



Multicereal soft Buns



Scandinavia Football Bread



(주)제원인터내쇼날 콤플릿 건강빵 세미나

간편하게 만드는 실속 웰빙빵

(주)제원인터내쇼날은 지난 4월 5일 한국제과학교에서 창립 20주년을 기념한 콤플릿 건강빵 세미나를 가졌다. 이날 실연은 독일 Abel+Schafer사(社)에서 제품개발 및 기술자문을 맡고 있는 울프강 융만 씨와 아시아 마케팅 매니저 요아킴 레어 씨가 맡아 2006년 독일월드컵을 기념하는 풋볼브레드, 김치가 들어간 빵과 과자, 케이크 등 우리 입맛에 맞는 프리믹스의 다양한 활용법을 선보였다.

진행_김진미 기자 · 사진_전문식 *표시제품은 (주)제원인터내쇼날 취급 제품

멀티시리얼 소프트 번

Ingredients *크라프트 브레드 500g 강력분 500g 설탕 50g 버터 100g
생이스트 60g 물 560g 참깨 조금

How to make

- 1 모든 재료를 한데 넣고 저속으로 3분, 고속으로 8분 동안 믹싱한다(반죽온도 26℃).
- 2 20분 동안 벤치타임을 주고 80g씩 분할해 성형한 다음 참깨를 뿌려준다.
- 3 30℃, 습도 70%에서 40~45분 동안 발효시킨다.
- 4 스팀을 주입한 다음 230℃에서 14분 동안 굽는다.

스칸디나비아 풋볼 브레드

Ingredients *스칸디나비아 믹스 500g 강력분 500g 소금 10g 버터 40g 설탕 40g
생이스트 40g 물 620g 참깨 조금

How to make

- 1 모든 재료를 한데 넣고 저속으로 3분, 고속으로 6분 동안 믹싱한다(반죽온도 25~26℃).
- 2 20분 동안 휴지시킨 다음 40g씩 분할해 원형으로 성형한다.
- 3 지름 17cm, 높이 3.5cm 케이크용 원형틀에 7개씩 팬닝한 다음 30℃, 습도 70%에서 40~45분 동안 발효시킨다.
- 4 220℃에서 25분 동안 구워낸다.

Tip 케이크용 원형틀을 빵에 쓸 때는 미리 식용유를 바르고 빵가루를 뿌려 빵이 틀에 달라붙지 않게 한다.



Chef
울프강 웅만 · 요아킴 레어(오른쪽)

김치 스낵

반죽

Ingredients *스칸디나비아 믹스 500g 강력분 500g 다진 홍고추 8g 소금 10g
물 520g 롤인용 버터 800g

How to make

- 1 롤인용 버터를 제외한 모든 재료를 넣고 저속으로 3분, 고속으로 3분 동안 믹싱한다 (반죽온도 24°C).
- 2 ①을 15분 동안 휴지시키고 밀어 편 다음 롤인용 버터를 올려 3절 2회, 4절 2회 밀어 편다.

충전물

Ingredients *브레드 크림볼 125g 구운 양파 125g 파마산 치즈 215g 에멘탈 치즈 215g
다진 햄 420g 김치 420g

How to make 모든 재료를 함께 섞는다.

Tip 김치는 체에 밭쳐 물기를 뺀 다음 잘게 썬다. 물기가 많을 경우 빵가루를 적당히 섞는다.

마무리

Ingredients 참깨 300g

How to make

- 1 '반죽'을 두께 2mm, 너비 35cm로 밀어 편 다음 '충전물'을 펴 바르고 돌돌 만든다.
- 2 '반죽' 표면에 물을 분사하고 참깨를 뿌린 다음 넓이 2.5cm로 재단한다.
- 3 210°C에서 20분 동안 구워낸다.



Kimchi Snacks

헤이즐넛 트라이앵글

타르트 반죽

Ingredients 마가린 250g 분당 180g 계란 100g 박력분 400g
베이킹 파우더 10g 소금 1.5g

How to make 모든 재료를 넣고 믹싱한 다음 12시간 동안 냉장 휴지한다.

충전물

Ingredients *헤이즐넛 필링 400g 설탕 300g 흰자 100g 물 200g 헤이즐넛 분태 200g

How to make 모든 재료를 중속으로 2분 동안 믹싱한다.

마무리

Ingredients 코팅용 초콜릿, 살구잼

How to make

- 1 '타르트 반죽'을 5mm 두께로 편 다음 60cm×20cm 크기의 직사각형틀에 팬닝한다.
- 2 ① 위에 살구잼을 펴 바르고, 10분 동안 휴지시킨 다음 준비한 '충전물'을 고르게 펴 바른다.
- 3 180~190°C에서 35분 동안 굽는다.
- 4 5cm×5cm 크기로 재단한 다음 대각선으로 잘라 코팅용 초콜릿으로 가장자리를 코팅한다.



Hazelnut Triangles