

제6회
브런치(조리빵)
경연대회

수상작 레시피



THE 6TH
BRUNCH(COOKING BREAD)
CONTEST RECIPE

New York Roll 뉴욕롤

SIB
(주)선인

유행인 것 다들 아시죠?

“ 페이스트리 생지로 성형하는 번거로운 과정없이
간편하게 데워서 사용하실 수 있는

냉동 뉴욕롤 완제를 소개합니다. ”



베이킹 조건

- 컨벡션 | 190℃ / 5분, 5분 스탠딩
- 에어프라이어 | 180℃ / 5분, 5분 스탠딩
- 토스트기 | 1분 ~ 1분 30초

제품 규격 | 64g*34개/box



매장에 디스플레이하고
포장하기 유용한
종이 홀더도 함께 공급됩니다.

디저트, 샌드위치 등 다양한 방법으로 응용해 보세요!



뉴욕롤 활용법 보러가기



크로넛

매장에서 보신 적 있나요?

크로와상과 도넛이 결합된 디저트



포장단위 77g*24ea/box

성형하고 튀기는 공정없이
가열하여 바로 사용가능한
냉동 완제 크로넛을 소개합니다!

실제 판매 예시



중량구 A카페
생딸기 / 누텔라 토핑



화성시 B카페
초콜릿 코팅&과자 토핑



화성시 C카페
우유앙금림+머랭 / 레몬크림 / 레몬 제스트



세종시 D카페
쪽파 크림치즈 필링



화성시 E카페
우유앙금림&생딸기 데코



중량구 F카페
로투스 / 크림 파티시에 필링, 데코

▶ 크로넛 세미나 보러가기



1탄 - 기본편



2탄 - 크림편

제6회
브런치(조리빵)
경연대회

수상작 레시피

THE 6TH
BRUNCH(COOKING BREAD)
CONTEST RECIPE

제6회 브런치(조리빵) 경연대회 수상작 레시피

발행일 2024년 3월
발행인 이석원
발행처 사단법인 한국제과기능장협회
주소 서울시 영등포구 신길동 10-40
대표전화 02-842-0040
제품감수 송덕권 사무총장
진행 이정순 차장
디자인 이프애드

THE 6TH BRUNCH
(COOKING BREAD) CONTEST
RECIPE



(사)한국제과기능장협회 회장 이석원

(사)한국제과기능장협회는 2007년에 고용노동부로부터 사단법인으로 인가를 받아서 지금은 전국에 1000여 명의 회원들이 제과점을 경영하고 후배교육을 위해 학교, 학원에서 학생들을 가르치고 있으며 제과업계 현장에서 열심히 경주하고 있습니다.

2018년부터 (주)선인의 후원으로 베이커리시장의 발전을 위해 브런치 제품을 개발해 세미나와 경연대회를 개최하였고 제과인들로부터 긍정적인 호응을 많이 받고 있습니다.

2023년에는 제6회 브런치(조리빵) 경연대회를 11월 24일 코엑스 1층 B홀에서 26명의 선수가 출전해서 열띤 경연을 실시하여 우수한 제품들을 선보였습니다.

우리 협회는 경연대회를 통해 소비자들의 건강과 모든 제과업계의 기술향상 및 매출증대에 기여할 수 있기를 기대하며, 지속적으로 소비자들이 선호하는 브런치 제품과 좋은 재료들이 개발될 수 있도록 최선을 다하겠습니다.

이번에 우리 협회는 코엑스 1층 B홀에서 치뤄진 제6회 브런치(조리빵) 경연대회에 참가한 선수들이 직접 개발한 배합비를 브런치 제품에 관심이 있는 제과인을 위하여 책자로 만들어 배포하니 많은 도움이 되기를 기대합니다. 이번 경연대회를 위해 전폭적으로 후원해주신 (주)선인에 진심으로 감사드리며, 앞으로도 우리 협회는 제과업계 발전을 위하여 노력할 것을 약속드리며 제과인 여러분의 많은 관심과 참여를 부탁드립니다.

제6회 브런치(조리빵) 경연대회
[수상작 레시피]

CONTENTS



[최우수상]

- 06 김진우 · 숲길정원
월드믹스 포카치아
매콤 불고기
원더풀데이

[금상]

- 08 박장원 · (주)그린하우스
멕시코칸 블랙
포테이토 핫도그
먹물 바게트 필라프
- 10 정상훈 · 브레드 파파
블랙머쉬룸 피자
스파이시 치킨 토띠아
브런치 뉴욕롤

[은상]

- 12 곽혜원 · 델빠네
홀리몰리
치킨까스 버거
오돌오돌빵
- 14 권수빈 · 파르나스호텔
바질 토마토 포카치아
트리플 치즈 파프리카빵
아이올리 브리오슈 오픈 샌드위치
브런치 플래터
- 16 이수진 · 델빠네
새우
리코타
양송이

THE 6TH BRUNCH
(COOKING BREAD) CONTEST
RECIPE

[동상]

- 18 권용철 · 아난티
퀴노아, 병아리콩 샐러드
루꼴라 피자
파니니 샌드위치
- 20 김서연 · (주)네임클로버
크루아상
소세지 먹물빵
또띠아 카나페
- 22 김수현 · 로쏘(주)성심당
한국식 야끼소바빵
모닝 듬뿍 감자빵
바질 빠진 새우
- 24 김영운 · 르블랑제리다움
바질 스타
치킨 타코 붐
SIB(시브) 샌드위치
- 26 김효정 · 영산대학교
감자 부라파
닭가슴살과 단호박은 짝꿍
치즈 듬뿍 토마토
- 28 이건우 · 빠다를 빵 프랑스
딸기농장
사과아씨 치즈도령
베이글 샌드위치
- 30 이채현 · 영산대학교
- 32 정찬혁 · 김범안기능장명인빵제작소
무스크림빵
새우 바게트
- 34 황인경 · (주)네임클로버
치킨로제 부리또
아삭 불고기 페스츄리
단호치(단호박 치아바타) 그라탕
- 36 황정훈 · (주)마루베이커리
불고기 두부 치아바타
- 38 김진 · (주)텔빠네
매콤 토마토 프레첼
알리올리오 바게트
짜란 후무스 카나페
- 40 황규나 · (주)본푸드시스템
샌드위치
먹물 새우 브레드
당근빵
- 42 박준용 · (주)블랑제리 가마
머쉬룸 발사믹 투톤 페스츄리
라파꾸이
아보카도 토마토
- 44 권다윤 · (주)영산대학교
칠리 핫도그
먹물 새우 베이글
큐브 프렌치 토스트

제6회 브런치(조리빵) 경연대회
[수상작 레시피]

최우수상

김진우 · 숲길정원



제6회 브런치(조리빵) 경연대회

BR - 9

월드믹스 포카치아 | 매콤 불고기 | 원더풀데이

월드믹스 포카치아

오토리즈반죽 배합

강력분 700g 로마 300g 물 750g

본반죽 배합

드라이 이스트 레드 10g 소금 15g 조정수 50g 숙성반죽 200g
올리브유 80g

토피ング 배합

바질 10g 피자소스 40g 나폴리컷 20g 월드믹스 70g
그린빈 20g 반건조토마토 30g 큐브치즈 30g 새싹 20g
발사믹 10g 그라나빠다노 2g

제조과정

- 오토리즈반죽 1시간 후 본반죽을 믹싱해서 1차 발효한다.
- 120g으로 분할해서 긴 타원형으로 성형한 다음 30분 동안 2차 발효한다.
- 데크오븐 290/250°C에서 3분 동안 소성한다.(파베이크)
- 바질페이스트, 피자소스를 바르고 나폴리컷을 도포한다.
- 월드믹스, 그린빈, 반건조토마토, 큐브치즈를 색상대비 올린다.
- 컨벡션오븐 180°C에서 5분 동안 굽는다.
- 새싹을 올리고 발사믹을 뿌린 다음 그라나빠다노로 마무리한다.

매콤 불고기

반죽 배합

강력분 1000g 설탕 100g 소금 18g 드라이 이스트 골드 10g
달걀 4g 물 450g 버터 100g 먹물 20g

토피ング 배합

치폴레소스 10g 불고기 40g 나폴리컷 20g 올리브 슬라이스 5g
이집트콩 5g 옥수수 5g 큐브치즈 5g 브로콜리 10g 그린빈 5g
건조토마토 5g 절단옥수수 5g

제조과정

- 본반죽 스트레이트 믹싱 후 1차 발효한다.
- 80g으로 분할해 중간 발효 후 미니 원형틀에 성형한 다음 30분 동안 2차 발효한다.

- 컨벡션오븐 160°C에서 10분 동안 소성한다.(파베이크)
- 치폴레소스를 짜고 불고기를 도포한 다음 나폴리컷을 도포한다.
- 올리브 슬라이스, 이집트콩, 옥수수를 뿌려준다.
- 큐브치즈, 브로콜리, 그린빈, 건조토마토, 절단옥수수를 색상을 보며 올려준다.
- 180°C 오븐에서 10분 동안 굽는다.

원더풀데이

A 바질 잠봉보르 배합

치아바타 슬라이스 2쪽 바질소스 20g 고메버터 30g 잠봉 1장

B 콘치즈 빠네 배합

옥수수캔 20g 월드믹스 20g 나폴리컷 20g 이지마요 20g
브로콜리 10g 절단옥수수 20g 냉동차이브 1g

C 야채 샐러드 배합

양상추 40g 새싹 20g 크랜베리 10g 아몬드 10g 유자소스 20g
리코타 50g 발사믹 20g 그라나빠다노 2g

D 병아리콩 20g 올리브슬라이스 20g 월드믹스 20g

E 삶은 달걀 1개 구운 옥수수 1개 후랑크비너소세지 2개 케첩 1개

제조과정

A 치아바타에 바질소스를 바르고 180°C 오븐에서 5분 동안 구운 후 고메버터를 올리고 잠봉을 1/2장씩 올린다.

B 하드볼의 위를 커팅해서 속을 파낸다. B-A를 혼합하여 속을 채우고 B-b로 데코한다. (180°C 5분 소성)

C C-A로 일정 모양을 잡는다. C-B를 순차적으로 올리고 마무리한다.

D D-A를 혼합하여 올린다.

E 달걀을 5쪽으로 자르기 구운 옥수수 / 후랑크 소세지 180°C 오븐에서 5분 동안 굽는다.

- 완성된 재료를 보기 좋게 접시에 플레이팅 한다.

제6회 브런치(조리빵) 경연대회
[수상작 레시피]

금상

박장원 · (주)그린하우스



THE 6TH BRUNCH
(COOKING BREAD) CONTEST
RECIPE

멕시코칸 블랙 | 포테이토 핫도그 | 먹물 바게트 필라프

멕시코칸 블랙

멕시코칸 블랙 빵 배합 및 제조과정

강력분 800g 박력분 200g 설탕 20g 소금 16g S-500 2.5g
몰트 10g 이스트 10g 먹물 20g 물 700g

1. 전 재료를 믹싱 볼에 담아 저속으로 2분, 중속으로 7분, 다시 저속 1분으로 100% 믹싱해 마무리한다.(반죽 온도 24℃)
2. 실온에서 1시간 동안 1차 발효한다.
3. 80g씩 분할 후 중간 발효한다.
4. 럭비공 모양으로 성형한 후 팬닝한다.
5. 35℃ / 85%에서 2차 발효한다.
6. 데크오븐(210℃ / 160℃)에서 12분간 굽는다.

멕시코칸소스 배합 및 제조과정

마카로니 500g 생크림 1000g 케첩 400g 파마산치즈가루 200g
파프리카 시즈닝 40g 치킨파우더 40g 양파분말 40g 마늘분말 40g
카오페퍼 8g 후추 8g 설탕 100g 소금 6g 피자치즈 500g 양파 100g

1. 마카로니는 물에 불린다. (최소 30분)
2. 양파와 피자 치즈를 제외한 모든 재료를 볼에 담아 끓인다.
3. 소스가 끓으면 불린 마카로니를 넣고 졸인다.
4. 불에서 내린 후 소스에 양파, 피자 치즈를 넣어 마무리한다.

그 외 재료 배합

피자치즈 10g 마요네즈소스 10g 쪽파 소량

멕시코칸 블랙 만들기

1. 먹물빵을 반으로 가른다.
2. 멕시코칸소스 30g → 칼집 넣은 소세지 1개 → 멕시코칸소스 30g → 피자치즈 순으로 조립한다.
3. 컨벡션오븐 170℃에서 12분 동안 굽는다.
4. 구운 후 소스를 바르고 쪽파를 올려 마무리한다.

포테이토 핫도그

반죽 배합

베르데 밀가루 1000g 고르곤졸라 250g 설탕 5g 소금 25g
이스트 5g 물 600g

그 외 재료 배합

소세지 1/2개 웨지 감자 3개 마요네즈 10g 피자 소스 6g
브라운소스 10g 마요네즈 6g 피자치즈 10g 파슬리 소량

제조과정

1. 반죽 전 재료를 믹싱 볼에 담아 저속으로 2분, 중속으로 7분, 다시 저속으로 1분간 100% 믹싱해 마무리한다.(반죽 온도 24℃)
2. 실온에서 1시간 동안 1차 발효한다.
3. 60g씩 분할 후 중간 발효한다.
4. 밀대로 타원형으로 성형한 후 5구 바게트틀에 15개씩 팬닝한다.
5. 35℃ / 85%에서 2차 발효한다.
6. 발효된 반죽에 피자 소스 → 소세지 1/2개 → 웨지 감자 3개 → 마요네즈 → 피자 치즈 → 브라운소스 순으로 조립한다.
7. 오븐 250℃ / 200℃에서 스팀을 주고 12분 동안 굽는다.
8. 구운 후 소스를 바르고 파슬리를 뿌려서 마무리한다.

먹물 바게트 필라프

먹물 바게트 배합 및 제조과정

강력분 598g 박력분 102g 소금 14g 글루텐 14g 에스키모 8g
레드이스트 2g 물 480g 기계종 104g 먹물 20g

1. 전 재료를 믹싱 볼에 담아 저속으로 2분, 중속으로 10분간 믹싱한다.(반죽 온도 27℃)
2. 실온에서 45분간 1차 발효 후 200g씩 분할한다.
3. 반죽을 동글리기해 철판에 팬닝 후 발효실에서 40분간 2차 발효시킨다.
4. 컨벡션오븐(230℃)에서 스팀을 주고 180℃에서 27분간 굽는다.

먹물 필라프 배합

스테이크 고기 100g 쌀 150g 우유버터 40g 페퍼론치노 소량
케첩 50g 파프리카 40g 양송이 20g 다진마늘 10g 생마늘 20g
치킨스톡 6g 양파 80g 달걀 50g 마요네즈 소량 파슬리 소량
올리브유 10g 브로콜리 소량 수비드콩 소량 치즈 5g 파인애플 50g
소세지 50g 베이컨 5g 새싹 소량 블랙올리브 소량 레드쉬 소량

제조과정

1. 바게트 빵을 동그랗게 자른다.
2. 양파, 파프리카, 파인애플을 깍둑썰기하고, 생마늘, 양송이는 슬라이스하여 준비한다.
3. 팬에 케첩, 버터, 후추, 페퍼론치노, 다진마늘, 치킨스톡을 넣고 중불에 야채와 함께 볶아준다.
4. 소고기는 큐브모양으로 잘게 잘라 고기가 익을 만큼 볶아준다.
5. 밥을 넣고 약 3분 정도 볶아준다.
6. 완성된 필라프를 동그랗게 잘라 준비한 바게트 위에 올려준다.
7. 접시 위에 사이드와 함께 올려서 플레이팅하여 마무리한다.

제6회 브런치(조리빵) 경연대회
[수상작 레시피]

금상

정상훈 · 브레드 파파



블랙 머쉬룸 피자 | 스파이시 치킨 토띠아 | 브런치 뉴욕롤

블랙 머쉬룸 피자

반죽 배합 및 제조과정

강력분 154g 차바타 15g 생이스트 5g 설탕 4g 물 117g 먹물 6g
올리브유 4g 크림치즈 50g 풍기소스 15g

1. 최종단계 까지 믹싱한다.
2. 50분 동안 1차 발효한다.
3. 60g으로 분할 후 둥글리기한다.
4. 10분 동안 벤치타임을 준다.
5. 밀대로 밀어펴준다.
(한번에 밀면 찢어져 휴지를 주며 여러 번 나눠서 밀어준다.)
6. 포마드된 크림치즈와 (선인)풍기소스를 섞어 크러스트 부분에
동그랗게 짜준다.(5g)
7. 200°C에서 5분 동안 구운 후 버터를 발라준다.

토핑 배합

마요네즈 5g 풍기소스 20g 슬라이스 양파 10g 피자치즈 10g
느타리버섯 5g 양송이버섯 2조각 통후추 소량 쪽파 소량
그라나파나도 소량

제조과정

1. 마요네즈를 크러스트 안쪽에 짜준다.
2. (선인)풍기소스를 짜주고 고르게 펴준다.
3. 슬라이스 양파, 피자치즈를 올려준다.
4. 느타리버섯을 올려준 뒤 양송이 2조각을 바라보게 올려준다.
5. 위에 통후추를 조금 갈아준다.
6. 200°C에서 5~6분 소성한다.
7. 나오면 쪽파를 올려준다.
8. 조금 식으면 그라나파나도를 올려준다.

스파이시 치킨 토띠아

배합

토띠아 1개 흑임자 소스 10g 양상추 3장 스파이시치킨 80g
할라피뇨 2g 파프리카 10g 당근 10g 오이 10g

제조과정

1. (선인)토띠아 반죽을 준비한다.
2. 흑임자 소스 10g을 발라준다.
3. 양상추 3장을 펼쳐준다.
4. 볶은 스파이시 치킨 80g을 한줄로 잘라준다.
5. 할라피뇨를 다져서 고르게 올려준다.
6. 파프리카 10g을 한 줄로 올려준다.
7. 당근 10g을 한 줄로 올려준 후 위에 오이 10g을 한 줄로 올린다.
8. 말아주고 종이로 감싼 후 테이프질 해준다.

브런치 뉴욕롤

반죽 배합

강력분 35g 중력분 11g 설탕 6g 소금 1g 버터 2g 생이스트 2g
달걀 6g 물 10g 우유 10g 롤인유지 23g

토핑 배합

바질페스토 20g 마요네즈 20g 설탕 6g 홀그레인 10g 청상추 2장
크림치즈 15g 분당 5g 루꼴라 3장 반건조토마토 5개 양파 링1개
슬라이스 치즈 1장

제조과정

1. 바질페스토, 마요네즈, 설탕을 섞어서 빵 한면에 바른다.
2. 홀그레인, 크림치즈를 섞어서 한면에 발라준다.
3. 빵 위에 청상추 2장, 크림치즈와 분당 섞은 거, 루꼴라 3장,
구운 양파 하나, 슬라이스 치즈 1장, (선인)반건조 토마토, 잠봉비르
2개를 순서대로 올린다.

제6회 브런치(조리빵) 경연대회
[수상작 레시피]

은상

곽혜원 · 텔빠네



THE 6TH BRUNCH
(COOKING BREAD) CONTEST
RECIPE

홀리몰리 | 치킨까스 버거 | 오돌오돌빵

홀리몰리

반죽 배합 및 제조과정

강력분 450g 박력분 50g 설탕 60g 소금 9g 이스트 25g
버터 25g 우유 120g 물 120g 전란 60g 파이버터 250g

1. 전 재료를 넣고 1단 6분, 2단 8분으로 믹싱한다.(반죽온도 26℃)
2. 실온에서 30분 동안 발효한다.
3. 20분 동안 냉동 휴지시킨다.
4. 4절 1회, 3절 1회로 밀어준다.
5. 가로 2cm, 세로 21cm 크기로 재단 후 성형해준다.
6. 1시간 30분 동안 발효한다.
7. 컨벡션오븐에서 170℃, 16분 동안 구워준 뒤 시럽을 바르고 1분 정도 더 구워준다.

속재료 배합 및 제조과정

아보카도 1/2개 방울토마토 손질후 40g 양파 25g
할라피뇨 슬라이스 5개 레몬즙 1/3 스푼 올리브오일 1/2 스푼
꿀 1/2 스푼 파마산 치즈가루 1/2 스푼 허브솔트 소량

1. 양파를 다져서 차가운 물에 담궈 매운 맛을 없애고 물기를 제거한다.
2. 방울토마토는 씨부분을 제거하고 양파와 비슷한 크기로 다져준다.
3. 할라피뇨는 물기를 제거한 후 잘게 다져준다.
4. 아보카도씨와 껍질을 제거하고 불에 레몬즙과 함께 담아서 으깨준다.
5. 으깨준 아보카도에 나머지 재료를 다 넣고 섞어준다.

마무리과정

1. 아보카도를 얇게 슬라이스로 잘라준다.
2. 올리브오일에 허브솔트와 후추를 넣고 방울토마토와 블랙올리브를 버무려 놓는다.
3. 빵에 속재료 30g을 대각선 모양으로 넣어준다.
4. 얇게 슬라이스해 둔 아보카도와 올리브오일에 버무려둔 방울토마토와 블랙올리브를 이용해 장식해준다.

치킨까스 버거

반죽 배합 및 제조과정

T-55 125g 설탕 9g 소금 4g 생이스트 2g 중종 135g 물 100g
감자 95g 올리브오일 10g

1. 감자, 올리브오일을 제외한 모든 재료를 넣고 최종까지 믹싱한다.
2. 감자를 넣어 믹싱하고, 올리브오일을 넣고 믹싱한다.
3. 30분 발효를 한 뒤 편지를 해주고 30분 동안 발효해준다.
4. 80g으로 분할 후 20분 동안 벤치타임을 해준다.

5. 검은깨와 참깨를 묻힌 후 성형 후 1시간 동안 발효해준다.
6. 데크오븐에서 250/230℃로 예열 후 빵을 넣고 220/180℃로 15분 동안 구워준다.

속재료 배합 및 제조과정

다진고기 30g 고추장 돼지불고기 소스 10g 매운소스 5g
양파 10g 치킨까스 1개 달걀 1개 에멘탈치즈 슬라이스 2장
불고기소스 10g 이치마요 5g 상추 3장

1. 양파를 다져준 후 다진 고기, 다진 양파랑 고추장 돼지불고기 소스, 매운소스를 버무려준다.
2. 후라이팬에 기름을 두르고 버무린 다진 고기를 볶아준다.
3. 치킨까스를 기름 180℃에서 4분 30초 동안 튀겨준다.

마무리과정

1. 빵을 반 잘라주고 양면에 불고기소스를 발라준다.
2. 바닥 면의 빵 위에 상추를 동그란 작은 틀에 찌고 올려준다
3. 볶아둔 다진 고기 30g, 치킨까스 순으로 올려주고 이치마요를 지그재그 모양으로 짜고 달걀 한장을 올려서 윗면의 빵을 올려준다.

오돌오돌빵

반죽 배합 및 제조과정

강력분 175g 박력분 75g 설탕 45g 소금 3g S-500 2.5g
분유 3.7g BBJ 1.25g 생이스트 7.5g 전란 55g 물 73g 우유 73g
르방 50g 버터 30g

1. 버터를 제외한 모든 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 클린업 단계에서 버터를 넣어준 뒤 최종 단계까지 믹싱한다.
3. 40분 동안 1차 발효한다.
4. 50g으로 분할한 다음 15분 동안 벤치타임을 준 후 성형한다.
5. 발효실에서 1시간 동안 2차 발효한다.
6. 데크오븐에서 200/160℃로 13분~14분 동안 구워준다.

속재료 배합 및 제조과정

양파 50g 양배추 35g 냉동 양배추 20g 냉동 양송이 35g
아끼소바면 50g 병아리콩 20g 오돌뼈 130g 후추 소량 매운소스 소량

1. 양파, 양배추를 얇게 슬라이스로 잘라준다.
2. 후라이팬에 기름을 두르고 양파와 후추를 넣고 양파가 투명해 색이 될 때까지 볶아준다.
3. 오돌뼈를 넣고 매운소스 1/2 스푼을 넣고 볶다가 버섯, 병아리콩, 양배추를 넣고 볶아준다.
4. 매운소스 1/2 스푼과 아끼소바면을 넣고 볶아준다.

제6회 브런치(조리빵) 경연대회
[수상작 레시피]

은상

권수빈 · 파르나스호텔



바질 토마토 포카치아 | 트리플 치즈 파프리카빵 아이올리 브리오슈 오픈 샌드위치 브런치 플래터

바질 토마토 포카치아

전반죽 배합

강력분 150g 인스턴트 샤프 이스트 레드 2g 물 187.5g

본반죽 배합

인스턴트 샤프 이스트 레드 2.5g 물 430g 강력분 675g 소금 15g
올리브오일 100g 바질페스토 100g 선드라이토마토 100g
발사믹 글레이즈 30g 반건조토마토 300g 올리브오일 적당량
앨르 앤 비르 크림치즈 200g 블랙 올리브 슬라이스 50g
생바질 20g 루꼴라 20g

제조과정

1. 전반죽을 섞어 서늘한 곳에서 충분히 발효시킨다.(100g)
2. 충분히 발효된 전반죽에 본반죽을 추가로 계량하여 믹싱한다.
3. 믹싱 후 철판에 골고루 퍼서 냉장고에 넣어 하루 동안 발효한다
4. 폴딩하고 다시 냉장에서 6시간 동안 발효시킨다.
5. 충분히 발효된 포카치아 반죽을 손으로 펼친다.
6. 크림치즈와 올리브, 토마토를 얹어 220℃ 오븐에서 굽는다.
6. 갓 나온 포카치아에 충분한 양의 올리브오일을 발라 마무리한다.
7. 발사믹 글레이즈를 원하는 모양으로 짜준 후 마무리로 루꼴라와 생바질을 얹는다.

트리플 치즈 파프리카빵

반죽 배합

강력분 250g 생이스트 10g 소금 5g 엑스트라 드라이 버터(선인)
30g 우유 120g 설탕 30g 달걀 65g 파프리카가루 5g

토피ング 배합

이지마요(선인) 100g 슈퍼스위트콘(선인) 400g 커팅소세지 50g
할라피뇨 20g

파프리카 커팅 배합

에멘탈치즈 스프레드(선인) 50g 모짜렐라 피자치즈(선인) 50g
에멘탈치즈 슈레드 30g 체다슬라이스 슈레드(선인) 30g

제조과정

1. 반죽 전 재료를 믹싱후 발효를 거쳐 50g으로 분할한다.

2. 중간 발효 후 밀대로 밀어 얇게 펴준 후 원형 몰드에 올려준다.
3. 발효시킨다.
4. 빵 중앙에 스위트콘, 마요네즈, 할라피뇨, 에멘탈치즈 스프레드를 잘 섞어서 듬뿍 얹어준다.
5. 커팅소세지를 얹고 파프리카를 가득 얹는다.
6. 세종류의 치즈를 골고루 뿌려 마무리 후 210℃ 오븐에서 굽는다.

아이올리 브리오슈 오픈 샌드위치 브런치 플래터

브리오슈 배합 및 제조과정

강력분 125g 생이스트 6g 소금 2.5g 설탕 15g
엑스트라 드라이 버터(선인) 62.5g 우유 13.5g 달걀 62.5g

1. 버터를 제외한 전 재료를 믹싱한다.
2. 버터를 나누어 넣으면서 믹싱한다.
3. 완성된 반죽을 냉장고에 넣어놓는다.
4. 하루 냉장 휴지된 반죽을 꺼내 냉기를 풀고 틀 크기에 알맞은 그램수로 분할 후 성형한다.
5. 발효 후 190℃ 오븐에서 굽는다.

아이올리소스 배합

꿀 20g 이지마요(선인) 40g 마늘 12g 후추 1g
엑스트라버진오일 10g

샌드 토핑 배합

슬라이스 양파 20g 베이컨 3장 체다치즈 슬라이스 1장
방울토마토 2알 튀긴 마늘 슬라이스(선인) 10g
프렌치스타일 믹스야채 30g 양상추 2장 로메인 2장
냉동 아보카도 다이스(선인) 20g 올리브 발사믹 비네그레트 15g
수비드 병아리콩(선인) 30g

마무리과정

1. 밀키트에 동봉된 빵을 꺼내 아이올리소스를 가득 바른다.
2. 아이올리소스를 바른 빵에 양파 슬라이스, 베이컨, 체다치즈 슬라이스 순서대로 올려 에어프라이기 160도에서 10분간 굽는다.
3. 식으면 그 위에 튀긴 마늘 슬라이스를 뿌린다.
4. 양상추와, 로메인을 섞어 샐러드를 만들어주고 옆에 수비드 콩과, 믹스야채, 아보카도 다이스, 방울토마토를 곁들여 플래터를 완성한다.

제6회 브런치(조리빵) 경연대회
[수상작 레시피]

은상

이수진 · 텔빠네



THE 6TH BRUNCH
(COOKING BREAD) CONTEST
RECIPE

새우 | 리코타 | 양송이

새우

1차 반죽 배합

호밀가루 78g 쌀가루 20g 소금 1g 레이스트 1g 물 78g

2차 반죽 배합

T55 214g 소금 4g 르방 78g 물 101g 꿀 30g 몰트 2g 중종 46g
폴리쉬 178g

제조과정

1. 1차 반죽 재료를 모두 넣고 발효실에서 두시간 발효한다.
2. 믹싱기에 2차 반죽 재료를 모두 넣고 최종까지 믹싱한다.(24℃)
3. 30분 동안 발효 후 편치하고 1시간 동안 실온에서 발효한다.
4. 성형 후 데크오븐 250/230℃로 예열 후 굽는다.
(2분 후 스팀을 2번 주고 오븐은 235/215℃로 줄여 20분 굽는다.)

속재료 배합

새우 3개 상추 1개 토마토 1/4개 달걀 3개 고다치즈 1g
파프리카 분말 1g 후추 약간 소금 약간 애플민트 약간

소스 재료 마요네즈 45g 스리라차 45g

마무리과정

1. 호밀빵은 에어프라이기 180℃에서 5분 동안 데운다.
2. 토마토를 얇게 슬라이스하고 소스 재료는 모두 썰는다.
3. 끓는 물에 달걀을 삶아준 후 껍질을 까서 얇게 슬라이스 한다.
4. 달군 팬에 올리브오일을 두르고 새우와 파프리카 분말, 소금, 후추를 뿌려 노릇하게 굽는다.
5. 빵에 스리마요소스를 적당히 뿌리고 상추, 토마토, 달걀, 구운 새우를 올린 다음 고다치즈와 애플민트를 올린다.

리코타

반죽 배합 및 제조과정

강력분 450g 박력분 50g 설탕 60g 소금 9g 이스트 25g
버터 25g 우유 120g 물 120g 달걀 60g 파이버터 250g

1. 전 재료를 넣고 1단 6분, 2단 8분으로 믹싱한다.(반죽온도 26℃)
2. 실온에서 30분 동안 발효한다.
3. 20분 동안 냉동 휴지 후 4절 1회, 3절 1회로 밀어준다.
4. 가로 2cm, 세로 21cm 크기로 재단 후 성형한다.
5. 1시간 30분 동안 발효 후 컨벡션오븐 170℃에서 16분 동안 구워준 뒤 시럽을 발라준다.

속재료 배합

리코타치즈 100g 방울토마토 5개 로메스코소스 10g
피스타치오분태 약간 후추 약간 올리브오일 약간 애플민트 약간

마무리과정

1. 빵 안에 로메스코소스를 넣고 얇게 펴준다.
2. 방울토마토를 8등분 후 그 안에 넣어준다.
3. 리코타치즈를 올리고 윗면에 올리브오일, 후추, 피스타치오분태를 뿌려준 다음 방울토마토와 애플민트로 마무리 해준다.

양송이

반죽 배합 및 제조과정

T55 125g 설탕 9g 소금 4g 생이스트 2g 중종 135g 물 100g
감자 95g 올리브 오일 10g

1. 감자, 올리브오일을 제외한 모든 재료를 넣고 최종까지 믹싱한다.
2. 감자를 넣고 믹싱한다.
3. 올리브오일을 넣고 믹싱한다.
4. 30분 동안 발효 후 편치하고 30분간 발효한다.
5. 80g으로 분할한 후 20분 동안 벤치타임을 해준다.
6. 깨를 불혀 성형한 후 발효실에서 1시간 동안 발효한다.
7. 데크오븐 250/230℃로 예열 후 220/180℃로 15분간 구워준다.

양송이 볶음 배합 및 제조과정

양송이 50g 식용유 1T(5g) 버터 15g 마늘 2g 간장 2T(10g)
후추 약간 소금 약간 쪽파 약간 미니 양배추 15g 병아리콩 5g

1. 양송이와 미니 양배추를 먹기 좋게 썰어준다.
2. 식용유와 버터를 냄비에 넣고 버터가 녹을 때쯤 간장을 넣은 후 양송이를 넣고 볶아준다.
3. 양념이 베면 다진 마늘, 소금, 후추, 쪽파, 양배추, 병아리콩을 넣고 볶아준 뒤 식힌다.

감자 속 배합 및 제조과정

감자 200g 꿀 10g 소금 3g 마요네즈 10g 피자치즈 20g
콘 옥수수 25g

1. 감자를 삶아준다.
2. 껍질 벗긴 감자와 감자 속 재료 모두 넣고 섞어준다.

마무리과정

1. 치아바타는 에어프라이기 180℃에서 5분 동안 구워준다.
2. 감자를 얇게 펴준 다음 양송이 구이를 올린 후 빵을 덮어준다.

동상

권용철 · 아난티



퀴노아 · 병아리콩 샐러드 | 루꼴라 피자 | 파니니 샌드위치

퀴노아 · 병아리콩 샐러드

비타브레드 배합 및 제조과정

강력분 450g 이스트 15g 소금 5g 올리브오일 40g 물 280g

1. 스트레이트로 반죽하고 1차 발효 후 30g으로 분할해 10분간 벤치타임을 준다.
2. 타원형으로 밀어편 후 팬닝하고 윗불 200℃, 아랫불 190℃에서 8분간 구워낸 후 반을 잘라 샐러드와 곁들여낸다.

샐러드 배합

퀴노아 100g 수비드 병아리콩 310g 적채 100g 황파프리카 1개
적파프리카 1개 오이 반개 그리스스타일 페타치즈 1개 올리브 오일
닭가슴살 100g

오리엔탈 드레싱 배합

올리브유 20g 사과식초 10g 진간장 5g 레몬즙 5g
올리고당 5g 후추, 소금 소량

제조과정

1. 적채, 파프리카, 오이를 씻어 물기 제거 후 깍둑썰기 한다.
2. 퀴노아 100g에 물 300g을 넣어 냄비뚜껑을 열고 끓인 다음
저어주고 뚜껑을 덮고 8분간 더 끓인다.(중불로 낮춰준다.)
3. 닭가슴살을 후라이팬에 중불로 소금, 후추 간을 하고 올리브유로
구워준 다음 페타치즈는 주사위 모양으로 자른다.
4. 준비된 재료를 골고루 섞으며 오리엔탈소스를 적당히 뿌려준다.

루꼴라 피자

배합

강력분 400g 소프트 T 100g 소금 10g 설탕 35g 분유 10g
생이스트 20g 버터 50g 개량제 5g 물 270g

방울토마토 피자치즈 루꼴라 크림치즈 크림 커클랜드 마리나라 소스
그라나 파다노치즈 올리브유

제조과정

1. 스트레이트로 반죽을 하고 1차 발효 1시간 후 100g으로 분할해
타원형으로 밀어 양끝을 뾰족하게 성형해 20분 동안 2차 발효한다.

2. 마리나라 소스를 바르고 크림치즈 크림을 얇게 짜준다.
3. 방울토마토를 반을 잘라 4~5개 올려준다.
4. 피자치즈를 뿌려주고 예열된 오븐 윗불 210℃, 아랫불 190℃에서
12분 동안 구워준다.
5. 구워지면 올리브유를 발라주고 식으면 루꼴라를 푸짐하게
올려주고 그라나 파다노치즈를 뿌려 마무리한다.

파니니 샌드위치

도우 배합 및 제조과정

강력분 500g 설탕 10g 소금 10g 생이스트 20g 물 280g
비가중 75g 올리브유 50g

1. 스트레이트로 반죽을 하고 올리브유를 클린업단계에 넣어준다.
2. 1차 발효 후 100g씩 분할하고 벤치타임 후 작은 바게트모양으로
성형한 다음 30분 동안 2차 발효한다.
3. 윗면에 칼집을 넣고 데크오븐 윗불 200℃, 아랫불 170℃에서
10분 정도 구워낸다.

발사믹소스 배합

발사믹 2g 올리브유 8g 라임즙 1/4g

샌드위치 준비

1. 파니니빵 6개, 카테일새우 30알
2. 오이슬라이스 30개, 피망(빨강,노랑) 2개
3. 양상추 1통, 레몬 반개, 버터, 올리브유

샌드위치 공정

1. 버터를 바른 후라이팬에 빵을 갈라서 살짝 눌러 굽는다.
2. 새우는 해동 후 올리브유를 두른 후라이팬에 노릇하게 굽는다.
(소금, 후추로 간을 한다.)
3. 오이는 슬라이스 하고, 피망은 동글게 슬라이스 한다.
양상추를 씻어 물기를 제거해준다.
4. 빵에 양상추를 깔고 그 위에 새우와 피망, 오이슬라이스를 차례로
올리고 양상추 1장을 넣고 덮는다.
5. 레몬즙을 카테일 새우에 짜주고 발사믹소스를 채소에 골고루
뿌려주고 마무리한다.

제6회 브런치(조리빵) 경연대회
[수상작 레시피]

동상

김서연 · (주)네잎클로버



크루아상 | 소세지 먹물빵 | 토띠아 카나페

크루아상

배합

상추 12장 햄 12개 치즈 12장 스파이스치킨 600g 피자치즈A 120g
게맛살 6개 토마토 슬라이스 6개 파슬리(선인) 토핑용 조금
피자치즈B 토핑용 조금 크루아상 생지 6개

크루아상 제조과정

1. 생지를 6개 팬닝한다.
2. 저온 발효기에서 온도 25°C, 습도 90%로 2시간 30분 동안 발효한다.
3. 컨벡션오븐에서 스팀 4초, 180°C, 20분 동안 굽는다.

크루아상 속 제조과정

1. 크루아상 가운데를 빵칼로 잘라준다.
2. 상추를 2장 갈아준다.
3. 햄 2장을 갈아준다.
4. 토마토 슬라이스 반절을 2개 넣어준다.
5. 치즈 2장을 갈아준다.
6. 스파이스 치킨에 피자치즈A, 게맛살을 넣어서 후라이팬으로 익혀준 후 가득 넣어준다.
7. 토핑으로 피자치즈B를 올리고 토치로 구워준 후 파슬리로 마무리한다.

소세지 먹물빵

속 배합

소세지 6개 양배추 180g 베이컨 9개 감자 샐러드 450g
양파 60g 케첩 100g 마요네즈(선인) 360g 후추 조금
피자치즈 토핑용 조금 파슬리(선인) 토핑용 조금

반죽 배합(20개 분량)

강력분 1000g 설탕 33g 소금 18g 분유 60g 전란 60g
레드 이스트(선인) 15g 먹물(선인) 26g 엔찌마꼬 6g 물 600g

먹물빵 반죽 제조과정

1. 물을 제외하고 모든 재료를 믹싱볼에 넣고 살짝 섞어준다.
2. 물을 넣고 반죽한다.
3. 글루텐 100% 잡아준다.

4. 고온 발효기 온도 35°C, 습도 90%에서 1시간 동안 1차 발효한다.
5. 100g씩 분할 후 둥글리기한다.
6. 10~15분 동안 중간 발효해준다.
7. 성형한 후 고온 발효기 온도 35°C, 습도 90%에서 1시간 동안 2차 발효한다.
8. 컨벡션오븐 160°C에서 10분 동안 굽다가 돌리고 5분 더 굽는다.

먹물빵 속 제조과정

1. 양배추에 케첩, 마요네즈, 후추를 섞어준다.
2. 감자 샐러드에 양파, 구운 베이컨을 섞어준다.
3. 먹물빵에 양념된 양배추를 갈아준다.
4. 소세지를 1개 놓는다.
5. 찰주머니로 감자샐러드를 소세지 위에 짜준다.
6. 토핑으로 피자치즈를 위에 뿌리고 토치로 구워준다.
7. 파슬리로 마무리한다.

토띠아 카나페

배합

피망 15g 파프리카 50g 사과 40g 양파 30g 새우 8개
레몬 8개 슬라이스 크림치즈 조금 레몬즙(선인) 2~3방울
토띠아 2장 토마토 100g 콘옥수수 100g 유자소스 조금
칠리소스 조금 딜 토핑용 파슬리(선인) 토핑용 조금

제조과정

1. 토띠아를 4조각으로 잘라준 후 후라이팬에 약간 구워준다.
2. 카테일새우를 올리브오일에 구워준다.
3. 피망, 파프리카, 사과, 양파, 토마토, 콘옥수수를 섞어준다.
4. 구워진 토띠아 위에 섞어준 재료들을 올린다.
5. 레몬즙 2~3방울을 뿌려준다.
6. 크림치즈를 조금씩 떼어서 위에 올려준다.
7. 토핑용으로 딜, 레몬, 파슬리로 마무리해준다.
8. 곁들일 유자소스와 칠리소스를 그릇에 담아준다.

제6회 브런치(조리빵) 경연대회
[수상작 레시피]

동상

김수현 · 로또(주)성심당



한국식 아끼소바빵 | 모닝 듬뿍 감자빵 | 바질 빠진 새우

한국식 아끼소바빵

배합

호구레 아끼소바면 70g (선인)냉동샐러트 25g 양배추 30g
다이아몬드 자숙새우 43~85미 15g 에스푸드 베이컨탐핑 20g
대파 4g 페페브루노 올리브오일 15g 청정원 진간장 22.5g
롯데 미림 7.5g 큐원 백설탕 5g 마늘 1g
몬스위트 칠리소스 17.5g 청우식품 캡사이신 매운맛소스 0.3g
오뚜기 업장용 마요네즈 칠리용 17.8g 토핑용 14g
내추럴 스파이스 파슬리 0.2g 하나 가스오부시 4g 청로메인 2장

제조과정

- 버터빵을 팬에 앞뒤로 가볍게 구워 부드럽게 만들어준다.
- 빵의 갈라져 있는 부분에 칠리소스를 뿌리고 청로메인을 끼워 놔둔다.
- 복음면 만들기
1) 팬에 올리브오일 2/3를 두르고 대파를 볶아 대파의 수분이 날아가면 양파, 베이컨탐핑, 자숙새우를 넣어 볶는다.
2) 양파가 노릇해지면 양배추 슬라이스를 넣고 숨이 약간 죽으면 재료를 한쪽으로 몰아둔다.
3) 아끼소바면의 비닐을 손으로 문질러 면을 풀어준 후 팬에 넣고 간장소스를 2/3 정도 면에 부어 저어가며 조린다. 소스가 남아있지 않으면 남은 소스와 올리브오일 소량을 넣어 마저 익혀준다.(면코팅)
4) 팬에 있는 모든 재품을 섞어준다.
- 복음면을 빵속에 반씩 나누어 넣어준 후 마요네즈, 파슬리, 후레이크 가스오부시 순으로 뿌려준 후 동봉된 트레이에 담아서 포장한다.

모닝 듬뿍 감자빵

배합

(선인)감자분말 7.7g 정제수 26g (선인)냉동샐러트 10g
양배추 13g 오뚜기 마요네즈 6g (선인)모짜렐라 슈레드 7.5g
청정원 천혜염 가늘소금 0.1g 대상 청정원 베이컨 20g
(선인)샐러랜치소스 16g 커클랜드 멕시칸 스타일치즈 16g

감자속 만들기

- 양파 살짝 볶아 식히기
- 정제수와 후레이크를 섞고 양파, 양배추, 마요네즈, 모짜렐라치즈, 소금을 섞어서 찰주머니에 담아둔다.

베이컨을 1장씩 팬에 깔아 170℃ 오븐에서 3~5분 정도 익힌다.(겉이 약간 노릇해질 정도로)

제조과정

- 1차 발효된 반죽을 24×6.5cm 크기로 민다.
- 반죽 위에 베이컨을 올린 후 렌치소스를 중앙에 한줄 짜고, 감자속 70g을 짜준 다음 일자로 말아준다.
- 빵반죽 위에 실리콘 붓을 이용하여 물을 발라준 후 멕시칸치즈를 굴려서 붙여준다.

바질 빠진 새우

배합

(선인)라구소스 포션 21g (선인)모짜렐라 슈레드 8g
(선인)냉동샐러트 8g 에스푸드 쿡페페로니 커클랜드 냉동새우 12g
(선인)냉동바질페스토 6g (선인)샐러랜치소스 8g
내추럴 스파이스 파슬리 0.2g 페페브루노 올리브오일 1g
청정원 천혜염 가늘소금 0.2g 오뚜기 후추 0.1g

제조과정

- 냉동된 파이 생지를 틀에 깔고 약간 해동되면 틀 안쪽으로 밀어 넣어준다.
- 라구포션을 파이 위에 깔고 온도 36℃, 습도 80%에서 2시간 동안 발효한다.
- 발효된 파이에 샐러트, 양파, 모짜렐라치즈 순으로 깔고 180℃ 에서 14분 동안 구운 후 위에 페퍼로니 3장, 새우, 렌치소스 순으로 올려준 후 추가로 6분 더 굽는다.
- 파슬리 후레이크를 뿌려준다.
- 틀에서 빼준 후 식힌다.

제6회 브런치(조리빵) 경연대회
[수상작 레시피]

동상

김영운 · 르블랑제리다움



THE 6TH BRUNCH
(COOKING BREAD) CONTEST
RECIPE

바질 스타 | 치킨 타코 붐 | SIB(시브) 샌드위치

바질 스타

배합

강력분 250g 설탕 10g 소금 4g 올리브 오일 10g 물 200g
드라이이스트(레드) 8g

충전물(1개 기준) 배합

(선인)QF 오븐드라이 반건조 토마토 2ea 블랙 올리브 슬라이스 5ea
(선인)바질 페스토 10g (선인)구운 리얼 베이컨칩 10g
다진 양파 15g (선인)이지마요 10g (선인)모짜렐라 10g

랑그드샤 배합 흰자 50g 설탕 50g 박력분 50g 버터 50g

빵 제조과정

- 올리브 오일을 뺀 나머지 재료를 넣고 클린업단계까지 믹싱 후 올리브오일을 넣고 100% 최종단계 믹싱한다.
- 발효실 온도 28°C, 습도 80~85%에서 1차 발효 30분 후 펀치를 준 다음 20분 동안 발효한다.
- 50g로 분할 후 10분 동안 중간 발효한다.
- 재동글리기 후 별모양 틀에 넣어 2차 발효한다.
- 2차 발효 중 틀높이 까지 올라오면 손에 올리브오일을 살짝 묻히고 가운데를 살포시 눌러 가운데가 들어가고 별모양 끝쪽에 반죽이 가도록 해준다.
- 모양을 잡아주고 5~10분간 더 발효를 주고 윗면에 토핑을 올린다.
- 빵 하나당 (선인)QF 오븐드라이 반건조 토마토 2ea를 가위로 잘라 골고루 올려준 후 블랙 올리브 슬라이스 5ea를 골고루 올려준다. (선인)바질 페스토 10g을 찰주머니에 담아 지그재그로 윗면을 올려준다. 다진 양파15g, (선인)이지마요 10g을 비벼 그위에 올려준 후 (선인)모짜렐라 10g을 골고루 올려 마무리한다.
- 컨벡션오븐 165°C에서 13분 정도 굽는다. 윗면 색이 약하면 1~2분 정도 더 구워 맛있는 색을 내준다.
- 구워진 빵 위에 에프리카프훈당을 바르고 미리 준비해 놓은 장식물로 데코해서 마무리한다.

랑그드샤 장식물 제조과정

- 흰자를 설탕과 섞어준 후 체친 박력분을 ①에 완전히 섞어준다.
- 녹인 버터를 ②에 완전히 섞어 반죽을 마무리한다.
- 반죽에 냉장 휴지를 충분히 준다.
- 준비된 몰드에 발라 컨벡션오븐 175°C에서 2분 동안 굽는다.
- 색이 진하면 20초 정도 줄여 굽는다. 구워진 후 바게트틀이나 모양이 있는 틀에 빼자마자 두어 식을 때까지 놔둔 후 장식을 사용한다.

치킨 타코 붐

반죽 배합

강력분 500g 설탕 25g 소금 9g 드라이이스트(골드) 8g 물 300g
묵지 80g 생크림 50g 먹물 13g

충전물(1개당) 배합 냉동치킨타코필링 60g 롤치즈 8g

랑그드샤 배합 흰자 50g 설탕 50g 박력분 50g 버터 50g

제조과정

- 전 재료를 투입해 100% 믹싱한다.
- 발효실 온도 28°C, 습도 70~80%에서 50분 동안 1차 발효한다.
- 80g으로 분할 후 20분 정도 중간 발효한다.
- 성형은 1개당 (선인)냉동치킨타코필링 60g, 롤치즈 8g을 해라로 싼 후 원형틀에 넣어 2차 발효한다.
- 발효점은 반죽이 원형 틀을 거의 채우면 굽기를 한다.
- 컨벡션오븐 165°C에서 15분 동안 굽는다.
- 에프리카프 훈당으로 밑면을 재외한 전체를 골고루 발라준 후 미리 준비한 장식물로 마무리한다.

랑그드샤 장식물 제조과정

- 흰자를 설탕과 섞어준 후 체친 박력분을 ①에 완전히 섞어준다.
- 녹인 버터를 ②에 완전히 섞어 반죽을 마무리한다.
- 반죽에 냉장 휴지를 충분히 준다.
- 준비된 몰드에 발라 컨벡션오븐 175°C에서 2분 동안 굽는다.
- 색이 진하면 20초 정도 줄여 굽는다. 구워진 후 바게트틀이나 모양이 있는 틀에 빼자마자 두어 식을 때까지 놔둔 후 장식을 사용한다.

SIB(시브) 샌드위치

잡곡 베이글 배합

강력분 400g 크라프트믹스 100g 설탕 50g 소금 3g 버터 65g
드라이이스트(골드) 10g 전란 100g 물 225g 묵지 50g

충전물 호두 100g

샌드위치 (1개분) 배합

(선인)체다치즈소스 10g 생크림 10g 로메인 6장 체친 적채 80g
(선인)냉동치킨 크랜베리필링 100g 파프리카 슬라이스 1ea

베이글 제조과정

- 호두 충전물을 뺀 전 재료를 투입해서 믹싱 100% 단계에서 호두가 으개지지 않을 정도로 호두를 넣고 가볍게 믹싱한다. 믹싱 후 호두가 골고루 섞일 수 있게 작업대에 올려 호두를 다시 한번 섞어준다.
- 발효실 온도 28°C, 습도 70~75% 온도에서 50분간 1차 발효한다.
- 110g으로 분할 후 10분 정도 중간 발효한다.
- 샌드위치용 베이글이므로 가운데 구멍이 작게 성형하여 팬닝한다.
- 10~15분 동안 2차 발효 후 굽는다.
- 컨벡션오븐 165°C에서 12분간 구운 후 색을 보고 2분간 더 굽는다.

샌드위치 제조과정

- 베이글을 반으로 자른다.
- 자른 빵 안쪽에 (선인)체다치즈소스 10g과 생크림 10g을 섞어서 발라준 후 소스를 바른 면에 로메인 3장을 빵 크기에 맞게 접어 올린다.
- 로메인을 올린 빵 밑쪽에 체친 적채 80g, (선인)냉동치킨 크랜베리 필링 100g, 파프리카 슬라이스1ea, (선인)구운 리얼 베이컨칩 15g, 슬라이스 토마토2ea, (선인)고다치즈 슬라이스 1장을 차례대로 올린다.
- 윗빵을 덮고 중이로 포장한 뒤 반을 커팅한 후 샌드위치 케이스에 담아 마무리한다.

제6회 브런치(조리빵) 경연대회
[수상작 레시피]

동상

김효정 · 영산대학교



감자 부라따 | 닭가슴살과 단호박은 짝궁 | 치즈 듬뿍 토마토

감자 부라따

배합

강력분 500g 설탕 100g 소금 8g 드라이이스트 10g
달걀 110g 우유 100g 물 310g (선인)감자분말 50g
무염버터 80g 감자 3개 베이컨 200g 파프리카 1/2개 버섯 1개
(선인)부라따치즈 1개

반죽 제조과정

1. 믹싱(반죽온도 27°C)
2. 1시간 동안 1차 발효한다.
3. 60g으로 분할한다.
4. 10분 동안 중간 발효한다.
5. 성형해서 2차 발효한다.
6. 윗불 190°C, 아랫불 180°C에서 20분 동안 굽는다.

토핑물 제조과정

1. 감자를 삶은 후 매쉬포테이토를 만든다.
2. 베이컨, 파프리카, 버섯을 소량의 기름에 볶는다.
3. 매쉬포테이토와 야채를 섞어서 동그랗게 만든다.
4. 속에 부라따치즈를 넣는다.
5. 토핑 후 굽는다.

닭가슴살과 단호박은 짝궁

배합

강력분 500g 설탕 100g 소금 8g 드라이이스트 10g
달걀 110g 우유 100g 물 160g (선인)단호박페이스트 60g
무염버터 80g 호두 150g 닭가슴살 200g 단호박 2개
(선인)크림치즈 200g (선인)냉동야채 200g

반죽 제조과정

1. 믹싱(마지막 단계에서 호두 넣고 믹싱) 반죽온도 27°C
2. 1시간 동안 1차 발효한다.
3. 100g으로 분할한다.
4. 10분 동안 중간 발효한다.
5. 성형(그릇모양, 간에 계량컵에 누름돌 넣기) 후 2차 발효한다.
6. 윗불 190°C, 아랫불 180°C에서 20분 동안 굽는다.

토핑물 제조과정

1. 단호박을 삶은 후 설탕을 넣고 페이스트를 만든다.
2. 반은 크림치즈를 넣고 섞는다.
3. (선인)냉동야채를 해동 후 볶은 다음 토핑한다.

치즈 듬뿍 토마토

배합

강력분 1000g 냉동이스트 12g 소금 18g 물 700g 르방 600g
개량제 2g (선인)크림치즈너겟 100g (선인)고다치즈 200g
롤치즈 100g 베이컨 200g 양파 1개 마늘 10알
(선인)바질토마토콩피 20g (선인)드라이토마토 10개 체다치즈

반죽 제조과정

1. 믹싱(반죽온도 25°C)
2. 40분 동안 1차 발효 후 편칭한 다음 40분 동안 발효한다.
3. 320g으로 분할한다.
4. 크림치즈, 고다치즈, 롤치즈를 넣고 성형한다.
5. 분할 후 50분 동안 2차 발효한다.

토핑물 제조과정

1. 베이컨, 양파, 마늘을 볶는다.
2. 드라이토마토를 자른다.
3. 반죽 속 빈 공간에 넣는다.
4. 바질토마토콩피를 바른다.
5. 체다치즈를 올린다.

제6회 브런치(조리빵) 경연대회
[수상작 레시피]

동상

이건우 · 바다를 뺨 프랑스



THE 6TH BRUNCH
(COOKING BREAD) CONTEST
RECIPE

딸기농장 | 사과아씨 치즈도령 | 베이글 샌드위치

딸기농장

컴파뉴 배합

통밀가루 700g 중력분 300g 소금 20g 물 660g
르뱅 200g 생이스트 5g

마무리재료 딸기 8ea 피스타치오 5g

컴파뉴 1 slice 소금 적당량 후추 적당량 올리브오일(선인) 적당량
피칸 크림치즈 스프레드 80g 리코타치즈(선인) 10g 민트잎 1g

피칸 크림치즈 스프레드 배합 및 제조과정

피칸 110g 크림치즈 1360g 생크림 400g 레몬제스트 20g
레몬즙 50g 소금 5g

1. 피칸을 160도 온도에서 15분 동안 구워 0.5cm×0.5cm로 다진다.
2. ①과 모든 재료를 함께 섞는다.

그라나파다노 칩 제조과정

그라나파다노 치즈 20g

1. 그레이터로 그라나파다노 치즈를 갈아 프라이팬에 얇게 펼친다.
2. 치즈가 살짝 녹을 때 까지 약불로 가열한다.
3. 스패툴러를 이용해 조심스럽게 옮긴다.
4. 원하는 사이즈 만큼 알맞게 사용한다.

제조과정

1. 딸기 (8개) 꼭지를 잘라 반으로 가른다.
2. 피스타치오는 160℃에서 15분간 가열해 0.5cm×0.5cm로 다진다.
3. 1.5cm 두께로 자른 컴파뉴에 소금, 후추, 올리브오일(선인)을 뿌리고 180℃에 예열된 오븐에서 약 2분 동안 굽는다.
4. ①에 피칸 크림치즈 스프레드를 바른 빵 위에 80g씩 바른다.
5. 다진 피스타치오를 뿌려준다.
6. 딸기를 총총히 얹고 구운 리코타 치즈(선인)를 얹은 다음 리코타 치즈와 블루베리를 사이에 올리고 민트잎으로 장식한다.
7. 그라나파다노 칩으로 장식 후 마무리한다.

사과아씨 치즈도령

반미 바게트 배합

강력분 1040g 중력분 1040g DYG 16g 설탕 60g 소금 36g
분유 80g 버터 60g 개량제 5g 몰트엑기스 10g 물 1260g

마무리재료

사과 100g 브리치즈(선인) 80g 아몬드 10g 반미 바게트 1ea
피칸 크림치즈 스프레드 100g 사과잼 50g 와일드루꼴라 30g

피칸 크림치즈 스프레드 배합 및 제조과정

피칸 110 g (선인)크림치즈 1360g (선인)생크림 400g
레몬제스트 20g 레몬즙 50g 소금5g

피칸을 160℃ 온도에서 15분 동안 구워 0.5cm×0.5cm 크기로 다진 다음 모든 재료를 함께 섞는다.

제조과정

1. 사과를 4등분한 다음 씨를 제거하고 0.2cm 두께로 자른다
2. 브리치즈는 웨지형태로 16등분한다.
3. 아몬드는 160℃로 예열한 오븐에 약 15분 동안 구워 0.5cm×0.5cm 크기로 다진다.
4. 바게트를 반으로 자른 후 바닥면에 피칸 크림치즈 스프레드를 바른다
5. 와일드루꼴라를 골고루 올린 후 사과를 가지런하게 펼쳐 얹는다.
6. 브리치즈를 엇갈리게 놓고 사과잼, 아몬드를 뿌린 다음 사이사이에 피칸을 올려서 마무리한다.

베이글 샌드위치

반죽 배합

강력분 800g 분유 16g 소금 15g 설탕 16g 개량제 4g
생이스트 16g 버터 56g 물 220g 우유 280g

홀그레인 머스타드 소스 배합

(선인)홀그레인 머스타드 600g 양파 700g 레몬즙 20g
옐로우머스타드 600g 설탕 600g 꿀 100g (선인)이지마요 6400g

허니 머스타드 소스 배합

옐로우 머스타드 600g 설탕 960g (선인)이지마요 3200g

마무리재료

베이컨 3장 양파 2장 토마토 2장 슬라이스 사각치즈 1장 양상추 3장
홀그레인 머스타드소스 40g 허니 머스타드소스 20g

쪽파 베이글 배합

에멘탈 가는 슈레드(선인) 10g 쪽파 10g

제조과정

1. 베이글을 반으로 썬다.
2. 홀그레인 머스타드 40g을 뚜껑과 바닥면에 20g씩 발라준다.
3. 양상추를 3장 올린 다음 사각 슬라이스 치즈를 1장 올린다.
4. 슬라이스 한 양파를 2장 올린 후 슬라이스 한 토마토를 2장 올린다.
5. 허니머스타드 소스를 위에 뿌린 후 긴 베이컨을 3장 접어 올려준다.
6. 뚜껑을 덮어 마무리한다.

제6회 브런치(조리빵) 경연대회
[수상작 레시피]

동상

이채현 · 영산대학교



THE 6TH BRUNCH
(COOKING BREAD) CONTEST
RECIPE

반죽 배합

강력분 320g 설탕 20g 소금 4g 레드 이스트(선인) 4g
달걀 1개 우유 180g 버터 30g

속재료 배합 및 제조과정

감자 140g 모짜렐라치즈(선인) 60g 후추 1g 우유 50g 버터 10g
스위트콘 198g 베이컨 120g

1. 감자를 삶아 부드럽게 으깨준다.
2. 버터, 생크림을 넣고 섞어준 후 모짜렐라치즈와 후추를 넣고 섞어준 다음 식혀서 26g씩 분할한다.

소스 배합 및 제조과정

토마토소스 200g 마요네즈(선인) 50g
토마토소스와 마요네즈를 섞어서 준비한다.

제조과정

1. 강력분, 설탕, 소금, 이스트, 달걀, 우유, 버터를 넣고 최종단계까지 믹싱한다.
2. 27~30℃, 습도 80% 발효실에서 1시간 동안 1차 발효한다.
3. 발효된 반죽을 70g씩 분할 후 둥글리기를 하여 실온에서 15분간 발효한 후 반죽을 원형으로 밀어 펴서 토마토소스를 바른 후 끝부분만 4등분 잘라준다.
4. 반죽 면에 소스를 발라준 후 스위트콘과 베이컨을 올린 다음 가운데에 속재료를 올려 꽃 모양으로 한겹씩 감싸 성형해준다.
5. 27~30℃, 습도 80% 발효실에서 30분 동안 2차 발효한다.
6. 윗면에 우유를 발라준 후 윗불 180℃, 아랫불 160℃에서 20분 동안 구워준다.

배합

강력분 200g 박력분 50g 설탕 14g 소금 4g
골드 이스트(선인) 4g 분유 16g 물 156g 버터 24g

버터(충전물) 64g 소세지 56(8개) 옥수수콘 198g
바질페스토(선인) 32g 생크림 26g 펄소금(선인) 30g

제조과정

1. 버터를 제외한 전재료를 믹싱한다.
2. 클린업 단계에서 버터를 넣고 최종단계까지 믹싱한다.
3. 실온에서 50분 동안 1차발효 한다.
4. 54g씩 분할한 후 물방울 모양으로 둥글리기 해준다.
5. 10분 동안 중간 발효한다.
6. 충전물 버터에 옥수수콘을 섞고 8g씩 분할해준 후 소세지에 감싸준다.
7. 바질페스토에 생크림을 섞어서 준비한다.
8. 반죽을 밀대로 밀어 펴고 바질페스토를 발라준 후 소세지를 넣고 말아 성형해준다.
9. 실온에서 40분 동안 2차 발효한다.
10. 스프레이로 물을 뿌려준 후 위에 펄소금을 뿌려준다.
11. 윗불 240℃, 아랫불 220℃에서 스팀을 넣고 10분 구워준다.

바게트 배합 및 제조과정

강력분 500g 설탕 15g 소금 10g 레드 이스트(선인) 5g 버터 30g
우유 180g 물 180g

1. 버터를 제외한 전 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 클린업단계에서 버터를 넣고 믹싱한다.
3. 1시간 동안 1차 발효한다.
4. 306g씩 분할 후 둥글리기를 한 후 10분 동안 중간 발효한다.
5. 바게트 모양으로 성형을 한 후 바게트팬에 팬닝한다.
6. 40분 동안 2차 발효한다.
7. 바게트 윗면에 쿠프를 넣어준다.
8. 데크오븐 윗불 200℃, 아랫불 180℃에서 15분 동안 구워준다.

카프레제 배합

방울토마토 250g 미니 모짜렐라치즈 120g 바질 10g
바질페스토(선인) 20g 꿀 4g 올리브 발사믹 비네그레트(선인) 15ml

마무리과정

1. 가운데를 비우고 둥글게 바질잎을 놓아준다.
2. 가운데 빈 공간에 방울토마토와 보코치니치즈를 섞어듯 놓아준다.
3. 바질페스토와 꿀을 섞어준 후 위에 뿌려준다.
4. 올리브 발사믹 비네그레트를 위에 뿌려준다.

제6회 브런치(조리빵) 경연대회
[수상작 레시피]

동상

정찬혁 · 김범안기능장명인빵제작소



THE 6TH BRUNCH
(COOKING BREAD) CONTEST
RECIPE

무스크림빵 | 새우 바게트

무스크림빵

반죽 배합

강력분 450g 물 270g 이스트 14g 제빵개량제 5g
소금 10g 설탕 9g 식용유 14g

충전물 배합

감자분말(선인) 30g 생크림(선인) 300g 베이컨칩(선인) 20g
고구마필링(선인) 40g

제조과정

1. 모든 재료를 한번에 넣고 믹싱하여 발전단계가 될 때 까지 믹싱하여 준다.
2. 반죽의 믹싱이 끝나면 반죽을 비닐로 감싸고 발효실에 넣고 30분간 1차 발효를 시켜준다.
3. 1차 발효가 끝난 반죽은 100g씩 분할하여 둥글리기 해주고 비닐에 덮어 15분간 중간 발효를 시켜준다.
4. 중간 발효가 끝난 반죽을 베이글의 형태로 성형해준다
5. 성형이 끝난 반죽을 철판에 팬닝하고 발효실에 넣고 40분간 2차 발효를 시켜준다.
6. 발효가 끝난 반죽은 끓는 물에 한번 데쳐준 다음 윗불 200℃ 아랫불 190℃ 오븐에서 18분간 굽는다.

충전물 및 마무리과정

1. 감자분말과 생크림을 섞어준 다음 베이컨칩을 넣고 섞어 찢주머니에 담는다.
2. 고구마필링과 생크림을 섞어준 다음 찢주머니에 담아준다.
3. 베이글을 반절로 잘라준 다음 베이글의 안쪽에는 고구마무스 바깥쪽에는 고구마무스를 짜서 마무리한다.

새우 바게트

반죽 배합

강력분 650g 중력분 150g 소금 17g 이스트(건조) 20g
개량제 30g 물 625g 종반죽 50g 탕종 50g 먹물 15g

마무리 재료 배합

바질페스토(선인) 60g 살로렌치소스(선인) 120g
명량마요(선인) 180g 양배추 50g 새우 18마리 마늘 10개

제조과정

1. 전 재료를 한번에 넣고 믹싱해 발전단계가 될 때 까지 믹싱한다.
2. 믹싱이 끝난 반죽을 비닐로 감싸 발효실에 넣고 30분간 1차 발효한다.
3. 1차 발효가 끝난 반죽을 120g씩 분할해 둥글리기하여 20분간 중간 발효한다.
4. 중간 발효가 끝난 반죽은 다시 한 번 둥글리기를 하고 아랫부분을 꼬매 모양을 잡아 철판에 팬닝하여 발효실에 넣고 45분간 2차 발효한다.
5. 발효가 끝난 반죽은 컨벡션오븐 210℃ 까지 올리고 스팀 후 200℃ 15분 후 180℃에 넣고 20분 동안 구워 마무리한다.

마무리과정

1. 바게트를 넓은 방향으로 잘라준 다음 바질페스토와 명량마요소스를 섞어 바게트에 스패츨러를 사용하여 펴 발라준다.
2. 마늘을 편썰어 새우와 볶아준 다음 바게트 위에 양배추를 채썰어 올리고 그 위에 새우와 마늘을 장식하여 올려준다.
3. 마지막으로 살로렌치소스를 새우 위에 뿌려 마무리한다.

제6회 브런치(조리빵) 경연대회
[수상작 레시피]

동상

황인경 · (주)네잎클로버



치킨 로제 부리또 | 아삭 불고기 페스츄리 | 단호치(단호박 치아바타) 그라탕

치킨 로제 부리또

배합

밀포띠아 6장 청상추 36장 토마토 120g 노란 파프리카 120g
양배추채 120g 나초칩 30g 마요네즈(선인) 120g
허니머스타드드레싱 60g 매콤로제소스 450g 닭가슴살 300g

제조과정

- 매콤로제소스에 잘게 찢은 닭가슴살을 넣고 되직하게 볶아준다.
- 포띠아 한장을 깔고 마요네즈를 뿌린다.
- 청상추 3장을 먼저 깔고 그 위에 매콤 로제소스에 볶은 닭가슴살, 토마토, 파프리카, 양배추채, 부순 나초칩을 올려준다.
- 허니머스타드드레싱을 뿌리고 청상추 3장을 덮어준 뒤 샌드위치랩으로 말아준다.
- 말아준 포띠아의 중간을 사선으로 자른 뒤 자른 조각의 중앙을 리본으로 묶어준다.

아삭 불고기 페스츄리

배합

페스츄리 생지 6장 커스터드 크림 180g 샐러드용 야채 120g
오이 120g 토마토 30g 마요네즈(선인) 60g 스리라차 마요네즈
60g 볶은 불고기 60g 양파 30g 고수 12g 미로와(선인) 약간

페스츄리 제조과정

- 페스츄리 생지를 가로 8cm, 세로 13.5cm 크기로 잘라준다.
- 온도 25°C, 습도 90% 발효실에서 2시간 30분 동안 발효한다.
- 커스터드 크림을 생지의 가운데 위주로 짜고 170°C 컨벡션오븐에서 23분 동안 구워준다.

불고기 페스츄리 제조과정

- 페스츄리 중앙에 마요네즈, 스리라차 마요네즈를 짜준다.
- 얇게 썬 오이를 올려주고 그 위에 샐러드용 야채, 바삭 볶은 불고기를 올려준다.
- 잘게 썬 토마토와 양파, 고수를 올리고 참깨 한꼬집을 뿌려 장식해준다.
- 페스츄리 겉면에 광택용 미로와를 발라준다.

단호치(단호박 치아바타) 그라탕

전반죽 배합 및 제조과정

강력분 230g 물 230g 레드이스트 3g

강력분, 물, 이스트를 큰 볼에 섞은 뒤 랩에 씌워 냉장고에 하루 숙성한다.

본반죽 배합 및 제조과정

강력분 1kg 소금 22g 레드이스트 10g 몰트 3g 물 666g
올리브오일 160g 올리브 166g

- 몰트와 물을 섞어 반죽기를 돌리다가 반죽이 섞이면 전반죽을 다 넣는다.
- 반죽이 어느 정도 글루텐이 잡히면 올리브오일을 넣고 반죽에 찰기가 돌면 올리브를 넣고 골고루 섞어준다.
- 온도 25°C, 습도 90% 발효실에서 1시간 동안 1차 발효 후 분할(200g)후 중간 발효 15분, 성형 후 2차 발효를 2시간 30분 동안 해준다.
- 데코오븐 280°C/200°C에서 스팀을 4초간 쏘이고 14분 동안 구워준다.

단호박 그라탕 배합

단호박 페이스트(선인) 400g 생크림 200g 다진 양파 35g
다진 베이컨 35g 다진 토마토 100g 캔옥수수 100g 달걀 1개
슬라이스치즈 반장 샐러드용 야채 20g 발사믹소스(선인) 10g
미로와(선인) 약간

단호박 그라탕 제조과정

- 단호박 페이스트에 생크림, 다진 양파, 다진 베이컨, 다진 토마토, 캔옥수수를 넣고 끓여준다.
- 단호박 페이스트가 끓기 시작하면 달걀과 치즈를 넣고 골고루 섞으며 한번 더 끓여준다.
- 윗부분을 잘라주고 속을 파낸 치아바타에 단호박 그라탕을 넣어준다.
- 삶은 단호박을 얇게 잘라 올려주고 미로와를 발라 장식한다.
- 잘라낸 치아바타 윗부분을 뒤집어 샐러드용 야채를 올리고 발사믹소스를 뿌려준다.

제6회 브런치(조리빵) 경연대회
[수상작 레시피]

동상

황정훈 · 마루베이커리



불고기 두부 치아바타

불고기 두부 치아바타

본반죽 배합 및 제조과정

- 1 강력분 1000g 물 600g 두부(물기 제거) 300g
- 2 드라이이스트(레드) 6g 물 20g 사워중 100g
- 3 설탕 30g 소금 20g 올리브유 30g
- 4 바시나주 50g

- 1. 1번을 다같이 혼합해 냉장고에서 오토리즈 한다.
- 2. 오토리즈된 반죽 전부와 2번을 투입하고 발전단계까지 믹싱해준다.
- 3. 최종단계에서 3번을 넣고 저속으로 믹싱한 다음 바시나주로 되기 조절을 한다.

에그샐러드 배합

- 마요네즈 1000g 설탕 80g 양파깍두기 350g 피클(다짐) 250g
- 레몬즙 12g 후추 1g 달걀 10개 타르타르소스 500g
- 1개당 에그속 100g

제조과정

- 1. 치아바타빵을 절반으로 잘라서 샌드위치 소스를 바르고 로메인 2장을 깔아준다.
- 2. 미리 볶아둔 불고기 베이컨 50g을 골고루 깔아준 다음 데리야끼소스를 짜주고 피망 2종을 링형태로 잘라서 올려준다.
- 3. 양파도 링으로 만들어 올려준 후 선인 냉동 차이프로 뿌려서 마무리한다.

제6회 브런치(조리빵) 경연대회
[수상작 레시피]

동상

김진 · 델빠네



THE 6TH BRUNCH
(COOKING BREAD) CONTEST
RECIPE

매콤 토마토 프레첼 | 알리올리오 바게트 | 쫄란 후무스 카나페

매콤 토마토 프레첼

반죽 배합

강력분 781g 분유 14g 소금 13g 설탕 14g S-500 4g
생이스트 14g 버터 53g 르방 38g 물 211g 우유 272g

토마토 소스 배합 및 제조과정

토마토 페이스트 150g 올리브오일 20g 양파 250g 마늘 5g
다진 돼지고기 300g 할라피뇨 80g 후추 10g 소금 5g
체다치즈 2장 소시지 8개 물 370g

1. 잘게 썬 양파와 마늘, 올리브유를 넣고 양파가 갈색이 될 때까지 볶아준다.
2. 양파가 갈색이 되면 다진 고기를 넣고 볶다가 고기가 익으면 토마토 페이스트를 넣고 볶아 신맛을 날려준 후 다진 할라피뇨를 넣고 섞어준다.
3. 물, 소금, 후추를 넣고 되직하게 될 때까지 끓여준다.
4. 체다치즈 2장을 넣고 치즈가 녹게 잘 섞어준다.

제조과정

1. 반죽 재료를 모두 넣고 표면이 매끈하게 될 때까지 반죽한 뒤 60g으로 분할해 냉장 발효시킨다.
2. 반죽을 길게 늘려준 후 60g 반죽 3개로 딸은 모양을 만들어준다.
3. 가운데를 밀대로 눌러준 후 소시지를 올리고 소다물을 2회 발라준다.
4. 만들어 둔 토마토 소스를 소시지 위에 얹어준 후 220°C 예열 오븐에 넣고 190°C로 낮춰준 후 15분 동안 구워준다.(스팀 6초)
5. 설탕 2 : 물 1 시럽을 빵 위에 발라준다.

알리올리오 바게트

반죽 배합

강력분 400g T55 560g 강력 쌀가루 640g 설탕 16g 소금 26g
S-500 16g 레드 이스트 16g 버터48g 물 992g 우유 160g

알리올리오 파스타 배합 및 제조과정

스파게티면 200g 올리브오일 300g 전분 15g 마늘 150g

1. 물 2리터, 소금 10g을 넣고 끓인 물에 스파게티면 200g을 넣고 8분간 삶아준다.
2. 면이 다 익으면 건져서 달라붙지 않게 올리브오일을 살짝 버무린다.
3. 올리브오일 300g에 꼭지를 제거한 마늘을 넣고 황금빛이 날 때까지 구워준다.

4. 익힌 마늘을 건져낸 후 마늘오일에 전분 15g, 물 100g을 넣고 살짝 조리준 후 면을 넣어 볶아준다.

제조과정

1. 가루 재료, 버터, 물, 우유를 믹싱볼에 넣고 최종단계까지 믹싱 후 40분 동안 1차 발효한다.
2. 120g으로 분할 후 타원형으로 둥글리기 해주고 벤치티임을 준다.
3. 24cm로 성형해서 바게트 틀에 팬닝하고 2차 발효한다.
4. 220°C로 예열한 오븐에 넣고 온도를 내려 190°C에서 15분 동안 구워준다.(스팀 6초)
5. 구워진 빵의 가운데를 잘라 안쪽에 만들어 둔 마늘 오일을 발라준다.
6. 청상추 두 장을 깔아준 후 만들어 둔 파스타를 넣고 마무리한다.

쫄란 후무스 카나페

반죽 배합

강력분 400g T55 560g 강력쌀가루 640g 설탕 16g
소금 26g S-500 16g 레드이스트 16g
버터 48g 물 842g 우유 160g 양파+물 각 75g 튀긴 살렛 100g

기타 재료

새우 120g 브로콜리 40g 썬 드라이 토마토 45g
에멘탈 슈레드 치즈 25g

쫄란후무스 배합 및 제조과정

수비드 병아리 콩 265g 올리브오일 45g 레몬즙 10g 마늘 5g
참깨 45g 쫄란 30g 소금 5g

참깨와 올리브유를 넣고 곱게 갈아준 뒤 병아리콩, 레몬즙, 마늘, 소금, 쫄란을 넣고 곱게 갈아준다.(원하는 농도에 맞게 물 추가)

제조과정

1. 양파 75g과 물 75g을 넣고 곱게 갈아준다.
2. 가루 재료와 양파물을 넣어 최종단계까지 반죽을 한 후 마지막에 튀긴 살렛을 넣고 잘 섞어준다.
3. 40분 동안 1차 발효 후 150g으로 분할한 뒤 둥글리기를 해준다.
4. 벤치타임이 끝나면 27cm 길이로 길게 성형해준다.
5. 2차 발효를 한 뒤 220°C 예열 오븐에 넣고 190°C로 낮춘 후 16분 동안 구워준다.(스팀 6초)
6. 사선으로 썬 뒤 미리 만들어 둔 후무스를 발라준 후 새우, 브로콜리, 토마토, 치즈를 올려준 뒤 치즈가 녹을 때까지 구워준다.

제6회 브런치(조리빵) 경연대회
[수상작 레시피]

동상

황규나 · 본푸드시스템



샌드위치 | 먹물 새우 브레드 | 당근빵

샌드위치

배합

호밀빵 2쪽 발사믹드레싱 10g 홀그레인머스타드 10g 루꼴라 10g
청상추 10g 양상추 10g 보코치니치즈 10g 반건조 토마토 10g
크림치즈 100g 바질페스토 20g 빵가루 20g 튀김가루 25g 물 15g

제조과정

1. 호밀빵을 에어프라이어에 5분 정도 굽는다.
2. 잘 구워진 호밀빵 위에 홀그레인 머스타드를 발라준다.
3. 소스를 바른 호밀빵 위에 청상추와 양상추를 올려준다.
4. 크림치즈를 동그랗게 빚어주고 튀김가루와 물, 바질페스토를 섞어 만든 반죽물에 잘 빚은 크림치즈를 묻히고 빵가루를 입힌다.
5. 빵가루까지 입힌 크림치즈를 120°C의 기름에 노릇하게 튀겨준다.
6. 3번 위에 튀긴 크림치즈를 올리고 위에 루꼴라와 보코치니치즈, 반건조 토마토를 올리고 발사믹드레싱을 뿌려 마무리한다.

먹물 새우 브레드

배합

물 211g 이스트 18g 제빵개량제 4g 소금 9g 마가린 81g
탈지분유 9g 달걀 68g 설탕 72g 먹물 4g 바질페스토 40g
크림치즈 120g 새우튀김 중력분 150g 설탕 90g 마가린 75g
땅콩버터 22g 달걀 15g 물엿 15g 분유 4g 베이킹파우더 3g
소금 1g 쪽파 10g 명란마요

제조과정

1. 강력분, 물, 이스트, 제빵개량제, 소금, 탈지분유, 달걀, 먹물, 설탕을 넣고 믹싱한다.
2. 클린업단계에서 마가린을 넣고 믹싱한다.
3. 최종단계에서 믹싱을 마무리하고 1차 발효한다.
4. 마가린, 설탕, 땅콩버터, 소금, 물엿을 크림화한다.
5. 달걀을 투입하고 가벼운 크림상태로 만든다.
6. 밀가루, 분유, 베이킹파우더를 섞어 보슬보슬한 상태가 되도록 만든다.
7. 100g씩 빵을 분할하고 베이글 형태로 성형한다.
8. 팬닝 후 2차 발효를 진행한다.
9. 200/150°C에서 약 15분 정도 구워준다.

10. 크림화한 크림치즈에 바질페스토를 넣고 잘 섞어준다.
11. 구워진 빵 위에 바질크림치즈와 새우튀김, 명란마요, 쪽파로 플레이팅하여 마무리한다.

당근빵

배합

강력분 450g 물 205g 이스트 9g 제빵개량제 4g 소금 9g
마가린 81g 탈지분유 9g 달걀 68g 설탕 90g 냉동당근 150g
베이컨 병아리콩 아메리칸치즈 50g 마요네즈 10g
냉동당근 슬라이스 치즈

제조과정

1. 강력분, 물, 이스트, 제빵개량제, 소금, 탈지분유, 달걀, 먹물, 설탕을 넣고 믹싱한다.
2. 클린업단계에서 마가린과 잘게 자른 냉동당근을 넣고 믹싱한다.
3. 최종단계에서 믹싱을 마무리하고 1차 발효한다.
4. 1차발효가 끝난 반죽을 120g으로 분할 후 베이글 형태로 성형한다.
5. 팬닝하여 2차 발효한다.
6. 200/180°C에서 15분 정도 구워주고 슬라이스치즈 1장을 올려 1분 정도 더 구워준다.
7. 병아리콩은 100°C에 노릇한 빛깔이 날 정도로만 구워준다.
8. 냉동 당근을 베이컨으로 말아 후라이팬에 구워준다.
9. 아메리칸 치즈와 마요네즈를 잘 섞어 소스를 만들어준다.
10. 잘 구운 빵 위에 치즈소스와 당근베이컨말이, 병아리콩을 올려 마무리한다.

제6회 브런치(조리빵) 경연대회
[수상작 레시피]

동상

박준용 · 블랑제리 가마



머쉬룸 발사믹 투톤 페스츄리 | 라따뚜이 | 아보카도 토마토

머쉬룸 발사믹 투톤 페스츄리

배합

강력분 68g 박력분 32g 설탕 11g 소금 1g 칸디아버터(선인) 12g
세미드라이이스트(선인) 4g 물 27g 달걀 28g 목지 43g
속버터(칸디아판버터 선인) 43g 오징어먹물색소(선인) 1g 적색소 1g

머쉬룸 발사믹 배합 및 제조과정

느타리버섯 250g 파프리카(빨강) 130g 파프리카(노랑) 130g
피망 130g 양파 400g 발사믹식초 208g 설탕 156g 후추 약간

1. 모든 재료를 넣고 끓인다.
2. 숨이 약간 죽으면 체를 쳐서 야채만 사용한다.

제조과정

1. 색소를 제외한 모든 재료를 넣고 클린업단계까지 믹싱한다.
(반죽온도 24~26℃)
2. 반죽 일부를 적색소와 섞는다. 전체 반죽에 먹물을 넣어
믹싱한다.
3. 반죽 믹싱이 끝나면 직사각형(21×29cm)으로 밀어퍼
-20도에서 30분 휴지 후 반죽이 -3~-1도가 되면 4절 2회
최종 3mm로 만든다.
4. 빨간 반죽을 덮는다.
5. 27×7cm로 재단 후 원형으로 성형한다.
6. 온도 28℃, 습도 80%에서 70분 동안 2차 발효 후 가운데에
머쉬룸 발사믹 야채를 넣고 슈레드치즈(선인)를 뿌린다.
7. 175℃ 오븐에서 17분간 굽는다.
8. 브로콜리와 새우를 올려 장식한다.

라따뚜이

배합

강력분 100g 설탕 18g 소금 1g 데어리스프레드버터(선인) 18g
이스트 3g 전란 24g 우유 1g 엘엔비르생크림(선인) 1g 물 25g
드라이토마토(선인) 48g 슈레드치즈(선인) 16g

머쉬룸 발사믹 배합 및 제조과정

애호박 1개 빨강 파프리카 1개 노랑 파프리카 1개 가지, 양파,
토마토 각1개 토마토소스 100g

1. 애호박, 가지를 따로 볶는다.
2. 올리브유, 소금, 다진마늘을 살짝 볶은 후 토마토, 양파를 넣고
볶은 다음 파프리카를 넣고 볶는다.
3. 볶아둔 애호박, 가지, 토마토소스를 넣고 볶는다.

제조과정

1. 드라이토마토, 슈레드치즈를 제외한 모든 재료를 넣고 저속 2분,
중속 14분 최종단계까지 믹싱한다.(반죽온도 27℃)
2. 드라이토마토, 슈레드치즈를 넣고, 저속으로 1분간 믹싱한다.
3. 실온에서 50분 동안 1차 발효한다.
4. 100g씩 분할 후 20분간 중간 발효한다.
5. 반죽을 펴서 라따뚜이 30g, 생모짜렐라 4개를 넣어 성형한다.
6. 온도 35℃, 습도 80%에서 50분간 2차 발효한다.
7. 가운데 칼집을 내고 라따뚜이를 올려준다.
8. 175℃ 오븐에서 17분간 굽는다.
9. 어린잎과 옥수수를 올려 마무리한다.

아보카도 토마토

배합

초강력분 80g 호밀 10g 아몬드분말 10g 소금 2g 생이스트 1g
몰트액기스(선인) 1g 르방 20g 레즌시럽 14g 물 53g
건포도 14g 호두반테 30g

아보카도 스프레드 배합

냉동아보카도하프컷(선인) 유자퓨레(선인) 소금 후추

제조과정

1. 건포도, 호두를 제외한 모든 재료를 넣고 저속 1분, 중속 6분으로
최종단계까지 믹싱한다.(반죽온도 27℃)
2. 건포도, 호두를 넣고 저속으로 1분 믹싱한다.
3. 실온에서 50분 동안 1차 발효한다.
4. 반죽을 290g으로 분할 후 20분간 중간 발효한다.
5. 온도 35℃, 습도 80%에서 50분간 2차 발효한다.
6. 230/210℃ 오븐에서 25분간 굽는다.
7. 빵을 긴 방향으로 1cm 크기로 슬라이스하고 8분간 구워준다.
8. 아보카도 소스를 단면에 발라주고 토마토, 슬라이스 아보카도
슈레드치즈, 베이컨, 옥수수, 올리브를 올려 장식한다.

제6회 브런치(조리빵) 경연대회
[수상작 레시피]

동상

권다운 · 영산대학교



칠리 핫도그 | 먹물 새우 베이글 | 큐브 프렌치 토스트

칠리 핫도그

반죽 배합

강력분 300g (선인)드라이이스트레드 5g 설탕 40g 소금 6g 달걀 1개
우유 50g 무염버터 40g 으갠 감자 90g 감자 삶은 물 100g

제조과정

1. 감자는 껍질을 벗겨 큐브 모양으로 잘라서 끓는 물에 삶는다.
2. 믹싱볼에 강력분을 넣고 홀을 파 소금, 드라이이스트, 설탕을 넣어 서로 달지 않게 계량한다.
3. 혹은 재료들을 섞은 후 달걀과 감자를 삶은 물을 넣고 1단에서 4분간 믹싱한다.
4. 클린업 단계에서 버터를 넣고 2단으로 올려 약 7분간 믹싱한다.
5. 부피가 2배 정도 커질 때 까지 약 1시간 동안 발효한다.
6. 편칭 후 반죽을 8개로 분할 후 매끄럽게 둥글리기를 한다.
7. 랍핑 후 15분간 중간 발효를 거친 후 막대 모양으로 성형한다.
8. 약 50분간 부피가 2배 정도 커질 때까지 발효한다.
9. 달걀과 우유를 2 : 1로 섞어 달걀물칠을 해준다.
10. 180°C에서 10분간 굽는다.
11. 구워진 빵은 따뜻할 때 녹인 버터를 바른 후 식힘망에서 식힌다.

칠리소스 배합 및 제조과정

소다집육 500g 양파 1/2개 마늘 3쪽 소금 3g (선인)토마토캔 400g
케이엔 페퍼 7g 파프리카 파우더 7g 큐민 7g 흑설탕 7g
비프스톡 1/2컵 콩 통조림 200g

1. 다진 고기를 수분이 날아갈 때까지 볶아준다.
2. 고기를 다른 접시에 옮긴 뒤 냄비에 양파, 마늘을 넣고 양파가 투명해질 때 까지 볶는다.
3. 고기를 냄비에 다시 넣고 소금, 토마토 캔을 넣는다.
4. 케이엔 페퍼, 파프리카파우더, 큐민, 흑설탕, 비프스톡을 넣고 끓인다.
5. 강낭콩을 넣고 꾸덕해 질 때까지 줄인다.

마무리재료

로메인 홀그레인 머스터드 30g 체다치즈 6장 (선인)사워크림 18g
(선인)소세지 6개 머스타드 18g

마무리과정

1. 감자 핫도그 번을 반으로 갈라 홀그레인 머스타드를 얇게 바른다.
2. 로메인을 얹고 칠리 소스를 넣는다.
3. 체다치즈, 데친 소세지를 올린 뒤 사워크림과 머스타드를 찢주머니로 짜고 파슬리를 올려 완성한다.

먹물 새우 베이글

반죽 배합

강력분 360g 통밀가루 45g 소금 6g 비정제설탕 9g
(선인)세미드라이이스트 6g 파마산치즈가루 12g (선인)오징어먹물 12g
꿀 15g 물 129g 우유 105g 버터 30g 후추 적당량
선인 슈레드 치즈 적당량 물 1000g 설탕 50g 후추 적당량

제조과정

1. 모든 재료를 함께 넣고 1단 4분, 2단 7분으로 믹싱한다.
2. 온도 30°C, 80% 발효실에서 40분간 1차 발효한다.
3. 120g씩 6개로 분할 후 둥글리기한 다음 15분간 중간 발효한다.
4. 밀대로 길게 밀어 펴고 말아서 원형 링으로 성형한다.
5. 온도 30°C, 85% 발효실에서 30분간 발효한다.
6. 설탕물에 앞, 뒤 30초씩 데친 다음 파마산슈레드치즈와 후추를 토핑하고 170°C로 15분간 굽는다. 구워지면 달걀물칠을 한다.

새우튀김

냉동 새우튀김 6개를 유산지를 칸 에어프라이어기에 14분간 튀긴다.

에그소스 배합 및 제조과정

달걀 8개 마요네즈 30g 케첩 30g 피클주스 30g 피클 8개

1. 8분간 달걀을 삶고 차가운물에 담궈 껍질을 까기 쉽게 한다.
2. 삶은 달걀의 노른자와 흰자를 분리한다.
3. 달걀 노른자를 담은 볼에 마요네즈, 케첩, 피클, 달걀 흰자를 넣어 으갠 후 소금, 후추를 넣어 간을 한다.

마무리과정

1. 베이글을 반으로 갈라 빵 면에 살사소스를 바른다.
2. 멀티리프를 깐 후 에그 소스를 얹는다.
3. 튀긴 새우를 얹고 에그소스를 한번 더 올려 샌드한다.

큐브 프렌치 토스트

배합

강력분 250g 설탕 50g 소금 5g (선인)드라이이스트 6g
달걀 82g 우유 100g 무염버터 100g

버터 60g 달걀 4개 설탕 10g 생크림 90ml 바닐라 엑스트랙트 2.5g
계피가루 2.5g 딸기 120g 바나나 250g 커스터드믹스 100g
생크림 70g 슈거파우더 적당량

제조과정

1. 버터를 제외한 전 재료를 1단 3분간 섞고 중속 4분 동안 믹싱한다.
2. 클린업단계에서 버터를 넣고 2단으로 7분 동안 믹싱한다.
3. 냉장 발효 1시간 후 65g씩 분할한다.
4. 15분간 중간 발효를 한 후 반죽을 밀어 3절 접기를 한다.
5. 세로로 돌려 탄력있게 말아 이음매를 붙여 성형한다.
6. 틀에 넣고 50분간 1차 발효 후 틀 높이보다 1cm 아래로 되게 만든다.
7. 달걀물을 만들어 바른 다음 165°C에서 23~25분간 굽는다.

마무리과정

1. 완성된 브리우슈 식빵을 4등분으로 나눈 후 칼집을 내어 커스터드크림을 채운 다음 각 면에 버터를 최대한 얇게 바른다.
2. 달걀에 생크림을 넣고 식빵을 15분간 적신다.
3. 180°C로 예열된 오븐에서 8분간 굽는다.
4. 70% 휘핑한 생크림과 과일, 슈가파우더를 얹고 마무리한다.

／ QUICHE ／

신제품 **냉동 키슈**로
고급 레스토랑 급의 브런치를 제공해 보세요.



사이즈 : 지름 80mm
포장단위 : 12ea/pack
보관기간 : 냉동 12개월

| 시금치 크림치즈 어린 잎 시금치와 크림치즈의 부드럽고 깊은 맛



| 트러플 버섯 트러플 버섯의 풍미가 가득 담긴 고메의 맛



| 어니언 체다치즈 양파와 체다치즈의 단짠 조화



| 에멘탈 치즈 프랑스산 에멘탈 치즈와 크림의 크림미한 맛



| 대파 불고기 소불고기와 대파가 듬뿍 들어가 풍부한 맛



맛있게 먹는 법

구운 후 냉장고 일주일까지 보관 가능.
마르지 않게 랩핑한 후 서빙 전에 데워서 따뜻하게 제공하세요.

간단하게 가열하여 완성하는

카페 디저트

Cafe Dessert Products

www.sib.kr

진인 SIB SUNIN

@sib_sunin

@sib_sunin

@sibsunin

청꽃담약 약과타르트 Yakgwa Tarts



사이즈 | ø80mm
제품규격 | 12ea*3pack/box
보관방법 | 냉동
유통기간 | 제조일자로부터 12개월

전남 담양 약과와 경남 청도군 곶감의 조화!
구워도 약과가 단단해지지 않도록 가공 되었습니다.

뉴욕치즈케익 타르트 Newyork Cheese cake Tarts



사이즈 | ø80mm
제품규격 | 12ea*3pack/box
보관방법 | 냉동
유통기간 | 제조일자로부터 12개월

뉴욕 치즈 케이크 스타일의 냉동 크림치즈 타르트.
크림치즈의 부드러움을 가득 느껴보세요.

벨지움 초콜릿 타르트 Belgium Chocolate Tarts



사이즈 | 70*70mm
제품규격 | 12ea*3pack/box
보관방법 | 냉동
유통기간 | 제조일자로부터 12개월

진한 벨지움 다크 초콜릿 맛의 타르트.
별도의 가열 없이 해동하여 바로 판매 가능합니다.

아몬드 파이 Almond Pie



사이즈 | ø70mm
제품규격 | 12ea*3pack/box
보관방법 | 냉동
유통기간 | 제조일자로부터 12개월

프랑스 풍의 아몬드 크림이 든 냉동 타르트.
배, 사과 등을 토핑하여 활용 가능합니다.

호두파이 Walnut Pie



사이즈 | ø70mm / ø80mm
제품규격 | 12ea*3pack/box
보관방법 | 냉동
유통기간 | 제조일자로부터 12개월

타르트셀에 고소한 호두가 듬뿍 들어간 호두파이.
퀄리티가 높으며 가성비 있는 가격에 공급합니다.

애플플랑 Apple Flan



사이즈 | 70*70mm
제품규격 | 12ea*2pack/box
보관방법 | 냉동
유통기간 | 제조일자로부터 12개월

슬라이스된 사과가 올라가 있어,
더욱 편리하게 완성하는 프랑스 전통 애플플랑입니다.

SIB
(주)선인

문의전화 : 031-284-9500

물류센터 : 경기도 용인시 기흥구 탑실로 35번길 20
제 1 공장 : 충남 아산시 둔포면 아산호로 840번길 88-19

제 2 공장 : 경남 밀양시 초동면 초동농공단지길 23-22
제 3 공장 : 전남 담양군 담양읍 삼만리 1029 -4(예곡농공단지)



Signature
PRESENTS

진정한 프랑스산 유크림의 풍미와 순수한 맛, 그리고 이노베이션을
융합한 신제품, 시그니처 40% 고메 크림입니다.

ELEVATE
your idea of cream

유지방함량 40%

프랑스 유크림 최초 출시



- ❶ 뛰어난 유풍미
- ❷ 적은 설탕량(5%)으로도
맛의 균형이 탁월합니다.
- ❸ 크림 휘핑 후 2~3일간
안정된 상태로 단단합니다.



SIB
(주)선인

문의전화 : 031-284-9500

물류센터 : 경기도 용인시 기흥구 탑실로 35번길 20
제 1 공장 : 충남 아산시 둔포면 아산호로 840번길 88-19

제 2 공장 : 경남 밀양시 초동면 초동농공단지길 23-22
제 3 공장 : 전남 담양군 담양읍 삼만리 1029-4(에코농공단지)