

2022

제5회 브런치(조리빵) 경연대회 제품 레시피



2022 제5회 브런치(조리빵) 경연대회 제품 레시피

발행일	2023년 2월
발행인	마칠석
발행처	사단법인 한국제과기능장협회
주소	서울특별시 영등포구 여의대방로61길 42
대표전화	02-842-0040
제품감수	송덕권 사무총장
진행	이정순 차장
디자인	이프애드



(사)한국제과기능장협회는 2007년에 고용노동부로부터 사단법인으로 인가를 받아서 지금은 전국에 1000여명의 회원들이 제과점 경영 또는 후배 교육을 위하여 학교, 학원에서 학생들을 가르치고 있으며 제과제빵업계 현장에서 열심히 경주하고 있습니다.

2018년부터 (주)선인의 후원으로 베이커리 시장의 발전을 위해 브런치 제품을 개발하여 제품세미나와 경연대회를 개최하여 제과제빵인들로부터 긍정적인 호응을 많이 받고 있습니다.

2022년에도 지속적인 코로나19로 어려운 상황이었지만 제5회 브런치(조리빵)경연대회를 코엑스 3층 C홀에서 약 24명의 선수가 출전하여 열띤 경연을 펼쳤고 시상식까지 잘 마쳤습니다.

우리 협회는 경연대회를 통해 소비자들의 건강과 모든 제과제빵업계의 기술 향상 및 매출 증대에 기여할 수 있기를 기대하며, 지속적으로 소비자들이 선호하는 브런치 제품과 좋은 재료들이 개발될 수 있도록 최선을 다하겠습니다.

이번에 우리 협회는 코엑스 3층 C홀에서 치러진 제5회 브런치(조리빵)경연대회에 참가한 선수들이 직접 개발한 배합비를 브런치 제품에 관심이 있는 제과제빵인을 위하여 레시피북으로 만들어 배포하고자 하니 조금이나마 도움이 되기를 기대하며 코로나19로 바쁘신 중에도 경연대회를 위해 후원해 주신 (주)선인에 진심으로 감사드리며 앞으로도 우리 협회는 제과업계 발전을 위하여 노력할 것을 약속드리며 제과제빵인 여러분들의 많은 관심과 참여를 부탁드립니다.

2023. 2.

(사)한국제과기능장협회 회장 **마 칠 석**

Contents

최우수상

06 임보연 대전충남북지회

대파 베이컨 감빠뉴 / 메이플 팬케이크 플레이트
먹물 포테이토 치아바타

금상

08 강새미 엔제리너스 아일랜드

야채마을 키슈 / 야채마을 포테이토 / 브런치 밀키트

10 김소망 슬로우브레드

와사마요 크래미 / 스파이스 치즈 치킨
매콤마요 잠봉 샌드위치

은상

12 손예준 영산대학교

브리오슈 내입으로 오슈 / 치즈바게트 가지가지하네
캥파고(캥파뉴가 시카고에 갔다.)

14 송수빈 브레드세븐

포테이토 쉬림프 피자 / 단호박 큐브 브리오슈
닭가슴살 치아바타 샌드위치

16 정인화 Pain Pan Pao

베이글 바질 잠봉 / 불고기 쪽파 크림키슈 / 썸 플라워

18 박장원 (주)그린하우스

포테이토 풍두 / 핫치킨 / 바게트 in 샐러드 파스타

20 김나현 빵장수 쉐프

먹물샌드위치 / 바게트 샌드위치

22 성주영 밀리옹

이탈리아 크뢰상(6개분) / 바질 미소 대파 크뢰상(6개분)
프렌치 토스트 브런치 키트(2인분)

동상

- | | |
|------------------|--|
| 24 강나영 영산대학교 | 감자랑 베베(베이컨)꼬였네 / 라토바(라구 토마토 바질) 라따뚜이 밀키트 |
| 26 김가빈 영산대학교 | 포카치아 샌드위치 / 잉글리시 머핀 밀키트 / 바게트 반미 |
| 28 김민정 로쏘(주)성심당 | 런치런치해 |
| 30 김수찬 아미베이커리 | 파슈게트 / 밀피유 또띠아 / 아보카도 베이글 |
| 32 노경희 영산대학교 | 수비드 폴드포크 & 파마산 버터를 밀키트
구황작물 바질 치아바타 / 홍국 쌀 베이글 샌드위치 |
| 34 박수정 로쏘(주)성심당 | 폭낙폭낙 / 밤 풍당 그릭 / 밀키트(비장한 건강식) |
| 36 안유정 영산대학교 | 바게트 볼 / 오징어먹물 빵 샐러드 |
| 38 이기룡 슬로우 브레드 | 크렌베리 감바뉴 빵 & 속 / 카레 브런치 빵 & 속
카레 브런치 빵 & 속 |
| 40 이지현 랑콩뜨레 | 연어 과카몰리 밀키트 / 노아레즌 버섯 베이컨 롤 / 쪽파빵 |
| 42 정성민 브레드 세븐 | 메쉬드 크로와상과 플레이팅 밀키트 |
| 44 홍준민 페이지 103 | 무화과 브런치 샐러드 / 대파식빵, 구운버커
무화과 브런치 샐러드 |
| 46 박경재 강북지회 | 롱인너 감자 페스츄리 / 정성 먹물 조리빵 / 페파로니 브런치 |
| 48 김사랑 하레하레 과자점 | 토끼 통밀빵 / 제주 당근 크로아상 / 미니 화분 야채 케이크 |
| 50 양희주 하레하레 과자점 | 쪽파 프리글 / 할라피뇨 소세지 브레첵 / 명란 시오빵 |
| 52 배명훈 브레드팩토리 망감 | 닭볶음 감바뉴 / 새우 과카몰리 / 참치 후리라케롤 |

대파 베이컨 감빠뉴 | 메이플 팬케이크 플레이트 먹물 포테이토 치아바타

최우수상

| 임보연 대전충남북지회



대파 베이컨 감싸누**크랜베리 감싸누 배합**

강력분 600 설탕 60 소금 12 세미드라이 이스트골드(선인) 9
계란 50 물 320 르방 100 버터 30 호두분데 110 크랜베리 140

베이컨 대파 크림 배합

칸디아 크림치즈(선인) 500 칸디아 버터(선인) 200 냉동황란(선인) 40
설탕 100 엘엔버르 생크림(선인) 80 연유 30 이지마요(선인) 50
대파 100 베이컨 130 체다치즈 540 모짜렐라 피자치즈(선인) 300

크랜베리 감싸누 제조과정

1. 호두, 크랜베리 뺀 나머지 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 반죽이 다 되었을 때 호두와 크랜베리를 넣어 잘 섞이도록 한다.
3. 온도 28도, 습도 85~90% 발효실에서 40분정도 발효하고 편치를 준 후 30분 정도 발효한다.
4. 40g씩 분할하고 20분 정도 중간 발효한다.
5. 둥글리기 한 후 3개씩 붙여 팬닝한다.
6. 온도 28도, 습도 85~90% 발효실에서 1시간 정도 2차 발효한다.
7. 230/200 오븐에서 스팀을 주고 200/200도로 내린다.
16~18분 정도 굽는다.
8. 식으면 크림을 짜기 위해 칼집을 낸다.

베이컨 대파 크림 제조과정

1. 크림치즈와 버터를 풀어준다.
2. 황란과 설탕을 풀고 생크림을 넣어 주며 거품을 낸다.
3. 2에 연유, 마요네즈를 섞는다.
4. 대파와 베이컨을 5mm정도로 잘라 섞어준다.
5. 칼집마다 크림을 짜주고 크림을 올린다.
6. 치즈를 올려 180/180 오븐에서 8분정도 굽는다.
7. 파슬리 등으로 마무리한다.

메이플 팬케이크 플레이트**몽블랑 배합**

강력분 800 중력분 200 설탕 120 소금 10 르방 200
골드 드라이 이스트(선인) 16 계란 350 우유 140 냉동황란(선인) 100
칸디아버터(선인) 150 칸디아 판버터(선인) 500

메이플 팬케이크 배합

몽블랑1/4 2조각 냉동황란(선인) 50 설탕 20 우유 10 계피 조금
치커리 2장 적겨자 1장 적근대 1장 양상추 2장 파프리카 20
방울토마토 1개 수비드 병아리콩(선인) 40 냉동 브로컬리(선인) 20
냉동지중해 혼합야채(선인) 40 냉동아보카도다이스(선인) 40
냉동망고(선인) 50 썬드라이토마토(선인) 10
칸디아 크림치즈(선인) 30 비질페스토(선인) 5 꿀 2
단풍당 시럽(선인) 30 레드 페스토(선인) 40 올리브 오일 20

몽블랑 제조과정

1. 버터를 뺀 나머지 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 버터를 넣고 80% 정도에서 반죽 완료한다.
3. 실온에서 40분정도 발효하고 냉동에서 30분 정도 발효한다.
4. 반죽과 판버터의 물성이 비슷할 때 버터를 감싸서 3절 1회 한다.

5. 1시간 정도 냉장 휴지 후 4절 1회 한다.

6. 1시간 정도 냉장 휴지 후 5mm로 밀어 40cm×6cm(170g) 재단 하여 성형한다.
7. 미니 세르클에 넣고 온도 28도, 습도 80~85%에서 2차 발효한다.
8. 170/170도에서 25분 정도 굽는다.

메이플 팬케이크 제조과정

1. 몽블랑의 윗면과 아랫면을 쳐내고 4등분하고 그 중 2장만 준비한다.
2. 황란, 설탕, 우유, 계피를 부드럽게 풀어준다.
3. 슬라이스한 몽블랑을 앞, 뒤로 축축하게 적신다.
4. 프라이팬 중불에서 골고루 익힌다.
5. 병아리 콩을 키친타월로 물기를 제거하고 프라이팬에 바삭하게 볶는다.
6. 모든 생야채를 씻어서 물기를 빼고 적당한 크기로 잘라 섞는다.
7. 접시에 팬케이크와 야채를 올린다.
8. 망고, 아보카도, 지중해풍야채, 볶은 콩, 베이컨을 올린다.
9. 크림치즈, 꿀, 썬드라이토마토를 섞어 올린다.
10. 드레싱 소스는 레드페스토와 올리브오일을 섞어 부린다.
11. 단풍당 시럽을 팬케이크에 뿌려 마무리한다.

떡볶이 포테이토 치아바타**떡볶이 치아바타 배합**

강력분 540 중력분 120 세미드라이이스트레드(선인) 9 소금 11
물 450 올리브 오일 18 떡볶이(선인) 18 르방 100 롤치즈 200

포테이토 브로컬리 속 배합

감자분말(선인) 111 물 389 칸디아 크림치즈(선인) 240 우유 63
마요네즈 100 양파 165 냉동브로컬리(선인) 180 파프리카 75
모짜렐라 피자치즈(선인) 40 체다슬라이스 슈레드(선인) 40
에멘탈 슈레드(선인) 48

떡볶이치아바타 제조과정

1. 롤치즈를 뺀 나머지 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 반죽이 거의 다 되었을 때 롤치즈를 넣어 잘 섞이도록 한다.
3. 온도 28도, 습도 85~90% 발효실에서 40분정도 발효하고 편치를 준 후 30분 정도 발효한다.
4. 90g씩 분할하고 20분 정도 중간 발효한다.
5. 15cm 길이로 성형한다.
6. 온도 28도, 습도 85~90% 발효실에서 1시간 정도 2차 발효한다.
7. 230/200도 오븐에서 스팀을 주고 200/200도로 내린다.
18~20분 정도 굽는다.
8. 식으면 칼집을 내어 녹인 버터를 발라준다.

포테이토 브로컬리 속 제조과정

1. 크림치즈를 풀어준다.
2. 감자분말과 물을 잘 개어 으갠 감장 형태로 만들어 1에 섞어 준다.
3. 2에 우유, 마요네즈를 섞어 주고 브로컬리 90g을 잘게 다져 섞는다.
4. 빵 사이에 속을 90g씩 넣는다.
5. 넣은 속 위에 브로컬리를 5~6g, 파프리카를 4~5g, 모짜렐라 피자 치즈를 2~3g, 체다슬라이스 슈레드를 2~3g, 에멘탈슈레드를 3g 정도씩 올린다.
6. 180/180도 오븐에서 6분 정도 굽는다.
7. 파슬리 등으로 마무리 한다.

야채마을 키슈 | 야채마을 포테이토 브런치 밀키트

금 상

| 강새미 엔제리너스 아일랜드



야채마을 키슈

반죽 배합

버터 255 슈가파우더 255 냉동 전란액(선인) 85 박력분 510

아파레이유 배합

냉동 전란액 228 우유 240 칸디아 휘핑크림(선인) 200 소금 4
후추 2 페페로치노 10개

충전물 배합

시금치 적당량 냉동 브로콜리(선인) 적당량
반건조토마토(선인) 적당량 양송이 적당량 파프리카 적당량
베이컨 적당량

장식

하드치즈스틱(선인) 달걀 나파쥬 데코스노우

반죽 제조과정

1. 믹싱볼에 버터를 풀어준 뒤 슈가파우더를 넣고 섞는다.
2. ①에 냉동 전란액을 2~3회 나누어 넣으면서 섞는다.
3. ②에 체 친 박력분을 넣고 섞은 뒤 냉장에서 하룻밤 숙성한다.
4. ③을 3mm밀어 편 후 틀에 넣고 풍사주 한다.
5. ④에 놀림돌을 넣고 180도 컨벡션 오븐에 15분 소성한 뒤 놀림돌을 제거한 뒤 8분 더 구워준다.

아파레이유 제조과정

1. 전란액과 우유 휘핑크림을 넣고 섞은 뒤 체에 내린다.
2. 페페로치노를 잘게 부순 뒤 ①에 넣고 섞은 뒤 나머지 소금, 후추를 넣고 1시간 숙성한다.
3. ②를 체에 내린 후 사용한다.

완성하기 제조과정

1. 완전히 식은 반죽 위에 충전물을 골고루 넣는다.
2. ①에 아파레이유 60g을 넣고 160도 컨벡션에 30분 정도 굽는다.
3. 후레쉬 모짜렐라볼을 반 잘라 올린 뒤 새싹으로 장식하여 마무리한다.

야채마을 포테이토

반죽 배합

강력분 1000 설탕 60 소금 16 분유 30 드라이이스트 골드 19
물엿 60 물 300 우유 325 몰트 4 탕종 30 버터 100
오징어먹물 20

양파콩핏 배합

양파다이스 200 설탕 5 소금 5 식초 15

포테이토 토핑 배합

감자분말(선인) 100 물 350 미니당근(선인) 100
냉동옥수수(선인) 50 냉동 브로콜리(선인) 50 달걀 2개
양파콩핏 50 다시다 적당량 마요네즈 100

새우토핑 배합

흰다리 새우 10 올리브유 50 다진마늘 포션(선인) 35 후추 적당량
레몬농축쥬스(선인) 10

반죽 제조과정

1. 믹싱볼에 전 재료를 넣고 최종단계까지 믹싱한다.
2. ①을 브레드박스에 담은 후 온도 29도, 습도 80% 발효실에서 50분간 1차발효 한다.
3. ②를 650g분할 후 중간발효한다.
4. ③밀대로 밀어편 후 위에서 아래로 말아준 뒤 원형틀에 넣는다.
5. ④를 온도29도, 습도80% 발효실에서 40분간 2차발효한다.
6. 170도 컨벡션 오븐에 40분간 소성한다.

양파콩핏 제조과정

1. 양파를 다이스한다.
2. 그릇에 설탕, 소금, 식초를 섞는다.
3. ①과 ②를 섞은 뒤 지퍼팩에 넣고 하루이상 숙성한 후 사용한다.

포테이토 토핑 제조과정

1. 찬물에 감자분말을 넣고 섞는다.
2. 당근과 브로콜리는 잘게 썰어준 뒤 ①에 옥수수와 함께 섞는다.
3. 달걀을 삶은 뒤 체에 내린다.
4. ①②③과 양파콩핏, 다시다, 마요네즈를 넣고 섞는다.
5. 굽고 나온 반죽위에 올린다.

새우토핑 제조과정

1. 흰다리새우 내장을 제거한다.
2. 팬에 올리브유와 다진마늘을 넣고 마늘기름을 낸다.
3. ②에 ①을 넣고 볶는다.
4. ③에 후추와 레몬즙을 넣고 익힌다.

브런치 밀키트

샌드위치 배합

식빵 버터헤드 베이컨 양송이 토마토 후레쉬 모짜렐라(선인) 새싹

스프 배합

클램차우더스프(선인) 체다가는 슈레드(선인)

샐러드 배합

적상추 양상추 적근대 피칸 크랜베리 파인애플소스

와사마요 크래미 | 스파이스 치즈 치킨 매콤마요 잠봉 샌드위치

금 상

| 김소망 슬로우브레드



와사마요 크래미

크로와상 배합

강력분 740 박력분 345 설탕 125 소금 22 드라이 이스트 24
버터 66 스위트 엔자임 12 르방 170 계란 1개 물 476

크래미 충전물 배합

크래미 150 설탕 10 와사비마요 100 양파 20 피클 20

샌드위치 배합

크로와상 1개 홀그레인머스타드 소량 로메인 2장 슬라이스 햄 1장
슬라이시 치즈 1장 크래미 충전물 70~80 이지마요 소량

크로와상 제조과정

1. 버터를 넣고 4절 2회 접어준다.
2. 휴지 시킨 반죽을 3mm두께로 밀어 가로 10cm, 세로 25cm로 재단하여 성형한다.
3. 반죽을 충분히 발효시켜 170도의 온도에 20~25분 굽는다.

크래미 충전물 제조과정

1. 크래미를 손으로 잘게 찢는다.
2. 양파와 피클은 잘게 다져놓는다.
3. 와사비 마요에 설탕을 넣고 미리 다져놓은 ②와 크래미를 넣어 비벼준다.

샌드위치 제조과정

1. 크로와상을 반으로 갈라 단면에 홀그레인 머스타드를 발라주고 이지마요를 뿌려준다.
2. 로메인을 반으로 잘라 올려준다.
3. 슬라이스 햄과 치즈는 반으로 잘라 로메인 위에 올린다.
4. 크래미 충전물을 넣고 빵을 닫아 마무리한다.

스파이시 치즈 치킨

배합

강력분 1000 설탕 100 소금 20 드라이 이스트 10 우유 100
연유 50 물 580 버터 50 먹물 20 스파이시 치킨 90 이지마요 15
체다치즈 소스 15 파슬리 소량 로메인 2장

제조과정

1. 반죽을 믹싱하여 1차 발효 후 60g으로 분할한다.
2. 분할 한 빵들을 일자로 성형한다.
3. 2차발효는 40~50분 발효 후 데코오븐에 200/170도의 온도로 10분 굽는다.

4. 구워져 나온 빵이 식으면 가운데를 자른다.
5. 마요네즈를 뿌려주고 로메인, 스파이시 치킨을 올려준다.
6. 빵 위에 마요네즈와 체다치즈 소스를 뿌려주고 파슬리로 장식한다.

매콤마요 잠봉 샌드위치

폴리쉬 배합

T55 175 드라이 이스트 4 물 175

치아바타 배합

T55 723 드라이 이스트 15 소금 18 르방 350 폴리쉬 354
물 486 오일 34 꿀 34
할라피뇨 86 이지마요 1000 청양고추 52 꿀 70

매콤마요 잠봉 샌드위치 배합

치아바타 1개 잠봉 햄 2장 치즈 1장 양상추 2장 로메인 2장
삶은 계란 1개 고추 마요소스 60 머스타드 소량 아보카도 30

폴리쉬 제조과정

1. 물에 드라이 이스트를 풀어준다.
2. 가루와 섞어 랩으로 밀봉 후 발효시킨다.

치아바타 제조과정

1. 드라이 이스트를 물에 풀어준다.
2. 오일과 꿀을 제외한 재료들을 반죽기에 넣고 믹싱해준다.
3. 반죽이 다 되어갈쯤에 오일과 꿀을 넣고 믹싱하여 마무리한다.
4. 반죽은 1시간 발효 후 가스를 한번 빼주고 30분 뒤 100g으로 분할한다.
5. 둥글리기하여 팬에 팬닝한다.
6. 윗면에 면포를 덮어 30~40분간 발효
7. 발효 된 반죽 위에 가루를 뿌리고 X모양으로 칼집을 내고 260/200도의 온도에 9~10분 가량 빠르게 구워낸다.

1. 할라피뇨와 고추를 다진다.
2. ①을 마요네즈에 넣고 꿀과 섞어준다.

매콤마요 잠봉 샌드위치 제조과정

1. 치아바타를 반으로 가른다.
2. 반으로 가른 빵 절단면에 고추 마요소스를 짜준다.
3. 아보카도는 블렌더로 갈아 마요소스 위에 얹어준다.
4. 양상추와 로메인을 올린다.
5. 잠봉 햄을 올리고 계란은 슬라이스해서 햄 위에 얹어준다.
6. 빵을 덮어 마무리 한다.

브리오슈 내입으로 오슈 | 치즈바게트 가지가지하네 캥파고(캥파뉴가 시카고에 갔다.)

은 상

| 손예준 영산대학교



브리오슈 내입으로 오슈

브리오슈 배합

강력분 500 설탕 100 탈지분유 10 고당 드라이 이스트 10
달걀 75 노른자 75 우유 225 버터 200 소금 9

망고드레싱 배합

망고퓨레 125 칼라만시 원액 65 레몬즙 25 유자원액 90
디종머스타드 15 꿀 35 소금 5 퓨어 올리브오일 300

피칸 크림치즈 배합

피칸 36 크림치즈 453 생크림 133 레몬제스트 6 레몬즙 16
소금 1.6 설탕 16

제조공정

1. 망고드레싱 : 퓨어 올리브오일을 제외한 모든 재료를 핸드 블렌더로 섞는다.
2. 퓨어 올리브오일을 조금씩 넣으면서 핸드 블렌더로 섞는다.
3. 피칸크림치즈 : 피칸을 예열한 오븐에 넣고 구운 뒤 다져준다.
4. 부드럽게 풀어준 크림치즈에 모든 재료를 넣고 섞어준다.
5. 홀그레인 머스타드:모든 재료를 넣고 섞는다.
6. 브리오슈 : 버터, 소금을 제외한 모든 재료를 믹싱볼에 넣고 섞어준다.
7. 날가루가 보이지 않게 섞이면 1단1분, 2단7분 섞어준다.
8. 부드러운 버터와 소금을 나누어 넣고 2단으로 10분 1단으로 1분 믹싱(반죽온도24도)
9. 4도 냉장고에서 12시간 저온 발효
10. 상온에 꺼내두어 반죽온도가 15도가 되면 46g씩 분할 한다.
11. 둥글리기 후 15분 상온 휴지한다.
12. 파운드 틀에 4덩어리를 넣고 28도 발효실에서 1시간 발효 시켜준다.
13. 반죽이 150%커지면 가위로 자른 뒤 버터를 짜준 후 우박설탕을 부려준다.
14. 165도로 예열한 컨백션 오븐에 15분 동안 구워준다.
15. 프라이팬에 식용유를 두른 후 베이컨을 노릇하게 구워준 뒤 메이플 시럽을 넣는다.
16. 아보카도를 해동한 후 망고드레싱을 뿌린다.
17. 브리오슈 중앙에 칼집을 낸다.
18. 찹주머니를 이용해 피칸 크림치즈를 채워 넣고 그 위에 홀그레인 머스타드를 바른다.
19. 아보카도를 얹고 체다치즈, 베이컨 순으로 나란히 얹어 크레스트 레드페퍼빌을 올린다.

치즈바게트 가지가지하네

폴리쉬 배합

t65 300 물 280 레드 이스트 1

본반죽 배합

t65 700 물 400 폴리쉬 전량 게랑드 소금 20 르방 200

레드 이스트 1 건조채리 토마토(선인) 6개 올리브 오일 적당량
소금 적당량 후추 적당량 발사믹 글레이즈 5 다진 파슬리 1
가지 120 브리치즈 60

바질 스프레드 배합

바질 페스토(선인) 300 생크림 100 그라나파다노 치즈 5 후추 1

제조공정

1. 바질 페스토, 생크림, 그라나파다노 치즈, 후추를 믹싱볼에 넣고 섞어준다.
2. 폴리쉬 전재료를 섞고 28도 발효실에서 2시간 발효 후 냉장 보관
3. t65, 물, 폴리쉬를 넣고 1단으로 4분 섞은 뒤 30분 휴지
4. 르방, 레드이스트를 넣고 1단으로 2분 섞고 소금넣고 1분 믹싱한 뒤 2단으로 4분 믹싱(반죽온도 24도)
5. 28도 발효실에서 1차 발효 50분 후 편칭주고 50분 더 발효한다.
6. 160g으로 분할 후 중간발효 20분한다.
7. 20cm길이로 성형한다.
8. 2차 발효 실온 50분 발효한다.
9. 상250/하230도에 스팀을 주고 25분간 구워준다.
10. 건조 채리토마토에 올리브오일, 소금, 후추를 뿌려 120도에 예열한 오븐에 넣고 15분 동안 구워준다.
11. 구운 토마토에 발사믹글레이즈, 다진파슬리를 넣고 버무려준다.
12. 어슷 썬 가지에 올리브오일, 소금, 후추를 뿌려 180도로 예열한 오븐에 8분 동안 구워준다.
13. 바게트 옆면에 칼집을 낸 후 바질스프레드를 바른다.
14. 브리치즈, 가지, 토마토를 순서대로 얹어 마무리 한다.

강파고(강파뉴가 시카고에 갔다.)

강파뉴 배합

강력분 900 통밀가루 100 물A 750 레드 이스트 4 게랑드 소금 20 물B 50 바질토마토 콩피 170 모짜렐라 60 월드믹스 90
파타르 파리지엔 60 반건조 체리토마토 30

제조공정

1. 강력분, 통밀가루, 물A를 믹싱볼에 넣고 1단으로 3분 믹싱한다.
2. 20분 동안 휴지 한다.
3. 이스트를 넣고 1단 1분 소금을 넣고 1단 2분 물B를 넣고 1단 1분 믹싱 후 2단으로 5분 믹싱해 준다.(반죽온도 24도)
4. 27도에서 60분 발효 후 편칭을 준다.
5. 27도에서 90분 발효 후 500g씩 분할해 둥글리기 한 뒤 상온에서 20분 동안 휴지
6. 원로프 형태로 성형 후 반느통에 넣고 60분 동안 2차 발효한다.
7. 상240/하220에서 스팀을 넣고 60분 동안 2차 발효한다.
8. 속을 파낸 강파뉴에 토마토 소스를 부어준다.
9. 월드믹스와 감자튀시기, 체리토마토를 쌓아준다.
10. 160도로 예열한 에어프라이어에 넣고 10분 돌려준다.
11. 치즈를 소복히 쌓은 후 6분간 돌려준다.

포테이토 쉬림프 피자 | 단호박 큐브 브리오슈 닭가슴살 치아바타 샌드위치

은 상

| 송수빈 브레드세븐



포테이토 쉬림프 피자

배합

강력분 840 파인소프트T 100 설탕 53 트레할로스 22 소금 19 S-500 7.5 버터 56 분유 28 이스트 15 물 600 건포도종 200

제조과정

1. 버터 빼고 믹싱볼에 넣어 1단으로 믹싱. 클린업단계가 되면 버터 넣고 최종단계까지 믹싱한다.(반죽온도:26도)
2. 1차발효 30분 시키고 반죽 80g으로 분할 후 둥글리기 해서 중간발효 10~20분 주기
3. 반죽을 밀대로 밀어 손바닥 크기 만큼 밀어 팬닝해 준다.
4. 2차 발효가 충분히 되었다면 반죽위에 피자소스 10g올려 골루루 퍼준다.
5. 냉동 웨지감자 4개 십자모양으로 올린 후 그사이에 새우 4개 올린다. 반건조 체리토마토(선인)를 새우옆에 4개 올려준다.
6. 위에 후추와 올리브유를 골고루 뿌려준다. 에멘탈 가는 슈레드(선인)을 전체적으로 뿌려준다.
7. 데친 브로콜리를 빵 가운데에 올려준다.
8. 유로오븐 270/210 약 10분 굽고 1~2분 더해 구워준다.
9. 굽고나서 광택제 위에 뿌려준다.

<광택제>

- 마요네즈 빼고 끓인 후 식히고 마요네즈 섞기

단호박 큐브 브리오슈

배합

강력분 1000 설탕 150 전란 300 황란 100 우유 300 르방 100 생이스트 35 소금 20 버터 600 호박스프

제조과정

1. 버터빼고 나머지 재료 넣고 클린업단계까지 믹싱한 후 버터 넣고 최종단계까지 믹싱해 주기(액체 재료들이 차서 온도가 낮음)
2. 1차 발효 30~40분 시키기
3. 반죽 180g으로 분할 후 둥글려주기 중간발효 10~15분 주기
4. 커진 반죽을 둥글리기해서 공기 빼 준 후 큐브틀에 넣고 살짝 눌러주기

5. 틀밀 2cm 까지 2차발효 시킨 후 뚜껑닫기
6. 로타리오븐에 170도에 21분 굽기
7. 빵이 나오면 완전 식힌 후 윗면 살짝 날리고 가운데 속 빵을 파준다.
8. 냉동 호박스프(선인)을 데워서 파낸 부분에 부어준다.
9. 가운데 파슬리 뿌리기

닭가슴살 치아바타 샌드위치

배합

강력분 1445 감자분말(선인) 255 소금 30 생이스트 70 물 1360 폴리쉬 680 올리브슬라이스 525 올리브유 160

허니 머스타드 소스 배합

꿀 120 머스타드 120 마요네즈 600

제조과정

1. 올리브와 올리브유를 뺀 나머지 재료 넣고 클린업단계까지 믹싱 후 올리브유 넣고 최종단계까지 믹싱해 준다.
2. 최종단계에 올리브 슬라이스 넣고 1단으로 섞이게끔만 믹싱한다.(반죽온도 25도)
3. 1차 발효 1시간 한 후 130g분할 후 둥글려서 중간발효 20분 해 주기
4. 기포를 완전히 제거하지말고 사각모양으로 위아래 접고 덧가루 묻힌다.
5. 2차 발효 30분 준 후 유로오븐 270/210, 10분 스팀주고 굽기
6. 빵이 식으면 반으로 가른 후 윗면과 아랫면에 머스타드 소스 바르기
7. 양상추 물기 제거해서 올리고 파프리카 슬라이스 하여 3개 올린다. 훈제 닭가슴살+구운 슬라이스 아몬드+허니머스타드소스 버무린 것을 올린다.
8. 아보카도 슬라이스 4~5개를 올린 후 삶은 계란을 슬라이스해서 올려준다.
9. 마지막으로 빵 윗면을 덮어준다.

베이글 바질 잠봉 불고기 쪽파 크림키쉬 | 썸 플라워

은 상

| 정인화 Pain Pan Pao



베이글 바질 잠봉**배합**

강력분 1000 분유 20 소금 18 설탕 20 계량제 5 생이스트 20
버터 70 물 275 우유 350 종반죽 50

종반죽 배합

강력분 450 레비토 마드레 50 물 300

바질소스 배합

바질페스토(선인) 40 꿀 15 소금 5

제조과정

1. 모든 재료를 넣고 100% 믹싱한다. 냉장 1시간 휴지 시켜준다.
2. 120g 분할 해 준다.
3. 반죽을 밀어펴 살짝 꼬아서 베이글 모양처럼 잡아준다.
4. 30~40분 2차 발효 후 250/220도 오븐에 10~13분 구워준다.
5. 베이글 빵을 반으로 갈라 버터 30g, 잠봉슬라이스 2장, 후추, 바질 소스 30g, 꿀 25g 순서대로 토핑해서 마무리한다.

불고기 쪽파 크림키쉬**파트 브리제 배합**

버터 120 물 55 소금 20 노른자 20 박력분 220

아파레유 배합

계란 1개 생크림 130 우유 50 소금, 후추 약간

쪽파크림 배합

크림치즈 335 생크림 90 꿀 40 쪽파 40

토핑 배합

베이코용 소불고기(선인) 100/50 양송이 100 양파 120 소금 5

파트브리제 제조과정

1. 박력분, 버터(차가운버터)를 먼저 넣고 피복시켜준다.
2. 액체 재료 넣고 가볍게 섞어준다.
3. 반죽이 완료되면 냉을 살짝 먹여 밀어편 뒤 틀에 덮는다.

4. 누름돌을 올리고 175도 예열된 오븐에 15분 굽고, 누름돌 제거 해서 13분 더 구워준다.

토핑 제조과정

* 토핑은 살짝 볶아서 준비해 준다.

1. 타르트에 볶은 재료를 골고루 올려준다.(불고기 50g : 토핑용)
2. 아파레유를 부워준다.
3. 175도 예열된 오븐에 30~35분 구워준다.
4. 키쉬가 구워져 나오면 쪽파크림을 발라주고 남은 불고기를 골고루 뿌려준다.

썸 플라워**1차 배합**

강력분 300 소금 20 설탕 20 끓는 물 275

2차 배합

강력분 900 설탕 60 분유 30 이스트 24 버터 60 종반죽 150
물 425

종반죽 배합

강력분 450 레비토 마드레 50 물 300

제조과정

1. 모든 재료를 한번에 넣어 믹싱한다.(100%)
2. 1차 발효 후 80g 분할한다.
3. 냉을 살짝 먹인다음 작업한다.
4. 반죽을 롤소세지 길이만큼 밀어편 뒤 크림치즈를 한줄(20g)짜고 봉합한다.
5. 에멘탈 가는 슈레드를 15g 묻혀준다.
6. 갈집을 내고 동그랗게 말아준다.
7. 2차발효 40~50분, 160도 예열된 오븐에 구워준 뒤 오븐에서 꺼내 페퍼로니를 올린 다음 3~4분 더 구워서 마무리한다.
식기전에 칠리소스를 발라준다.

포테이토 풍듀 | 핫치킨 바게트 in 샐러드 파스타

은 상

| 박장원 (주)그린하우스



포테이토 풍류**배합**

맥선 초강력분 896 박력분 153 소금 20 활성 글루텐 20
s-500 10 레드이스트 15 물 734 기계종 156

충전물1 배합

감자 삶은 것 440 계란 삶은 것 3개 스위트콘 68 마요네즈 220

충전물2 배합

크림치즈 400 설탕 120 머스타드 12 생크림 80 다진양파 60
본레스햄 2장

소스 배합

마요네즈 600 설탕 300 계란 4개 생크림 150 럼주 18

토픽 배합

쪽파 소량

바게트 제조과정

1. 전 재료를 믹싱볼에 담아 저속2분, 중속으로 10분간 믹싱한다.(반죽온도 27도)
2. 실온에서 45분간 1차 발효 후 120g씩 분할하여 30분간 중간 발효 시킨다.
3. 중간 발효된 반죽을 럭비공 모양으로 성형 후 철판에 팬닝 후 발효실(38도/85%)에서 40분간 2차 발효시킨다.
4. 230도 컨벡션오븐에서 스팀을 주고 23분간 굽는다.

포테이토 풍류 제조과정

1. 구운 바게트에 9개의 칼집을 낸 후 5군데 (1, 3, 5, 7, 9)에 충전물1에 50g을 10g씩 충전한다.
2. 같은 자리에 충전물2를 30g나누어 충전한다.
3. 충전물이 들어가지 않은 나머지에 본레스햄 반쪽을 살짝 접어서 꽂는다.
4. 미리 준비한 소스를 전체적으로 70g정도 골고루 묻힌 후 철판에 팬닝한다.
5. 잘게 썬 쪽파를 중간 중간에 뿌린 후 컨벡션 오븐 200도에서 10분간 굽는다.

핫치킨**배합**

강력분 955 설탕 200 소금 15 빵버터 150 분유 30
냉동이스트 20 계란 5개 물 345 기계종 100

핫치킨 양념 속 배합

튀김 닭 180 칠리소스 45 옥수수콘 10 고구마 다이스 30
양파 80 청피망 80

그 외 재료

치커리 1장 파인애플 슬라이스 4조각 머스타드 600 마요네즈 1400

핫치킨 빵 제조과정

1. 전 재료를 믹싱볼에 담아 저속 3분, 중속으로 10분 믹싱하여 글루텐 형성을 확인한 후 마무리한다.
2. 실온에서 40분 1차발효 시킨 다음 60g씩 분할 후 직사각 모양으로 성형하여 물을 골고루 뿌린 후 흰 빵가루를 전체적으로 묻힌다.
3. 철판에 팬닝 후 발효실(38도/85%)에서 2차 발효시킨다.
4. 발효된 반죽을 튀김 온도 190도에서 뒤집어 가며 2분간 튀겨서 마무리 한다.

핫치킨 양념 속 만들기 제조과정

1. 칠리소스에 깍둑썰기한 양파, 청피망을 넣고 섞는다.
2. 섞어둔 소스에 고구마 다이스, 옥수수콘을 넣고 약불에서 5분 동안 조리한다.
3. 튀긴 닭을 먹기 좋게 자르고 2에 넣어 골고루 섞어준 후 식혀둔다.

핫치킨 만들기 제조과정

1. 핫치킨 빵을 반으로 갈라서 펼쳐준 후 섞은 머스타드 소스를 퍼 발라준다.
 2. 1에 치커리를 보기 좋게 올려준 후 파인애플 슬라이스 4조각을 올려준다.
 3. 2에 만들어둔 핫치킨 양념 속을 올려 마무리한다.
- * 머스타드소스 : 머스타드 600g + 마요네즈 1400g

바게트 in 샐러드 파스타**배합**

맥선 초강력분 896 박력분 153 소금 20 활성 글루텐 20
s-500 10 레드이스트 15 물 734 기계종 156

샐러드 파스타 배합

스파게티 면 110 각테일 새우 6마리 방울토마토 2개
올리브 슬라이스 8개 스위트 치즈 5 파슬리 소량 로메인 3장
적겨자 2장 라디치오 1장 적근대 3장 양상추 5장 병아리콩 소량
브로콜리 소량 계란노른자 2알 레디쉬 2개 칠리소스 400
허니소스 100 케첩 100 발사믹 100 올리브유 140
다진마늘 110 설탕 145

바게트 제조과정

1. 전 재료를 믹싱볼에 담아 저속 2분, 중속으로 10분간 믹싱한다.(반죽온도 27도)
2. 실온에서 45분간 1차 발효 후 230g씩 분할하여 30분간 중간 발효시킨다.
3. 중간발효된 반죽을 럭비공 모양으로 성형 후 철판에 팬닝 후 발효실(38도/85%)에서 40분간 2차 발효시킨다.
4. 230도 컨벡션 오븐에서 스팀을 주고 23분간 굽는다.

먹물샌드위치 | 바게트 샌드위치

은 상

| 김나현 빵장수 셰프



먹물샌드위치

소스 배합

아보카도 140 삶은 고구마 140 물 60 레몬즙 2

재료 배합

할라피뇨 10 로메인 10 슬라이스치즈 15 파프리카 10
토마토 60 구운 닭가슴살 70

소스 제조과정

1. 고구마 삶아서 식히기
2. 아보카도 씨제거하고 껍질제거하기
3. 아보카도 1 : 고구마 1로 깍둑썰어서 믹서기에물 60g, 레몬즙 2g 넣고 갈아주기

아보카도 & 고구마 샌드위치 제조과정

1. 빵 반쯤 자른 후 아보카도 소스 60g 바르기
2. 밑면에 할라피뇨 올리고 로메인 올리기
3. 슬라이스한 토마토 올리기
4. 슬라이스 치즈 올리기
5. 파프리카 슬라이스 후 올리기
6. 구운 닭가슴살 슬라이스 후 올리기

바게트 샌드위치

고구마 메쉬 배합

고구마 필링(선인) 100 마요네즈 30 우유 15 소금 한꼬집

재료 배합

옥수수 20 삶은 계란 50(1개) 양상추 100 치커리 20
어린새싹 20 방울토마토 30(2개) 냉동 블루베리(선인) 15
고구마 메쉬 20 연어 40 양파 250 파슬리(선인) 10 식빵큐브 2
견과류 15

소스 제조과정

1. 고구마 필링 풀어주기
2. 마요네즈, 우유, 소금넣고 섞어주기

샐러드 제조과정

1. 야채는 먹기 좋은 크기로 다듬어서 용기에 담기
2. 양파 슬라이스 후 물에 담궈놓기
3. 방울 토마토 3등분, 삶은계란 4~5등분으로 슬라이스 후 야채 위에 올리기
4. 고구마메쉬, 크린베리, 식빵큐브, 해동한 냉동블루베리, 옥수수 야채위에 올려주기
5. 연어 말아서 가운데 올리기
6. 연어위에 슬라이스한 양파 올려주기
7. 파슬리, 견과류 뿌려주기

이탈리아 크로상(6개분) | 바질 미소 대파 크로상(6개분) 프렌치 토스트 브런치 키트(2인분)

은 상

| 성주영 밀리옹



이탈리아 크와상(6개분)

반죽 배합

강력분 225 통밀가루 25 소금 4 설탕 25 이스트 4 물 80
버터 15 충전용 버터 125

충전물 배합

바질 토마토 콩피 60 반건조 체리 토마토 80 올리브 80
소세지 6개 파마산치즈 적당량

제조과정

1. 반죽에 들어가는 재료를 전부 믹싱기에 넣는다.
2. 저속 7분 믹싱
3. 1차 냉동 발효, 발효 1시간
4. 냉장 발효 12시간
5. 뚜라쥬 4절2회
6. 13×10cm 재단
7. 핫도그 틀에 크와상 기지를 넣어준 뒤 바질 토마토 콩피, 칼집 넣은 소세지, 반건조 체리 토마토, 슬라이스 올리브 순으로 올려서 성형
8. 2차 발효 2시간~2시간 30분
9. 220/220도 오븐에서 18분간 소성
10. 파마산 치즈를 뿌린 뒤 2분간 더 구워주면 완성

바질 미소 대파 크와상(6개분)

반죽 배합

강력분 225 통밀가루 25 소금 4 설탕 25 이스트 4 물 80
버터 15 충전용 버터 125

충전물 배합

바질 페스토 100 미소 된장 20 대파 300 베이컨 100
병아리콩 200 체다치즈 소스 적당량

제조과정

1. 반죽에 들어가는 재료를 전부 믹싱기에 넣는다.
2. 저속 7분 믹싱
3. 1차 냉동발효 발효 1시간

4. 냉장발효 12시간

5. 뚜라쥬 4절 2회

6. 13×10cm 재단

7. 핫도그 틀에 크와상 기지를 넣어준 뒤 바질 페스토와 미소 된장을 섞어 소스를 만들어서 바질 미소소스를 반죽위에 얇게 바르고, 곱게 통썰기한 대파 + 한번 살짝구운 베이컨 + 병아리콩 통조림 + 바질 미소소스에 소량 버무려서 틀에 넣어둔 크와상 반죽위에 듬뿍 올려준다.

8. 2차 발효 2시간 ~ 2시간 30분

9. 220/220도 오븐에서 18분간 소성

10. 소량의 만들어둔 속을 조금 더 올려준 뒤 2분간 더 구워주면 완성

프렌치 토스트 브런치 키드(2인분)

배합

브리오슈 2쪽 전란 2개 우유 80 생크림 70 소금 1꼬집 설탕 20
사나몬파우더 1 소세지 1개 샐러드용 야채 30 메이플 시럽 15
토마토 콩피 15 발사믹 포션 1개 포션버터 2개 포도씨유 20
갈색설탕 30 에스프레소 4샷

제조과정

1. 전란, 우유, 생크림, 소금, 설탕, 시나몬 파우더의 재료를 모두 잘 섞어 준 뒤 브리오슈를 넣어둔다.
2. 포도씨유와 버터를 두른 팬에 1번을 넣어 노릇하게 구워준다.
3. 2번이 어느 정도 익으면 설탕을 뿌려 가며 카라멜라이징을 해준다.
4. 소세지를 구워준다.
5. 준비된 친환경 접시에 위에 완성품들을 플레이팅 해준다.

감자랑 베베(베이컨)꼬였네 라토바(라구 토마토 바질) | 라따뚜이 밀키트

동 상

| 강나영 영산대학교



감자랑 베베(베이컨)꼬였네**배합**

강력분 360 박력분 90 물 203 골드 이스트(선인) 6 소금 8
설탕 68 버터 45 달걀 68 베이컨 150

롤인유지 배합

버터 237 강력분 26

토픽 배합

홀그레인 머스타드(선인) 50 브로콜리 50
파타르트파리지엔(선인) 100 에멘탈 슈레드치즈 80 청양고추 20

제조과정

1. 강력분, 박력분, 물, 골드이스트, 소금, 설탕, 버터, 달걀을 넣고 발전단계 믹싱
2. 믹싱한 반죽을 비닐에 밀봉해 하룻밤 냉장숙성
3. 버터와 강력분을 치대어 잘 혼합하여 비닐에 넣고 정사각형 모양이 되도록 한 후 냉장고에서 단단하게 한다.
4. 밀어편 반죽에 롤인유지를 잘 밀착시켜 감싸준 후 냉동 휴지해 가며 3절3회 접어 준다.
5. 3회차까지 밀어편 후 냉장한 반죽을 꺼내어 7mm두께로 민 후 가로 5cm, 세로 17cm재단한다.
6. 재단한 반죽 가운데 길게 칼로 긁고, 베이컨도 가운데 칼로 그어 겹쳐둔 후 한쪽 끝은 위에서 구멍으로 빼고, 다른 한쪽 끝은 아래서 구멍으로 빼 파베기를 알아준다.
7. 퍼지지 않게 잘 모아준 후 온도 39도, 습도 75% 발효실에서 30분간 2차 발효한다.
8. 175도 예열한 컨벡션 오븐에서 10분 굽는다.
9. 구워져 나온 빵 위에 데쳐 잘라둔 브로콜리, 올리브오일에 버무려 구워둔 파타르트 파리지엔, 작게 썬 청양고추, 에멘탈슈레드 치즈를 얹어 데코오븐 상 210/하 200도에서 약 5분간 굽는다.

라토마(라구 토마토 바질)**배합**

강력분 560 박력분 260 소금 8 설탕 15 레드이스트(선인) 5
물 490 바질페스토(선인) 70

소스 배합

쉐어드 토마토(선인) 425ml 냉동 다진마늘블럭(선인) 45
베이컨 40 올리브 오일 10 라구소스 포션(선인) 20 소금 8

토픽 배합

바질페스토(선인) 60 파프리카 올리브 50 에멘탈 슈레드치즈 60
냉동 차이브(선인) 10 반건조 체리 토마토(선인) 200

제조과정

1. 강력분, 박력분, 설탕, 레드이스트, 물, 바질 페스토를 넣고 최종 단계까지 믹싱
2. 30~32도, 습도 80% 발효실에서 약1시간 1차 발효
3. 반건조 체리토마토 속에 소스를 채워 넣은 후 급냉한다.

4. 70g으로 분할하여 둥글리기 해 20분 벤치타임을 준다.

5. 밀대를 이용해 반죽을 25cm정도의 긴 타원형으로 밀어편 후, 소스를 채운 체리토마토를 일정한 간격으로 5알 넣고 윗부분을 제외하고 봉합한다.

6. 1팬에 6개씩 팬닝하여 30~32도, 습도 80% 발효실에서 약 35분 2차 발효

7. 상 220/하 210도 데코오븐에 2차발효가 된 반죽을 넣고 스팀을 200ml정도 준 후 15분 굽는다.

8. 빵을 꺼내어 위에 바질페스토, 올리브, 치즈, 차이브를 얹고 5분간 더 구워준다.

라따뚜이 밀키트**폴리쉬 배합**

강력분 162 물 162 레드 이스트(선인) 2.5

본반죽 배합

강력분 300 박력분 150 소금 10 물 250

라따뚜이 배합

토마토 300 가지 140 감자 120 애호박 180 치즈 290

소스 배합

쉐어드 토마토(선인) 425ml×2 냉동다진마늘 블럭(선인) 45
냉동 차이브(선인) 6 버터 40 소금 10

토픽용 바게트 제조과정

1. 차지 않은 물에 이스트를 넣고 풀어준 후 강력분을 넣고 섞어 폴리쉬를 만든다.
 2. 폴리쉬 반죽은 온도 27도, 습도 75% 발효실에서 120분간 발효한다.
 3. 발효를 마친 폴리쉬 반죽 전량과 본반죽 재료 모두 넣고 발전단계 후반까지 믹싱
 4. 온도 27도, 습도 75% 발효실에서 60분간 1차발효한다.
 5. 1차 발효를 마친 반죽을 250g분할 한 후 광목천을 덮어 20분 벤치타임을 준다.
 6. 40cm바게트형으로 성형하여 온도 27도, 습도 75% 발효실에서 60분 발효한다.
 7. 상 230/하 200 데코오븐에서 스팀 200ml 준 후 13분 구운 후 온도를 올려 상 250/하 230, 7분 구워 마무리 한다.
- * 밀키트 조리 시 에어프라이어에 다시 조리 하기 때문에 색을 약하게 준다.

라따뚜이 제조과정

1. 에어프라이어를 200도로 5분간 예열
 2. 트레이에 소스를 붓고 잘 펼쳐준다.
 3. 토마토, 가지, 감자, 애호박, 치즈를 순서에 맞추어 1/3씩만 겹쳐서 깔아준다.
 4. 식용유가 있다면 깔아둔 채소 위에 발라 준다.
 5. 예열된 에어프라이어에 재료가 담긴 트레이를 넣고 180도, 20분 가량 굽는다.
- * 에어프라이어 성능에 따라 차이가 발생할 수 있음.

포카치아 샌드위치 잉글리시 머핀 밀키트 | 바게트 반미

동 상

| 김가빈 영산대학교



포카치아 샌드위치

오토리즈 반죽 배합

강력분 500 물 325 사워크림(선인) 25

본반죽 배합

오토리즈 반죽 전부 물 25 냉동레드 이스트 3 소금 10
올리브오일 10 버터 10 르방 50 파마산치즈 적당량

속재료 배합

갈릭 크림치즈 90 썬드라이 토마토 12개 크랜베리 60

제조공정

1. 오토리즈 반죽 전재료를 믹싱볼에 넣어 저속으로 3분 믹싱후 실온에서 30분 수화
2. 버터와 올리브 오일을 뺀 나머지 재료 들을 한 곳에 넣어 믹싱
3. 클린업 단계에 버터와 올리브오일을 넣고 최종단계까지 믹싱
4. 온도 25도, 습도 70% 발효실에 넣어 40분 발효 후 1차 편칭, 40분 발효 후 2차 편칭, 40분 발효 후 3차 편칭 후 40분 발효 총 160분 발효
5. 150g으로 분할 후 20분간 중간발효
6. 3절 접기로 성형 후에 팬닝
7. 온도 27도, 습도 70% 발효실에서 20분간 최종발효
8. 파마산 치즈 가루를 위에 뿌리기
9. 윗불 250/아랫불 200도로 예열한 오븐에서 스팀을 주고 13분간 굽기
10. 구워서 나온 직후에 바로 올리브오일을 발라준다.
11. 반으로 가른 후 한쪽에만 크림치즈를 발라준다.
12. 양상추를 잘게 잘라 넣고 썬드라이 토마토 다진 것을 올려준다.
13. 크랜베리를 뿌려준다.

잉글리시 머핀 밀키트

배합

강력분 500 소금 12.5 이스트 20 설탕 70 버터 70
물+우유 275 옥수수가루 적당량

속재료 배합

방울토마토 21개 새송이버섯 4개 병아리콩(선인) 30 양상추 4장

유자소스 배합

유자퓨레 120 올리브오일 60 소금 1ts

제조공정

1. 잉글리시 머핀은 160도로 예열된 에어프라이기에 3분 구워준다.
2. 새송이 버섯과 병아리콩도 160도 예열된 에어프라이기에 3분 구워준다.
3. 방울토마토와 양상추를 뜯어서 그릇에 담아준다.
4. 동봉된 유자소스를 뿌려준다.

바게트 반미

오토리즈 반죽 배합

강력분 500 물 325

본반죽 배합

오토리즈 반죽 전체 냉동레드 이스트 3 소금 10 물 25 르방 100

속재료 배합

샬롯랜치소스(선인) 90 양상추 8장 토마토 슬라이스 6개
냉동 아보카도(선인) 5개

제조공정

1. 오토리즈 전재료 믹싱볼에 넣어 저속으로 3분 믹싱 후 실온에서 60분 수화 (반죽온도 24도)
2. 수화 후 전재료 믹싱볼에 넣어 저속으로 3분, 중속으로 5분 믹싱
3. 실온에서 75분 1차발효
4. 약 110g 분할 후 실온에서 30분 중간발효
5. 10cm 크기로 성형
6. 실온에서 50분 최종발효
7. 윗불 230/아랫불 200도로 오븐 예열 후 발효된 반죽 넣고 스팀 넣은 후 25분 굽기
8. 반으로 가른 바게트에 샬롯랜치소스 바르기
9. 양상추 적당량 넣은 후 치즈를 위에 덮어주기
10. 토마토 슬라이스 2개에서 3개 넣기
11. 냉동 아보카도 해동 후 으깨서 위에 뿌려주기
12. 파마산 치즈 가루 뿌려주기

런치런치해

동상

| 김민정 로쓰(주)성심당



런치런치해

배합

햄버거빵 70 소고기 패티 120 후레시 치즈 5 피클 홀 4
베사멜 소스 6 토마토 페이스트 5 송이버섯 16 스리라차 마요 10
옥수수 스프 200 슬라이스 치즈 4 양상추 6 토마토 6

제조공정

1. 햄버거빵을 반으로 갈라 버터를 녹인 후라이팬 혹은 에어프라이기 180도 5분간 구워준다.
2. 송이버섯을 물티슈 혹은 흐르는 물에 갓부분과 버섯대를 가볍게 닦아준 후 세로결로 찢어준다.
3. 버터를 녹인 후라이팬에 버섯을 가볍게 볶은 후 해동된 소고기 패티도 익혀준다.
4. 빵 안쪽에 베사멜 소스와 토마토 페이스트를 바르고 양상추, 토마토, 소고기패티, 체다치즈 소스, 피클 홀, 송이버섯 순으로 얹어준다.
5. 후레시 치즈와 스리라차 마요를 섞은 소스를 부려준 뒤 햄버거 빵 윗면을 잘 덮어준다.
6. 옥수수 스프를 전자렌지에서 30초간 돌려준다.
7. 접시에 보기좋게 담아 완성한다.

배합

감파뉴 50 잠봉베르 120 얼그레이 잼 8 아메리칸 치즈 4
무화과 전처리 1

제조공정

1. 1차발효 1시간, 2차발효 1시간 후 240/240, 8분간 굽고 5분간 템퍼를 준 감파뉴를 식혀준다.
2. 윗면을 잘라내 속 안을 파준다.
3. 얼그레이잼을 골고루 발라준다.
4. 1/4크기의 아메리칸 치즈를 두장 넣어준다.
5. 잠봉햄을 1/4크기로 잘라 예쁘게 말아준다.
6. 무화과 전처리를 올리고 전화당과 꿀을 섞은 시럽을 발라준다.

배합

바게트 150 양상추 6 토마토 6 피클 홀 4 베이컨 4
어니언 크림 60

제조공정

1. 잘 구운 바게트 옆면을 갈라내 어니언 크림을 발라준다.
2. 양상추를 깔아준 뒤 1/8조각 낸 토마토 3장, 1/4 피클3개, 잘 구운 베이컨 2장을 순서대로 얹어준다.
3. 바게트 투프가 윗면으로 오게 돌려 대각선으로 잘라준다.
4. OPP와 포장지를 이용해 꽃다발처럼 포장해준다.

파슈게트 | 밀푼유 또띠아 아보카도 베이글

동상

| 김수찬 아미베이커리



파슈게트

배합

강력분 250 소금 3 드라이 이스트 3 물 170 슈크림 소스 70
파 50 크림치즈 30 슬라이스 치즈 1개 슈가파우더 100
파슬리 2

제조과정

1. 강력분, 소금, 드라이이스트, 물 140g을 넣고 반죽한다.
2. 1차발효를 마치고 100g씩 분할한다.
3. 중간발효를 거쳐 럭비공 모양으로 성형
4. 200도에서 15분 구워준다.
5. 파를 잘게 다지고 프라이팬에 숨이죽을 정도만 볶아준다.
6. 슈크림 소스와 크림치즈 20g을 파와 함께 섞어준다.(파소스)
7. 바게트를 반으로 가르고 슬라이스 치즈와 크림치즈 10g을 넣어 준다.
8. 그사이에 파소스를 넣어준다.
9. 180도에서 10분간 구워준다.
10. 슈가파우더와 물 30g을 볼에 넣고 섞는다.
11. 오븐에서 나온 빵의 윗면에 슈가파우더 소스를 발라준 뒤 파슬리로 장식한다.

밀푼유 토띠아

배합

토띠아 6장 슬라이스 치즈 5장 슬라이스 햄 5장 샐러드 5장
파마산 가루 10

제조과정

1. 토띠아 위에 슬라이스 햄을 깐다.
2. 그 위에 슬라이스 치즈를 깐다.
3. 그 위에 샐러드를 깐다.
4. 위 과정을 4번을 거치고 테두리 부분을 다듬어 준다.
5. 종이끈으로 잘 묶어준다.
6. 180도에서 6분간 구워준다.

아보카도 베이글

배합

베이글 1개 아보카도 1개 토마토 1개 레몬즙 5 마늘 3개
소금 2 후추 2 양파 반개 콩 10 피자소스 20 베이컨 50
로즈마리 2 샐러드 100

제조과정

1. 아보카도와 토마토를 채썰어서 콩과 함께 섞는다.
2. 마늘, 양파 다진 것을 넣고 소금, 후추로 간을 맞춘다.
3. 베이글을 가로로 반 슬라이스 해준다.
4. 베이글 윗부분에 피자소스를 바른 뒤 베이컨을 말아준다.
5. 베이컨을 말아준 베이글을 에어프라이기에 넣고 180도에서 7분 구워준다.
6. 베이글 아랫부분에 아보카도 소스를 발라준다.
7. 바닥에 샐러드를 깔고 베이글을 올려준다.

수비드 폴드포크 & 파마산 버터롤 밀키트 구황작물 바질 치아바타 | 홍국 쌀 베이글 샌드위치

동상

| 노경희 영산대학교



수비드 폴드포크 & 파마산 버터를 밀키트

배합

강력분 400 박력분 100 설탕 30 소금 10 냉동 골드 이스트 8
분유 30 물 310 버터 50 고메버터(충전물) 150 파마산 가루(토피нг물)

충전물 & 소스 배합

로메인 씨겨자 머스타드(선인) 수비드 폴드포크 코울슬로
바비큐 소스 랜치 샐러드 소스(선인)

스트레이트법 제조과정

- 반죽온도 26도
- 1차발효 50분
- 분할 54g / 고메버터 8g
- 성형 : 버터를
- 2차발효 40분
- 2차발효 후 파마산 치즈가루 뿌리기

수비드 폴드포크 제조과정

돼지목살 : 500g, 꿀 : 20g, 훈제파프리카가루 : 3t,
규인가루 1ts, 흑설탕 2t, 소금 2t, 후추 1t, 마늘가루 1ts

1. 돼지목살을 키친타올로 깨끗이 닦는다.
2. 모든 가루류를 섞어 드라이 럽을 만든다.
3. 돼지목살에 꿀을 전체적으로 골고루 바르고 만든 드라이 럽을 골고루 뿌려 마리네이드 한다.
4. 고기는 12시간 동안 냉장고에 넣어 숙성 후 73도에 30시간 수비드 한다.
5. 조리가 완성되면 고기를 꺼내 잘게 찢어 준다.

<코울슬로>

- 양배추, 당근, 씨겨자 홀그레인 머스타드와 샐러드 소스

구황작물 바질 치아바타

배합

강력분 450 박력분 50 화이트 사워종 50 레드 이스트 15
소금 12 설탕 10 물 320 올리브 오일 15 단호박 페이스트(선인) 55

토피그 & 충전물 배합

단호박 18조각 감자 18조각 양파 적당량 바질 페스토(선인) 15
모짜렐라 적당량 베이컨 적당량 파마산 치즈가루

제조과정

1. 강력분, 박력분, 화이트 사워종, 르방, 이스트, 소금, 설탕을 계량한 뒤 물에 단호박 페이스트를 풀어 반죽을 돌려준다.
2. 클린업 단계에 올리브 오일을 넣고 2단으로 15분 정도 돌려준다. (반죽온도 26도)
3. 발효 25도, 70%, 120분 1차발효를 한다.
4. 분할 160g으로 나누어 준다.
5. 중간발효 20분 뒤 치아바타 모양으로 성형하고 바질 페스토를 펴 발라 준 뒤 올리브 오일과 후추로 간을 한 양파, 감자, 단호박을 올려 고정을 하여 줍니다.
6. 최종발효 25도, 70%로 20분 해준다.
7. 최종발효를 끝낸 반죽 위에 모짜렐라와 건바질을 올려 오븐온도 250/200도로 14분 동안 구워 준 뒤 파마산 치즈 가루 뿌려주고 마무리 한다.

홍국 쌀 베이글 샌드위치

배합

강력분 450 박력분 50 홍국 쌀 가루 5 소금 9 설탕 30
골드 이스트 9 버터 10 물 290 화이트 사워종 50

충전물(1개 분량) 배합

크림치즈 소스(선인) 두순가락 이탈리아 햄(선인) 1장
홀그레인 씨겨자 머스타드(선인) 반손가락 양파 적당량
로메인 2장 토마토 1개 훈제연어 2장 쪽파 1줄기

제조과정

1. 강력분, 박력분, 홍국 쌀 가루, 소금, 설탕, 골드이스트, 물, 화이트 사워종을 넣고 반죽을 치다가 클린업 단계에 버터를 넣어 총 14분 돌려준다.
2. 1차발효 28도, 75%, 50분 발효시켜 준다.
3. 반죽을 100g으로 분할 한 뒤 중간발효 30분 시켜준다.
4. 발효가 끝난 반죽을 베이글 모양으로 성형해 준다.
5. 최종발효 32도, 75%, 40분 넣어준다.
6. 물에 앞면 15초, 뒷면 15초 데쳐주고 50/200도로 12분 구워준다.
7. 크림치즈 소스와 쪽파를 섞어 소스를 만들어 준 뒤 야채들을 손질해 준다.
8. 베이글을 갈라 주고 쪽파 크림치즈 소스와 손질해 준 야채들을 넣어준 뒤 햄과 연어를 샌드하고 머스타드를 발라 샌드 해 준다.

푹낙푹낙 | 밤 풍당 그릭 밀키트(비장한 건강식)

동 상

| 박수정 로쏘(주)성심당



폭낙폭낙

배합

포카치아 80 낙지 속 100 베사멜 소스(선인) 5 치즈 15

제조공정

포카치아 빵을 먹기 좋은 크기로 자른 후 베사멜 소스를 바르고 그 위에 낙지와 새우, 야채를 넣고 맵게 볶은 속을 얹고 슈레드치즈를 올려 구워낸다.

밤 풍당 그릭

배합

흑보리 바게트 100 그릭 요거트 소스 30 후레쉬 치즈(선인) 30

제조공정

흑보리 바게트를 얇게 사선으로 썬 후, 후레쉬 치즈 포션과 고구마 무스를 섞은 것을 바르고 그릭요거트에 밤, 마카다미아 다진 것을 넣어 만든 것을 바르면 된다.

밀키트(비장한 건강식)

배합

흑보리 바게트 60 식물성 고기 8 식물성 치즈 7 트러플 10

쪽파 3 알배기 150 고추기름 3 비건 알리올리 소스 50

감자샐러드 150

제조공정

1. 밀키트 안 동봉된 재료들을 꺼낸다.
2. 접시에 알배기 배추-비건 알리올리 소스-고추기름-식물성고기-쪽파-식물성 치즈 순서로 올린다.
3. 원하는 방향으로 흑보리 바게트를 올린 후 원하는 방향에 감자 샐러드 그 위에 트러플 슬라이스를 올린다.

〈감자샐러드〉

감자스프 100g+감자분말 15g+칸디아우유 100g+삶은감자 30g 하여 약한 불에 문근히 졸여 독일식 카토피ل 퓨레를 응용하여 만든다.

〈식물성고기〉

시중에서 판매하고 있는 식물성 고기를 오븐에 10분 구운 후 멍그 러트려 소보로 고기처럼 만든 후에 다시 오븐에 5분 구워 양념이 부스러진 고기 안에 잘 스며들게 만들면서 양념 물기를 날린다.

〈흑보리 바게트〉

흑보리 300g, 용기농 강력밀가루 1kg, 오펜틱 20g, 소금 20g하여 클린업 단계에 반죽을 마친 후 240/220 스팀, 23분간 소성

바के트 볼 | 오징어먹물 빵 샐러드

동상

| 안유정 영산대학교



바게트 볼 배합

강력분 박력분 소금 물 레드 이스트(선인)

바질 마늘 소스 배합

바질 페스토(선인) 다진마늘(선인) 설탕 마요네즈 머스타드 계란
연유 생강

바질크림치즈 배합

크림치즈 분당 생크림 꿀 레몬즙

오징어 먹물 빵 배합

강력분 중력분 소금 설탕 골드 이스트(선인) 물트 물
오징어 먹물(선인)

샐롯 랜치 소스 배합

양파 베이컨 칩 버섯 브로콜리(선인) 샐롯 랜치 소스(선인)
소세지

핑거스틱 배합

우유 설탕 레드 이스트(선인) 계란 강력분 소금 버터

달걀 감자 샐러드 배합

달걀 감자 오이 당근 마요네즈 머스타드 후추 병아리 콩(선인)
버터 헤드 레터스 체다 치즈

크렌베리 감빠뉴 빵 & 속 카레 브런치 빵 & 속

동상

| 이기룡 슬로우 브레드



크렌베리 감파뉴 빵 & 속

배합

T-55 833 소금 15 탕종 300 드라이이스트 레드 8
 물 480 크렌베리 300
 새송이버섯 3개 두부 1모 감자알 10개
 청양고추 1개 다진마늘 10개 버터 3t 간장 3t 굴소스 1t
 고추가루 1t 맛술 1t 물엿 1t 참기름 1t

제조공정

재료 : 감자믹스, 이지마요, 후레쉬 모짜렐라

1. 감파뉴 윗부분을 자른다.
 2. 후레쉬치즈를 양쪽면에 바른다.
 3. 속을 파내고 그 빵을 조각낸다.
 4. 충전물이랑 빵이랑 버무린다.
 5. 속을 넣고 후레쉬 모짜렐라를 위에 올리고 굽는다.
1. 감자믹스로 감자알을 만든다.
 2. 물을 삶아준다.
 3. 새송이버섯과 두부를 구워준다.
 4. 거의 다구워지면 버터를 넣고 구워준다.
 5. 굽던 두부 버섯을 빼내준다.
 6. 남은 버터에 마늘 고춧가루 넣고 볶는다.
 7. 간장, 굴소스, 맛술 넣고 끓여준다.
 8. 끓으면 버섯, 두부 감자알을 넣고 졸여준다.
 9. 살짝 졸이면 물엿, 참기름 넣고 내용물을 건져준다.
 10. 남은 양념에 청양고추 넣고 섞은 후 파낸 빵고 속을 버무려 준다.

카레 브런치 빵 & 속

배합

쌀가루 800 흥국쌀가루 50 생이스트 20 설탕 46 소금 16
 분유 41 버터 41 계란 2개 몰트엑기스 8 사워종 120 물 430
 계란 5개 베이컨 2장 피클 20 양파 40 당근 20 바질페스토 10
 이지마요 150

제조공정

재료 : 바질페스토, 와사비마요, 후레쉬치즈, 이지마요

1. 슬라이스된 식빵을 밀어펴 준다.
 2. 후레쉬 치즈를 양쪽면에 바른다.
 3. 속을 넣고 펴준다.
 4. 와사비마요 1줄을 짜고 말아준다.
 5. 4cm으로 재단하여 7개씩 세워 놓는다.
 6. 슈레드치즈 넣고 굽는다.
1. 계란을 삶아서 잘 으깨준다.
 2. 베이컨, 피클, 양파, 당근을 다져준다.
 3. 마요네즈와 바질페스토를 넣고 잘 섞어준다.

배합

강력분 900 호밀가루 275 통밀가루 75 카레가루 50
 생이스트 10 소금 16 사워종 150 물 900 크래미 5개 계란 2개
 대파 반개 물 200 케첩 40 설탕 10 간장 20 전분가루 10

제조공정

재료 : 체다치즈소스, 후레쉬 모짜렐라, 후레쉬치즈

1. 빵을 반 가른다.
2. 후레쉬치즈를 양쪽면에 바른다.
3. 로메인과 양상추를 놓는다.
4. 두부 조림을 놓는다.
5. 후레쉬 모짜렐라를 놓는다.
6. 체다치즈소스를 짜준다.
7. 빵을 덮어준다.
8. 계란 지단을 올린다.
9. 끓인 소스를 뿌려준다.

연어 과카몰리 밀키트 노아레즌 버섯 베이컨 롤 | 쪽파빵

동상

| 이지현 랑콩뜨레



연어 과카몰리 밀키트**연어 과카몰리 배합**

훈제연어 30 아보카도 1개 양파 20 할라피뇨 10 토마토 35
레몬농축쥬스(선인) 5 소금 적당량 후추 적당량 토르띠아(선인) 1장

사이드 샐러드 배합

에멘탈슈레드치즈(선인) 5 슬라이스 아몬드 적당량
건크랜베리 적당량 샐러드 야채 25 삶은 계란 1개
발사믹 드레싱(선인) 1개 방울토마토 2개

아보카도 오븐구이 배합

체다치즈 슈레드(선인) 5 모짜렐라 슈레드(선인) 5
베이컨 3 계란 1개 소금 적당량 후추 적당량

연어 과카몰리 제조과정

1. 아보카도 반 개를 다이스 해준다.
2. 양파와 할라피뇨 토마토를 다져 1에 넣는다.
3. 소금, 후추, 레몬 농축 쥬스를 넣어 가볍게 섞어준다.
4. 만들어진 과카몰리를 토르띠아 컵에 넣는다.
5. 연어를 돌돌 말아 올려준다.

아보카도 오븐구이 제조과정

1. 아보카도 반을 갈라 속에 계란 한 개를 넣어준다.
2. 위에 소금, 후추로 간을 해준다.
3. 베이컨과 치즈를 뿌려준 뒤 에어프라이어 180도에 15분 구워준다.

노아레즌 버섯 베이컨 롤**폴리쉬 배합**

물 400 프랑스 빵 전용 밀가루 400 드라이 이스트 레드 2

본반죽 배합

프랑스 빵 전용 밀가루 497 호밀가루 234 소금 11 드라이 이스트 2
물 540 폴리쉬 364 꿀 70 몰트 6 호두 250 건포도 115

버섯 베이컨 롤 배합

새송이 버섯 1개 베이컨 1줄 당근 1/4개 올리브유 5 오이 1/4개
파프리카 1/4개 새우 3마리 바질 페스토(선인) 적당량
홀그레인 머스타드 적당량 크림치즈 소스(선인) 적당량
자색 양파 10 로메인 상추 적당량

폴리쉬 제조과정

1. 물의 온도는 40도로 맞춘다.
2. 1과 나머지 재료를 넣은 후 단단하 주걱으로 섞는다.
3. 2를 냉장으로 15시간 발효한다.

본반죽 제조과정

1. 믹서볼에 호두와 건포도를 제외한 모든 재료를 넣고 저속에서 2분, 고속에서 4분간 믹싱한다.

2. 1에 호두와 건포도를 넣고 저속에서 1분간 믹싱한다.
3. 2를 냉장에서 1차 발효한다.
4. 3을 500g으로 분할한다.
5. 4를 럭비공 모양으로 가볍게 말아서 성형
6. 타원모양의 바네통에 밀가루를 뿌린 후 5를 담고 팬닝한다.
7. 6을 실온에서 20분간 2차 발효한다.
8. 윗불 230/아랫불 220 데크오븐에 7을 넣은 후 스팀에 넣는다.
9. 8을 윗불 210/아랫불 220로 낮춘 후 30분 정도 굽는다.

버섯 베이컨 롤 제조과정

1. 당근, 오이, 파프리카는 일정한 크기로 체를 썰어 준비한다.
2. 당근과 올리브유, 홀그레인 머스타드를 버무려 당근 라페를 만들어준다.
3. 버섯과 베이컨을 비슷한 크기로 손질해 준다.
4. 버섯과 베이컨을 알맞게 구워준다.
5. 버섯위에 베이컨을 올려준다.
6. 5에 손질한 야채들을 올려 말아준다.

완성하기

1. 노아레즌 위에 크림치즈 소스와 홀그레인 머스타드를 발라준다.
2. 로메인 상추 적당량을 올리고 위에 볶은 자색 양파를 올려준다.
3. 2에 완성한 버섯 베이컨 롤을 가지런히 올려준다.
4. 3에 바질페스토를 뿌리고 위에 새우를 올려 완성한다.

쪽파빵**반죽 배합**

강력분 1000 설탕 105 소금 17 드라이 이스트 골드 13
파슬리 2.5 바질 7 달걀 143 물 430 버터 65

토피ング 배합

쪽파 150 베이컨 50 식용유 30 베이컨 50 삶은 계란 150
후추 적당량 소금 적당량 마요네즈 50
에멘탈 가는 슈레드(선인) 적당량

반죽 제조과정

1. 믹싱볼에 버터를 제외한 모든재료를 넣고 클린업 단계까지 믹싱한다.
2. 버터를 넣고 최종단계까지 믹싱한다.
3. 1차 발효 한 뒤 80g 분할한다.
4. 중간 발효 후 반죽을 밀어 일자빵 12cm 길이로 성형한다.
5. 철판에 팬닝 후 2차 발효한다.
6. 윗불 190/아랫불 180도 데크오븐에 스팀을 준 뒤 13분 소성한다.

완성하기

1. 식용유에 쪽파와 베이컨을 볶아 매운 맛을 날려준다.
2. 대파가 식으면 나머지 재료를 넣고 섞어준다.
3. 빵에 칼집 5개를 낸 뒤 2를 겉과 속 골고루 채워준다.
4. 3에 에멘탈 가는 슈레드를 적당량을 올려준다.
5. 170도 오븐에 14분 소성한다.

메쉬드 크로와상과 플레이팅 밀키트

동상

| 정성민 브레드 세븐



메쉬드 크로와상과 플레이팅 밀키트

크로와상 배합

강력분 250 설탕 25 소금 5 드라이 이스트 4 물 150 버터 15
충전용버터 125

메쉬드포테이토(1회분) 배합

감자분말(선인) 60 사워크림LP(선인) 30 베이컨 30 크렌베리 15
후추, 소금 약간 15 고다치즈1장 베사멜소스포션(선인)

플레이팅 포카치아 배합

강력분 333 소금 7 드라이 이스트 7 칸디아 우유(선인) 50
물 183 버터 17 파마산슈레드(선인) 5 발효종 267 올리브유 33

* 준비된 빵의 맛이 변하지 않도록 특별포장함

밀키트 제조과정

A : 메쉬드 크로와상

1. 에어프라이기를 180도로 예열 준비한다.
2. 크로와상을 반으로 갈라 베사멜 소스를 바른다.
3. 메쉬드 포테이토 샐러드를 2에 채워준다.
4. 마지막으로 고다치즈를 올린 후 예열된 에어프라이기에 3~5분 정도 데워 낸다.

B : 포카치아 세트(플레이팅)

1. 준비된 포카치아를 전자레인지 50초~1분 또는 에어프라이기 2분 가량 데워준다.
2. 구운 단호박스프를 용기뚜껑을 완전히 덮지 말고 엷어 둔 후 전자레인지에서 1분30초 가량 데운 후 견과류 토핑을 부려 준다.
3. 소스, 이탈리아 생 햄, 가니쉬, 에그스크램블을 취향에 맞게 준비한다.
4. 조리가 완성된 빵과 스프와 함께 브런치 메뉴를 완성한다.

무화과 브런치 샐러드 대파식빵, 구운버거 | 무화과 브런치 샐러드

동 상

| 홍준민 페이지 103



무화과 브런치 샐러드

배합

강력밀가루 500 통밀가루 100 소금 8 이스트골드 10 전란 50
 플러스 몰트 5 버터 40 설탕 50 우유 325 해바라기씨 100
 머스타드 소스 100 슬라이스 치즈 1장 슬라이스 햄 2장
 토마토 2장 로메인 8장 혼합크림치즈 300 무화과 100
 콘프로스트 70 블루베리 리플잼 50 냉동다진마늘블럭 0.5
 이지마요 50 오븐드라이반건조토마토 60

제조과정

<머스타드 소스>

- 마요네즈 200 설탕 200 머스타드 200

<혼합크림치즈>

- 크림치즈 200 분당 40 생크림 40 레몬즙스5

<샐러드 소스>

- 양조간장 3.5t 참기름 3t 설탕 2t 식초 2t 냉동다진마늘블럭 1t
1. 스트레이트법 1차 발효 30~40분
 2. 분할 170g 10분휴지 20cm 길이로 성형 2차 발효
 3. 데코오븐 상 220/하 170, 12분 굽는다.
 4. 통밀식빵을 1cm 두께로 2장 자르고 머스타드소스, 이지마요 바르고 슬라이스 치즈 1장, 슬라이스 햄 2장, 슬라이스토마토, 로메인 8장, 혼합크림치즈, 무화과 2개, 블루베리 리플잼, 콘프로스트 순서대로 샌드하여 완성
 5. 포장하여 절반 재단한다.
 6. 샐러드(양상추, 로메인, 토마토, 무화과, 닭가슴살, 청포도, 삶은 계란, 오븐 드라이 반건조 토마토)
 7. 샐러드소스 원터치컵에 담기

대파식빵, 구운버거

배합

강력밀가루 1000 설탕 120 소금 20 생이스트 40 플러스 몰트 10
 캔디아우유 650 탕종반죽 250 버터 80
 고르곤졸라 소스 80 슈퍼 스위트콘 100 대파 100 햄버거 패티 120
 에멘탈 슈레드 100 에멘탈 크림치즈 100 슬라이스 치즈 1장
 슬라이스 햄 1장 머스타드 50 이지마요 50 양파 60
 냉동다진마늘 블럭 60

제조과정

<탕종반죽>

강력분 250, 소금 10, 설탕 25, 끓는물 500

<대파 속>

대파 120 소금 5 올리브오일 20 미원 5 노른자 50
 냉동다진마늘 블럭 50

1. 스트레이트법으로 반죽 후 1차 발효 30분, 대파식빵 210g, 구운 버거 60g 분할 후 10분 후 성형
2. 대파식빵 반죽밀대로 밀고 에멘탈크림치즈 50g, 고르곤졸라 소스 50g 바르고 체셀은 대파 속 100g 올리고 말아서 에멘탈 슈레드 문혀서 팬닝(칼집 4개, 발효 30분)
3. 구운버거 반죽 밀대로 밀고 냉동다진마늘 블럭, 햄버거패티, 슬라이스치즈, 햄, 양파, 이지마요 40g, 머스타드 30g짜서 에멘탈 슈레드 문혀서 팬닝(발효 30분)
4. 구운 버거 데코오븐 상 210/하 175에서 18분 굽는다.
5. 대파식빵 컨백션 180도, 25분 굽는다.

무화과 브런치 샐러드

배합

강력밀가루 500 통밀가루 100 소금 8 이스트골드 10 전란 50
 플러스 몰트 5 버터 40 설탕 50 우유 325 해바라기씨 100
 머스타드소스 100 슬라이스 치즈 1장 슬라이스 햄 2장
 토마토 2장 로메인 8장 혼합크림치즈 300 무화과 100
 콘프로스트 70 블루베리리플잼 50 냉동다진마늘블럭 0.5
 이지마요 50 오븐드라이 반건조토마토 60

제조과정

<머스타드 소스>

마요네즈 200g 설탕 200g 머스타드 100g

<혼합크림치즈>

크림치즈 200g 분당 40g 생크림 40g 레몬즙스 5g

<샐러드 소스>

양조간장 3.5t 참기름 3t 설탕 2t 식초 2t 냉동다진마늘블럭 1t

1. 스트레이트법:1차 발효 30~40분
2. 분할 170g, 10분 휴지 20cm 길이로 성형 후 2차 발효
3. 데코오븐 상 220/하 170, 12분 굽는다.
4. 통밀식빵을 1cm 두께로 2장 자르고 재료 머스타드소스, 이지마요 바르고 슬라이스 치즈 1장, 슬라이스 햄 2장, 슬라이스 토마토 로메인 8장, 혼합크림치즈, 무화과 2개, 블루 베리리플잼, 콘프로스트 순서대로 샌드하여 완성
5. 포장하여 절반재단한다.
6. 샐러드 : 양상추, 로메인, 토마토, 무화과, 닭가슴살, 청포도, 삶은 계란, 오븐드라이 반건조 토마토
7. 샐러드 소스 원터치 컵에 담기

롱인너 감자 페스츰리 정성 먹물 조리빵 | 페파로니 브런치

동 상

| 박경재 강북지회



롱이너 감자 페스츄리

배합

강력분 1000 설탕 140 소금 20 생이스트 50 버터 125
우유 225 물 225 계란 50 계량제 16 속버터 500

충전물 배합

롱위너 쏘세지 100 냉동감자(선인) 80 모짜렐라 치즈(선인) 60
수비드콩(선인) 10

제조공정

1. 일반적인 스트레이트 제법으로 믹싱한다.(희망온도 23도)
2. 둥글리기 후 약 20분간 휴지한다.
3. 약간길게 접어서 추가 20분 더 휴지한다.
4. 반죽을 직사각으로 밀어서 냉동보관한다.
5. 속 버터 넣고 4절1회 3절 1회 밀어 준다.
6. 3×5cm 재단한다.
7. 열십자로 칼질한 쏘세지와 냉동감자, 모짜렐라치즈, 수비드콩을 잘 말아준다.
8. 2차 발효하다.
9. 컨벡션오븐에서 구워준다. 180도, 10분 170도, 6~8분간 구워 준다.

정성 먹물 조리빵

배합

강력분 900 중력분 100 소금 15 설탕 150 분유 30 생이스트 30
계란 200 물 350 르방 200 버터 120 황란 80 트리몰린 50
오징어 먹물 20

토픽 배합

피자소스 100 피자치즈 50 페파로니 80 냉동 미니감자 80
수비드 병아리콩 20 모짜렐라 치즈 60

제조공정

1. 일반적인 스트레이트 방식으로 100% 믹싱
2. 약 30분간 발효 후 펀치주고 다시 30분간 발효한다.

3. 60g씩 분할 후 둥글리기 한다. 25분간 휴지한다.
4. 일정한 크기로 밀어편 후 15g씩 모짜렐라 치즈를 넣고 길게 밀어 세가닥꼬기한다. 30분간 발효한다,
5. 발효된 도우에 피자소스 바르고 수비드콩을 20g정도 뿌려준 후 피자치즈를 뿌려준다.
6. 페파로니, 냉동감자를 정성들여 곱게 놓아준다.
7. 오븐 윗불 230/아랫불 200, 약 10~15분간 굽는다.
8. 구워져 나오면 소량의 후추와 파슬리 뿌려 마무리한다.

페파로니 브런치

배합

양상추 100 적채 30 당근 30 조림버섯 100 삶은 계란 1개
슬라이스 아몬드 20 옥수수캔 25 블랙올리브 50 크림치즈볼 60
방울토마토 2~3개 호두반태 2개 페파로니 4장
모짜렐라치즈(선인) 30 수비드병아리콩(선인) 20
냉동미니감자(선인) 70 훈제연어 80

제조공정

1. 잘게자른 신선야채부터 골고루 펼쳐준다.
2. 냉동감자 순으로 놓고 페파로니에 모짜렐라 치즈를 얇게 잘라 살짝 데운 후 식혀서 반잘라 놓아준다.
3. 방울토마토, 호두반태, 훈제연어 순으로 놓고 견과류와 나머지 재료들을 잘 놓아준다.
4. 올리브 바질소스를 용기에 담아서 놓아준다.
5. 새싹채소를 뿌린 후 마무리한다.

토끼 통밀빵 | 제주 당근 크로아상 미니 화분 야채 케이크

동상

| 김사랑 하레하레 과자점



도끼 통밀빵

① 배합

거친통밀 858 쌀가루 213 소금 22 레드이스트 2 물 858

② 배합

부드러운 통밀 1395 t55 857 소금 53 꿀 320 몰트 21 물 1288
레드이스트 르방 644 물 20

충전물 배합

감자스프(선인) 5개 수비드콩 병아리콩(선인) 30

제조공정

1. 저속 돌리고 하루숙성
2. 1과 같이 저속 믹싱 10분,
분할 몸통 160g, 머리 30g
3. 250/230 스팀 1번 20분 구워준다.

제주 당근 크로아상

① 배합

강력분 720 t55 720 설탕 144 소금 20.8 스윗앤자임 4
s-500 4 생이스트 57.6 분유 43.2 레드이스트 2.4
발효반죽 324 물 312 우유 324 전란 160 몰트 8 버터 64
계란물 50 제주당근착즙 150

충전물 배합

오이 100 맛살 60 타루소스 200 삶은계란 7개 당근 50
빵가루 100 상추 6장

제조공정

1. 버터 빼고 모든 재료 믹싱, 가루가 안보이면 버터넣고 믹싱
두께 1.5cm 재단하고 소라틀에 돌돌 말아준다.
2. 제주당근착즙 + 계란물을 나눠서 2번씩 발라서 살짝 말린 후 컨
백션 오븐 140도, 15분 구워준다.
3. 크로아상에 상추먼저 깊숙이 끼운 뒤 맨끝까지 충전물을 쭉 채
워준다.

미니 화분 야채 케이크

① 배합

전란 205 설탕 283.5 소금 0.9 올리브유 270 박력분 234
B.P 4.5 B.S 3.6 계피가루 0.9

② 배합

당근 225 호두분태 135 월드믹스(선인) 70

③ 배합

크림치즈무스(선인) 140 쿠키크런치 2 초콜릿파우더 4

제조공정

1. 1 모든재료 섞고 휘퍼로 믹싱한다.
2. 당근은 적당히 잘게 썰어주고 병아리콩, 월드믹스(파프리카만
제거)를 믹서기에 넣고 갈아준다.
3. 1과 같이 넣고 믹싱한다.
4. 미니철판에 팬닝해서 170/150, 30분 굽는다.
5. 쿠키틀로 시트 4장 크기별로 잘라주고 사이사이 크림치즈 무스를
짜준다.
6. 초콜릿 파우더로 흠을 표현해 주고 쿠키크런치를 소량 올려 흠
자갈을 표현해 준다.
7. 기타 장식을 올려 완성한다.

쪽파 프리글 할라피뇨 소세지 브레첼 | 명란 시오빵

동 상

| 양희주 하레하레 과자점



쪽파 프리글

배합

강력분 500 분유 10 소금 8 설탕 10 S500 3 생이스트 10
버터 35 물 138 우유 175 르방 25 수비드병아리콩 100

토픽 배합

쪽파 100

마늘버터 배합

버터 50 냉동간마늘(선인) 9 다진쪽파 9 설탕 15 소금 2

충전크림 배합

크림치즈무스(선인) 600

제조공정

1. 병아리콩을 다진 후 모든 재료를 넣고 최종단계까지 믹싱한다.
2. 180g으로 분할 후 밀대로 길게 밀어준 후 베이글 모양으로 성형해 준 다음 20분 2차 발효를 시켜준다.
3. 발효 후 가성소다를 2번 덧발라 준 후 윗불 250/아랫불 210도에 스팀을 주입하고 12분 굽는다.
4. 제품을 가로로 반절 잘라준 후 마늘 버터를 얇게 발라준다.
5. 크림치즈를 짜준 다음 쪽파를 크림치즈 위에 골고루 부려준 다음 잘라놓은 빵을 덮어준다.
6. 빵 윗면에 시럽을 발라준 다음 쪽파를 윗면에 골고루 묻혀준다.

할라피노 소세지 브레첵

배합

강력분 500 분유 10 소금 8 설탕 10 s500 3 생이스트 10
버터 35 물 138 우유 175 르방 25

토픽 배합

슬라이스치즈 6장 소세지 6개 할라피노 60 슈레드치즈 30

제조공정

1. 모든 재료를 넣고 최종단계까지 믹싱한다.
2. 100g으로 분할 후 밀대로 길게 밀어준 후 슬라이스 치즈 한 장,

소세지를 얹고 말아준다.

팬닝을 한 후 가성소다물을 붓으로 2번 덧발라준다.

3. 칼집을 낸 후 다진할라피노, 슈레드 치즈를 얹고 윗불 250/아랫불 200도에서 스팀을 주입하고 16분 구워준다.
4. 구워져 나오면 시럽을 발라준다.

명란 시오빵

배합

강력분 300 박력분 74 소금 8 s500 5 골드이스트 3
설탕 34 감자속 13 버터 26 연유 15 물 235

토픽물 배합

버터 80 명란마요네즈(선인) 40 파마산슈레드 30
파프리카시즈닝 5

제조공정

1. 모든 재료를 넣고 최종단계까지 믹싱한다.
2. 30분 발효 후 편치를 한 후 다시 30분 발효 한다.
3. 100g씩 분할 후 올챙이 모양으로 만들어 준 후 20분 벤치타임을 준다.
4. 밀대로 밀어 편 후 명란버터를 넣고 감싸 말아준다.
윗면에 우유를 발라준 후 슈레드 치즈와 파프리카시즈닝을 섞은 것을 윗면에 묻혀준다.
5. 온도 32도에 1시간 발효 후 물을 부려준 다음 펄 솔트를 골고루 얹어주고 컨벡션 오븐 155도에 스팀을 주입하고 25분 굽는다.
6. 구워져 나오면 시럽을 발라준다.

닭볶음 감빠뉴 새우 과카몰리 | 참치 후리라케롤

동 상

| 배명훈 브레드팩토리 망감



닭볶음 감빠뉴

a 배합

t65 24 호밀 2 통밀 7 물 33 드라이 이스트 레드 0

b 배합

t65 135 호밀 31 통밀 35 물 143 소금 5 드라이이스트레드 0.5
샤워중 60 목지 25

제조공정

1. a재료를 믹싱볼에 넣고 저속 1분 중속 5분 믹싱하고 30분간 휴지를 준다.(오토리즈)
2. 1에 b재료를 넣고 중속으로 최종단계까지 믹싱한다.
3. 실온에서 30분 휴지 후 펀치를 주고 냉장 5도에 16시간 저온 숙성한다.
4. 실온에 꺼내 펀치를 주고 30분 후 럭비공 모양으로 성형한다.
5. 실온에 1시간 발효 후 통밀가루를 뿌리고 일자로 쿠프를 낸다.
6. 오븐 윗불 260/아랫불 200에 스팀을 쓰고 20분 굽는다.
7. 빵이 식으면 2cm씩 슬라이스 한다.
8. 빵 위에 닭소스를 바르고 닭볶음을 75g 올리고 그 위에 모짜렐라 치즈를 올린다.
9. 에어프라이어 200도로 준비하고 5분 굽는다.
10. 제품위에 어린잎, 래디시, 다진견과류 순으로 올리고 마무리 한다.

새우 과카몰리

배합

강력분 220 설탕 22 소금 4 드라이 이스트 레드 2 우유 168
연유 10 버터 10

제조공정

1. 믹싱볼에 버터를 제외한 나머지 재료를 넣고 저속 1분, 중속 4분을 믹싱한 뒤 버터를 넣는다.
2. 1차발효 40분 후 70g씩 분할하고 10분 휴지준다.
3. 길게 밀어서 버터 10g을 올리고 만든다.
4. 발효실 습도 75%, 온도 30도에 1시간30분 발효한다.
5. 오븐 윗불 230/아랫불 200도에 14분 굽는다.
6. 빵이 식으면 반을 갈라 머스타드 소스를 바르고 고다치즈 1장 비어햄 1장을 올리고 과카몰리 75g씩 넣는다. 위에 고다치즈 한 장 올리고 아보카도 슬라이스한 것과 새우를 올린다.
7. 컨벡션 170도에 10분 굽는다.

참치 후리라케롤

배합

강력분 400 설탕 31 버터 40 소금 7 분유 7 개량제 3
드라이 이스트 레드 7 계란 20 우유 200

제조공정

1. 믹싱볼에 버터를 제외한 모든 재료를 넣고 저속 1분, 중속 5분 믹싱한 후 버터를 넣고 최종단계까지 믹싱한다.
2. 1차발효 40분 후 밀대로 밀어 충전물을 넣고 말아서 분무기로 물을 뿌리고 후리라케롤 문혀준다.
3. 3cm씩 잘라 원형 미니가다에 넣고 발효실 습도 75%, 온도 30도에 30분 발효한다.
4. 오븐 윗불 200/아랫불 190도에 20분간 굽는다.

크로넛

매장에서 보신 적 있나요?

크로넛이란?

크로와상과 도넛이 결합된 디저트



포장단위 77g*24ea/box

성형하고 튀기는 공정없이 **가열하여 바로 사용가능한 냉동 완제 크로넛**을 소개합니다.

실제 판매 예시



중량구 A카페

생딸기 / 누텔라 토핑



화성시 B카페

초콜릿 코팅&과자 토핑



화성시 C카페

우유앙크림 +머랭 / 레몬크림 + 레몬 제스트



세종시 D카페

쪽파 크림치즈 필링



화성시 E카페

우유앙크림&생딸기 데코



중량구 F카페

로투스 / 크림 파티시에 필링, 데코

다양한 아이디어로 활용해보세요!

▶ 크로넛 세미나 보러가기



1탄 - 기본편 2탄 - 크림편