

# 츠쿠네를 활용한 조리빵 세미나

버거  
소시지 롤  
푸가스  
포켓 피자  
파테  
구운 고로케





## 츠크네(つくね)란?

츠크네란 다진 닭고기나 돼지고기등을 양념하여 만든  
일본식 햄버거 스테이크 반죽입니다.

보통 일식 꼬치구이 집에서 많이 사용되는 식재료이지만,  
냉동으로 보관의 편의성과

숯불에 구워야하는 번거로움을 개선하여

베이커리에서 미트필링의 형태로

다양한 제품에 활용할 수 있습니다.

닭정육 42%, 돼지고기 25%. 총 67%의

높은 육함량으로 고기의 풍미를 느끼실 수 있습니다.

혼다시와 굴 소스로 양념이 되어있어 사용하기 간편하며  
청양고추를 넣어 끝맛이 깔끔합니다.

오븐에 구웠을 때에도 남아있는

스모키한 불향과 육즙이 특징인 제품입니다.



포장단위 : 1kg\*12ea/box

보관조건 : 냉동

소비기한 : 제조일자로부터 12개월

# CONTENTS

츠쿠네 패티	.....	4p
츠쿠네 버거 / 양송이 버거	.....	5p
츠쿠네 야채 필링	.....	6p
츠쿠네 소시지를	.....	7p
츠쿠네 푸가스	.....	8p
츠쿠네 포켓 피자	.....	9p
츠쿠네 파테	.....	10p
츠쿠네 구운 고로케	.....	11p

# 츠크네 패티

츠크네로 조직이 크럼블하고 육즙이 풍부한 패티를 만들어 햄버거, 샌드위치 등으로 활용해 보세요.



## 츠크네 패티

츠크네

120g

지름 8cm 링

1ea



01. 지름 8cm 링에 츠크네 120g을 넣고 눌러 펴준다.
02. 컨벡션 오븐 180°C 에서 15분간 구워준다.
03. 링을 제거하고 츠크네 패티를 뒤집어 180°C 에서 5분간 더 구워준다.
04. 오븐에서 꺼낸 뒤 틀을 제거해준다. (패티 속의 온도가 65°C 이상 넘어가야 완성)



링에 넣어 구운 패티



링을 빼고 구운 패티



# 츠쿠네 버거 / 양송이 버거

분량 : 1개

## 츠쿠네 버거

츠쿠네 패티 (4p 참고)	-----	1ea
버거번	-----	1ea
아이올리 소스	-----	40g
후레쉬 모짜렐라	-----	20g
프릴라이즈	-----	20g
구운양파	-----	15g
토마토	-----	15g
크런치 피클	-----	10g
야끼도리 소스	-----	10g

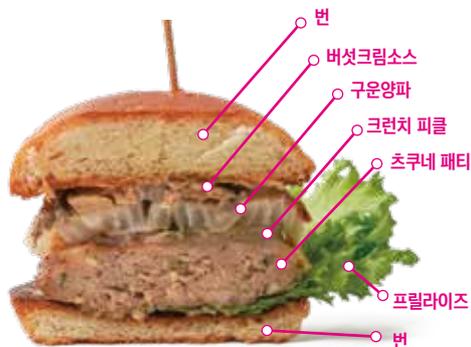
1. 버거번을 반으로 나누어 양쪽에 아이올리 소스를 발라준다.
2. 츠쿠네 패티에 야끼도리 소스를 바른 뒤 치즈를 올려 1분간 구워 치즈를 녹여준다.
3. 버거 번에 프릴라이즈>토마토>패티>피클>구운 양파 순으로 올려준 뒤 번 윗부분으로 닫아준다.
4. 모양이 흐트러지지 않도록 꽃이로 고정한다.



## 츠쿠네 머쉬룸 버거

츠쿠네 패티 (4p 참고)	-----	1ea
버거번	-----	1ea
후레쉬 모짜렐라	-----	20g
프릴라이즈	-----	10g
구운양파	-----	20g
크런치 피클	-----	10g
버섯크림소스	-----	35g

1. 버거 번을 반으로 나누어 양쪽에 아이올리 소스를 발라준다.
2. 츠쿠네 패티에 치즈를 올려 오븐에 1분간 구워 치즈를 녹여준다.
3. 버거 번에 프릴라이즈 > 패티 > 피클 > 구운양파 > 버섯 크림 소스 순으로 올려준 뒤 번 윗부분으로 닫아준다.
4. 모양이 흐트러지지 않도록 꽃이로 고정한다.



## 버섯 크림 소스

양송이슬라이스	-----	200g
40% 유지방 크림	-----	50g
이탈리안 포포치즈	-----	15g
소금	-----	적당량

1. 양송이 슬라이스를 달궈진 팬에 물기가 사라질 때 까지 볶아준다.
2. 크림을 넣고 농도가 되직해질 때 까지 졸여준다.
3. 치즈를 넣고 섞어준뒤 마무리한다.



양송이슬라이스  
1kg

야끼도리소스  
2.2kg

**SIB**

# 츠크네 야채 필링

물이 나오지 않는 냉동 야채를 섞어 츠크네 필링으로 사용해 보세요.



## 츠크네 야채 필링

츠크네	-----	1
프렌치스타일믹스	-----	1
올리브오일 엑스트라 버진	-----	적당량
소금	-----	적당량

01. 냉동 상태의 프렌치 믹스에 약간의 소금과 올리브유를 뿌려 섞어준다.
02. 달궈진 팬에 기름을 두른 후 약간의 소금간을 하여 츠크네를 볶아준다.  
\*츠크네가 뭉치지 않도록 잘 풀어가며 볶아준다.
03. 볶아진 츠크네와 프렌치 믹스를 섞어준다.



프렌치스타일믹스  
포장단위 : 2.5kg  
성분 : 당근 35%, 완두콩 23%,  
강낭콩 13%, 그린빈 14%,  
순무 13%



# 츠크네 소시지 롤

데니쉬(발효) / 펍 페스트리 생지(비발효)

분량 : 15개 (시트 1판 기준)

memo

## 츠크네 소시지 롤 - 데니쉬

츠크네	525g
데니쉬 페스츄리 생지	1ea

01. 데니쉬 페스츄리를 10\*10cm로 재단한다.
02. 중간 지점에 사선으로 2~3개의 칼집을 내어준다.
03. 츠크네를 35g 필링 해준 뒤 말아준다.
04. 27°C/75%에서 30분간 발효한다.  
\*TIP : 펍을 사용하시면 발효 공정 없이 사용 가능
05. 계란물을 바른 뒤, 180°C 컨벡션에서 20분간 굽는다.



## 츠크네 야채 필링 소시지 롤 - 펍 페스츄리

츠크네 야채 필링 (6p 참고)	450g
펍 페스트리 생지	1ea

01. 펍 페스트리 생지를 10\*10cm로 재단한다.
02. 중간 지점에 사선으로 3~4개의 칼집을 내어준다.
03. 츠크네를 30g 필링 해준 뒤 말아준다.
04. 계란물을 바른 뒤, 180°C 컨벡션에서 20분간 굽는다.



[발효 후 사용]



데니쉬 페스츄리 생지  
1050g\*6ea

[발효없이 사용]



펍 플레이크  
페이스트리도우  
700g\*14ea

SIB



# 츠클네 푸가스

분량 : 16개

memo

## 반죽

밀가루 T55	-----	1000g
물	-----	740g
소금	-----	18g
사프저당용세미드라이스트	-----	15g
올리브오일 엑스트라 버진	-----	50g
물(바시나주)	-----	60g
이비스 옐로우	-----	2g

01. 스파이럴 믹서에 올리브유, 바시나주용 물 제외 모든재료를 투입한다.
02. 저속 3분 > 고속 4분 > 바시나주 > 고속 2분 > 올리브유 투입 > 저속 3분 동안 믹싱한다.  
\*최종 반죽 온도 : 26~27°C
03. 상온에서 45분간 1차 발효한다.
04. 50g씩 분할하여 둥글리기 후 상온에서 10분간 휴지시킨다.

## 조립

반죽	-----	1725g
츠클네	-----	1500g

01. 50g씩 분할한 반죽을 넓게 밀어 편 후 츠클네 90g을 올려 넓게 핀다.
02. 다른 한 장으로 덮어 끝부분을 봉한 후 나뭇잎 모양으로 칼집을 넣는다.
03. 발효실 35°C / 75%에서 40분간 2차 발효를 진행한다.
04. 200°C / 180°C 데크오븐에서 스팀 없이 17분간 구워낸다.
05. 올리브 오일을 발라준다.

# 츠클네 포켓 피자

분량 : 1개



memo

## 포켓 샌드위치

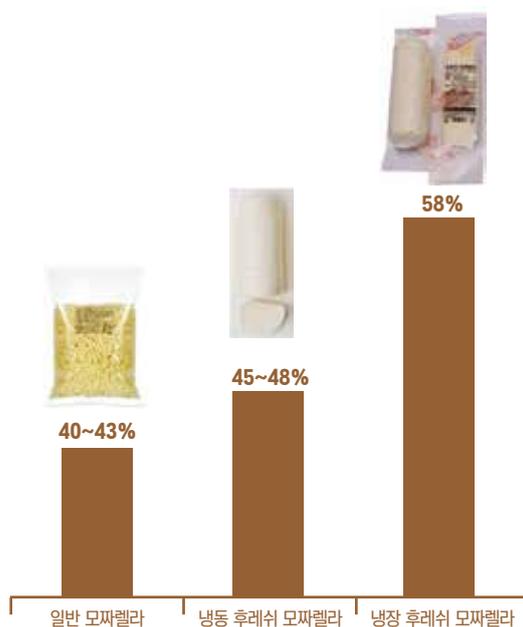
피타브레드	-----	1개
모짜렐라치즈	-----	40g
츠클네 야채 필링 (6p 참고)		80g

01. 피타 브레드를 반으로 잘라 속을 채울 수 있는 주머니 형태로 준비한다.
02. 충전물을 80g씩 채워 넣는다.
03. 피타 브레드가 덮히도록 모짜렐라 치즈를 토핑한다.
04. 180°C 컨벡션 오븐에 5분간 구워주며 치즈의 색을 내준다.



피타브레드  
70g\*144장

### ※ 모짜렐라의 종류 및 수분함량 차이





# 츠쿠네 파테

파테란? 자투리 고기를 갈아 밀가루 반죽으로 감싸 익혀낸 정통 프랑스 요리

틀 사이즈 : 14\*6\*6cm | 분량 : 틀 1개

memo

## 츠쿠네 파테 필링

츠쿠네	-----	450g
프렌치스타일믹스	-----	150g

01. 츠쿠네와 프렌치 스타일 믹스를 3:1 비율로 섞어준다.

## 조립

플레이크페이스트리도우	-----	적당량
베이컨	-----	000g

- 냉동 펍 페스츰리 시트를 살짝 해동하여 하기와 같이 재단한다.
  - 바닥, 옆면 : 16\*22 cm
  - 옆면 : 8\*8 cm \* 2ea
  - 뚜껑 : 18\*10cm
- 사각 틀(14\*6\*6cm)에 이형제를 바른 후 바닥, 옆면, 옆면 펍 시트를 넣어서 준비한다.
- 펍 시트를 넣은 사각 틀에 베이컨을 가로로 넣어 준다.
- 준비한 츠쿠네 파테를 500g 넣어 준다.
- 베이컨을 덮어 주고, 계란물을 바른 뒤 뚜껑 펍을 덮어서 마무리 해준다.
- 펍 가장자리를 칼로 정리해 주고, 계란물을 바른다.
- 츠쿠네 파테 상단에 구멍을 뚫어 수증기가 빠질 수 있도록 만들어준다.
- 컨벡션 오븐 180도 1시간 구워준다.
- 파테의 중심부 온도가 75도가 넘는지 확인해 준다.
- 2시간 이상 냉각하여 파테를 탈거하여 사용한다.

※ 07번 공정 구멍



※ 파테 전용 틀을 사용하시면 탈거가 더 간편합니다.



프렌치스타일믹스  
포장단위 : 2.5kg  
성분 : 당근 35%, 완두콩 23%,  
강낭콩 13%, 그린빈 14%,  
순무 13%

구웠지만 튀긴 것 같은 구운 고로케

# 츠쿠네 구운 고로케

분량 : 50개

## 반죽

강력분	700g
밀가루베르데	300g
우유	300g
락틱버터	200g
설탕	50g
물	630g
정제소금	16g
개량제HM	20g
이비스 옐로우	8g
사프저당용세미드라이아이스트	16g
가공팜유SI	500g
츠쿠네 야채 필링 (6p 참고)	2000g

01. 버터와 팜유 플레이크를 제외한 모든재료를 혼합한다.
02. 저속 3분 > 고속 3분 30초 > 버터 투입 > 저속 3분 > 고속 2분 > 마지막에 팜유플레이크를 넣고 섞어준다. \* 반죽온도 25±1°C
03. 발효실 28°C / 75% 에서 45분 > 냉장에서 2시간동안 1차 발효를 진행한다.
04. 50g씩 분할하여 상온에서 15분간 중간 발효를 시킨다.
05. 츠쿠네 야채 필링을 40g씩 넣은 후 계란물을 발라 습식 빵가루를 묻혀준다.
06. 발효실 28°C / 75% 에서 40~50분간 2차 발효를 진행한다.
07. 190 / 190 °C 데크 오븐에서 27분간 구워준다.

## ※ 튀김의 원리



튀김을 튀길 때 내부의 수분이 증발하면서 진공 상태가 형성되고, 이때 빈공간에 기름을 빨아들이게 됩니다.

구운 고로케는 기름 치환량만큼 반죽에 미리 기름을 공급하여 굽는 과정에서 반죽에 스며들게 만듭니다. 이것이 구웠지만 튀긴 것 같은 구운 고로케의 원리입니다.

## [튀김의 원리 - 핵심 원료]



가공팜유 SI 1kg

극도로 경화된 팜유로 만든 유지 플레이크. 반죽 내에서 발효 중에는 녹지 않다가 굽는 과정에서 녹아 튀기는 효과를 내는 핵심 원료입니다.



개량제 HM 1kg

급수 함량을 늘려도 반죽이 질어지지 않게 해주는 개량제. 튀김은 반죽 내 수분이 기름으로 치환되는 방식으로 진행됩니다. 최대량의 물을 첨가해 구워드 수분감을 유지하며, 튀김 조직이지만 기름지지 않은 조직을 형성합니다.