



카레고로케

제과제빵

속재료		
절단양파통조림	400 g	1.믹싱 : 1단 3분, 2단 2분, 버터투입, 2단 6분(수직형 믹서기준, 반죽온도:27도)
미니당근	75 g	2.1차발효 : 60분 실온발효
양송이슬라이스 2.5kg	75 g	3.분할 : 50g
카레시즈닝	5 g	4.휴지 : 20분
해바라기유(5L)	50 g	5.성형 : 반죽에 속 재료 50g 을 싸고, 빵가루 묻혀 팬닝
물	300 g	6. 2차 발효 : 28도 50분
닭가슴살	500 g	7. 베이킹 : 데크 오븐 190/160도 18분
익스트라테이스트(1kg)	40 g	
박력분	40 g	

반죽		
강력분	1000 g	1. 올리브유를 두르고, 닭 가슴살을 볶는다.
소금	15 g	2.닭 가슴살이 어느 정도 색이 나면, 양파,당근,양송이를 볶는다
사프저당용세미드라이이스트(400g)	15 g	3. 다른 팬에 버터와 박력분으로 루를 만든다.
설탕	180 g	4.카레시즈닝,물을 넣고 혼합한다.
익스트라테이스트(1kg)	150 g	5.3의 루를 넣고 혼합 후, 섞어가며 가열한다.
계란	200 g	6.속 재료가 식으면, 박죽에 넣고 싣다.
우유	400 g	
이비스 옐로우	2 g	

					
카레시즈닝	미니당근	양송이슬라이스 2.5kg	익스트라테이스트(1kg)	사프저당용세미드라이이스트(400g)	이비스 옐로우
					
절단양파통조림	해바라기유(5L)				

