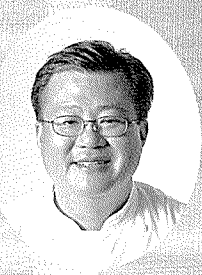


요구르트치즈 머핀



조준형 / 제품 컨설턴트

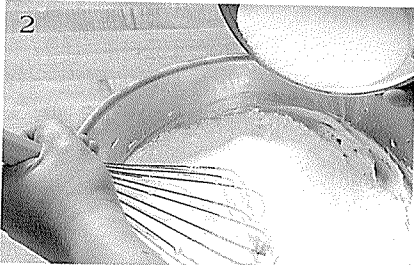
계란빵 크기의 성형을 25개 분량
 개당 적정 판매가 1200~1500원



반죽 / 재료 및 중량(g)

버터 250, 크림치즈 150, 설탕 300, *요고탑(요구르트믹스) 50, 계란 400,
 박력분 400, 베이킹파우더 8, *배리오팡 50, 럼주 15 (*표시 재료는 재료색인 144p 참조).
만드는 법

1. 버터와 크림치즈를 중속으로 풀어준 후 골고루 섞는다. <사진 1>
2. ①에 설탕을 골고루 섞는다. <사진 2>
3. ②에 요고탑을 넣는다. <사진 3>
4. ③에 계란을 섞은 후 골고루 풀어준다. <사진 4>
5. ④에 배리오팡, 박력분, 베이킹파우더를 넣고 골고루 섞어준 후 럼주를 넣는다. <사진 5>
6. ⑤를 성형틀의 1/2높이가 되도록 짜준다. <사진 6>



토피ング / 재료 및 중량(g)

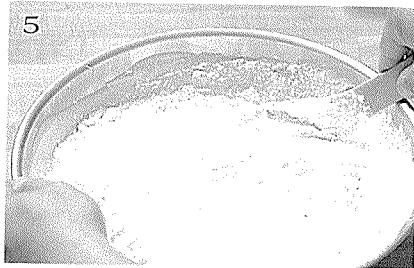
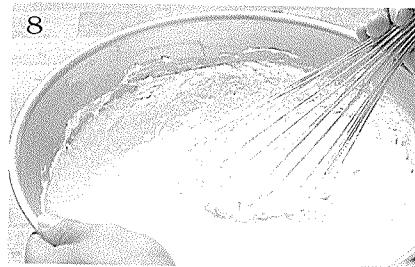
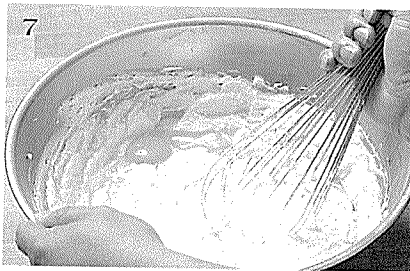
크림치즈 400, *요고탑 50, 계란 120, 생수 약간

만드는 법

1. 크림치즈를 풀어준 후 계란을 넣고 섞는다. <사진 7>
2. ①에 요고탑을 넣은 후 생수를 넣는다. <사진 8>

마무리하는 법

1. 성형틀 1/2높이까지 짜준 '반죽' 위에 '토피ング'을 짤주머니에 넣어 올린다. <사진 9>
2. ①을 160~170°C에서 20분간 굽는다.



제조사 주의할 점

- 버터와 크림치즈를 골고루 섞어서 풀어주는 것이 완성한 후 맛을 결정하므로 세심한 주의가 필요하다.
- 계란을 3~4회 나누어 섞어주면 분리현상을 없앨 수 있다.
- 토피옹 크림치즈는 가열해서 충분히 풀어준 후 계란과 요고탑을 섞어주는 것이 중요하다.
- 구운 후 제품이 잘 분리될 수 있도록 성형틀에 미리 이형유를 발라 작업도를 높인다.

