

(주)베이크플러스 천연 원당 파닐라 세미나

향긋하고 달콤한 천연의 맛



고마 샤블레 파닐라

고마 샤블레 파닐라

Ingredients 버터 1,800g 파닐라 960g 계란 480g 아몬드 파우더 900g 소금 12g
흰깨 240g 검은깨 120g 박력분 1,440g

How to make

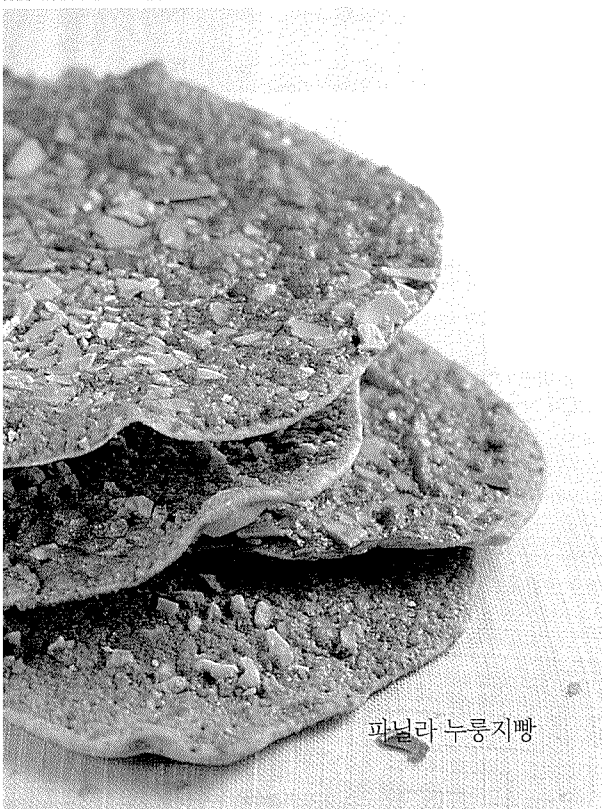
- 1 버터와 파닐라를 믹서에 넣고 믹싱한 다음 계란을 넣고 계속 믹싱한다.
- 2 흰깨와 검은깨를 제외한 전 재료를 ①에 넣고 주걱으로 섞어준다.
- 3 흰깨와 검은깨를 넣어 섞은 다음 긴 타원형으로 짜고 160°C에서 20분 동안 구워낸다.
- 4 ③의 두께를 녹인 다크 초콜릿으로 샌드한다.

누스 쇼콜라 데 파닐라

Ingredients 버터 500g 파닐라 300g 계란 2개 노른자 4개 박력분 450g
코코아 파우더 50g 아몬드 파우더 500g

How to make

- 1 버터와 파닐라를 믹서에 넣고 믹싱한 다음 계란을 넣고 계속 믹싱한다.
- 2 ①을 볼에 꺼내어 체친 가루 재료를 넣고 주걱으로 섞어준다.
- 3 반죽을 쌀주머니에 넣어 철판에 둥근 타원형으로 짜준다.
- 4 ③의 가운데 부분에 녹인 다크 초콜릿을 넘치지 않게 짜고 160°C에서 20분 동안 구워낸다.



파닐라 누룽지빵

파닐라 누룽지빵

반죽 Ingredients 박력분 600g 중력분 400g 파닐라 40g 소금 18g 물 510g
생이스트 8g 버터 40g

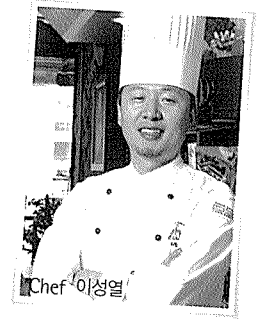
토평물 Ingredients 파닐라 500g 녹인 버터 300g 아몬드 분태 500g

How to make

- 1 생이스트와 버터를 제외한 전 재료를 믹서에 넣고 믹싱한다.
- 2 생이스트와 버터를 차례대로 넣어 믹싱하고 70g씩 분할한다.
- 3 반죽을 얇게 밀어낸 다음 롤러로 구멍을 내고 녹인 버터를 바른다.
- 4 아몬드 분태를 뿌리고 파닐라를 얇고 꼼꼼하게 위에다 뿌려준다.
- 5 160°C에서 20분 동안 구워낸다.

파닐라 농약, 화학 첨가물을 사용하지 않고 사탕수수원액을 그대로 으깨어 건조시켜 만든 콜롬비아산 원당이다. 정제 과정을 거치지 않아 미네랄, 칼슘 등 영양소가 풍부하고 설탕 당도의 90% 정도이다. 독특한 향과 분당 대신 사용할 수 있을 정도로 입자가 고운 것이 특징이다. 색깔은 은은한 갈색을 띤다. 쿠키나 구움과자에 설탕 대신 대체해서 사용할 수 있다.

지난 6월 1일 (주)베이크플러스는 천연 사탕수수 원당 '파닐라' 를 이용한 세미나를 개최했다. 이번 세미나는 대전 마들렌과자점 대표 이성열 기능장이 실연을 맡아 쿠키와 구움과자 등을 선보였다. 이성열 기능장은 파닐라를 사용한 제품을 연구하면서 얻은 노하우와 판매 전략 등을 소개하며 기술인들의 뜨거운 호응을 얻었다. 진행_김영주 기자·사진_이성우



졸리 마롱 파닐라

Ingredients 아몬드 파우더 240g 파닐라 240g 중력분 60g 베이킹 파우더 4g 계란 5개 노른자 30g 녹인 버터 180g

How to make

- 1 체친 가루 재료에 계란과 노른자를 넣어 섞는다.
- 2 60°C로 녹인 버터를 ①에 넣어 섞고 하루 정도 냉장고에서 숙성시킨다.
- 3 틀에 ②를 1/3 정도 짜주고 보늬밤을 넣고 다시 ②를 넣어 80% 정도 채운다.
- 4 180°C에서 약 20분 동안 구워낸다.

졸리 마롱 파닐라



졸리 까눌레 파닐라

Ingredients 아몬드 파우더 150g 파닐라 420g 박력분 112g 베이킹 파우더 5g 코코아 파우더 30g 흰자 450g 태운 버터 187g 전화당 37g 럼주 20g

How to make

- 1 체친 가루 재료에 풀어 놓은 흰자를 넣어 섞는다.
- 2 ①에 전화당, 럼주, 태운 버터를 차례대로 섞어준다.
- 3 냉장고에 넣어 하루정도 숙성시킨다.
- 4 틀에 ③를 1/3 정도 짜주고 보늬밤을 넣고 다시 ③를 넣어 80% 정도 채운다.
- 5 180°C에서 약 20분 동안 구워낸다.

졸리 까눌레 파닐라

파닐라 마들렌

Ingredients 박력분 300g 베이킹 파우더 12g 파닐라 250g 꿀 70g 계란 5개 버터 240g 쇼트닝 60g

How to make

- 1 체친 가루 재료에 계란을 넣고 섞어준다
- 2 꿀, 60°C로 녹인 버터와 쇼트닝을 차례대로 섞어준다.
- 3 하루 정도 냉장 휴지시키고 마들렌 틀에 짜준다.
- 4 오븐의 망을 빼고 180°C에서 20분 동안 구워낸다.

파닐라 마들렌



디아망 쇼콜라 파닐라

Ingredients 버터 1,500g 파닐라 650g 아몬드 파우더 450g 우유 148g 구운 아몬드 분태 600g 박력분 1,540g 코코아 파우더 360g

How to make

- 1 버터와 파닐라를 믹서에 넣어 중속으로 섞일 정도로만 믹싱한다.
- 2 ①에 우유를 천천히 넣으며 믹싱한다.
- 3 ②를 꺼내어 볼에 담고 아몬드 분태와 체친 가루 재료를 넣어 손으로 뭉쳐준다.
- 4 ③을 철판에 얇게 펴서 하루 정도 냉장고에 넣어 숙성시킨다.
- 5 250g 썩 분할하고 유산지 가로 길이만큼 동글게 민 다음 유산지로 싸서 냉동시킨다.
- 6 ⑤를 꺼내어 분당에 묻힌 다음 일정한 간격으로 자른다.
- 7 160°C에서 20분 동안 구워낸다.

디아망 쇼콜라 파닐라