을 올린다.

### 만드는 법

1. 오렌지 필을 제외한 '반죽 2'의 전 재료와 '반죽 1'을 저속 2분, 고속 8분간 믹싱한다(반죽 온도 27°C).
2. 믹싱 마지막 단계에 오렌지 필을 섞은 후 실온에서 30분간 1차 발효시킨다.
3. 200g씩 분할한 후 10분간 중간 발효시킨다.
4. 둥글게 성형한 후 온도 32°C, 습도 85%에서 약 75분간 2차 발효시킨다.
5. 계란물을 칠한 후 '머랭'을 펴 바르고 윗부분 중앙에 분화구 모양으로 짜준다.
6. 설탕을 살짝 뿌린 후 180°C에서 25분간 굽는다.

