



조리빵 브런치

바질 토마토, 명란 아보카도, 한끼 크로와상

문의사항 : 031.284.9500
문의메일 : sales@ppang.biz

선인 카카오 플친 : 카카오톡 검색창에 선인 검색 해주세요!
(선인과 플친이 되시면 신제품정보, 세미나정보, 시식회 정보 등 받으실 수 있습니다)



[주]선인 카카오톡 채널 안내! 선인과 플친하고 다양한 소식 받아 보세요

선인과 카카오톡 친구 맺고, 다양한 소식을 받아 보세요!



카카오톡 채널 추가하는 방법

1. 배너 클릭! 채널 추가하기!

2. 카톡 상단 검색창 클릭 → QR코드 스캔 → 채널 추가

- ① 시식회 신청
- ② 연수 기회 제공
- ③ 온.오프라인 세미나 초청
- ④ 1:1 트레이닝(당사 교육장)
- ⑤ 신제품 샘플 우선 제공



www.sib.kr



| 카프리제 브레드(바질 토마토)

| 조리빵 브런치

토마토 콩피와 제노베제 바질의 절묘한 만남

믹싱	
강력분	1000 g
설탕	110 g
소금	30 g
건조파슬리 250g	10 g
냉동바질(250g)	15 g
전란	3 ea
익스트라테이스트(1kg)	40 g
물	500 g
올리브 오일	40 g
사프고당용세미드라이이스트(400g)	20 g

< 공 정 >


1. 믹싱: 모든 재료를 넣고 저속 3분,고속 10분, 최종 반죽 온도: 24℃
2. 1차 발효: 30℃/85%, 60분
3. 분할: 130g
4. 휴지: 10~15분
5. 성형: 타원형으로 밀어 편 후 바질토마토콩피(선인)를 10g퍼 바른후
 속크림을 두줄을 짜준후 반건조 토마토, 롤치즈, 모짜렐라(나폴리 컷)를 넣고
 바게트 모양으로 잡은 후 위에 모짜렐라 슈레즈,반건조토마토를 팬닝 후 4개의
 가위질름 해준다.
6. 2차발효: 30℃/85% 40~60분 발효
6. 베이킹: 컨백션 오븐 170℃, 15~18분
7. 구운 후 광택제(코납)를 발라주고 냉동바질로 마무리한다.

필링	
바질토마토콩피	10 g
반건조체리토마토_250g	20 g
후레쉬모짜렐라나폴리컷	적당량
롤치즈	15 g


필링(속크림)	
크림치즈소스	100 g
홀그레인머스타드(280g)	20 g
설탕	15 g

< 공 정 >


한번에 다 넣고 가볍게 섞어준다.




반건조체리토마토_250g




바질토마토콩피




홀그레인머스타드(280g)




익스트라테이스트(1kg)



냉동바질(250g)



사프고당용세미드라이이스트(400g)



건조파슬리 250g



| 명란 아보카도

| 조리빵 브런치

명란마요와 아보카도의 절묘한 만남, 브런치

성형		<div>< 공 정 ></div> <div>1. 냉동 데니쉬 페스츰리 시트를 비닐을 덮어 상온에서 10분 정도 해동 한다.</div> <div>2. 페스츰리 시트를 80x80mm 크기로 잘라준후 2 장을 겹쳐 앵가디너 틀 위에 올려준후 모양을 잘 눌러 잡아준다.</div> <div>3. 발효:30℃/85%, 40~50 분</div> <div>4. 발효한 페스츰리를 살짝 말린후 가운데를 손으로 깊이 눌러 공간을 만들어준다.</div> <div> 만들어진 공간에 크림(아몬드크림 1: 크림 파티쉬에 1)을 찐다.</div> <div>5. 베이킹: 컨백션 오븐 170℃, 20 분</div> <div>6. 굽고 난 페스츰리를 한김 뺀후 명란마요 40g 짜준 후 위에 냉동 슬라이스 아보카도를2 조각 올린 후</div> <div> 다시 컨백션 오븐 170℃, 4 분정도 구워준다.</div> <div>7. 굽고 나온 페스츰리를 완전히 식혀준 후 광택제(코넵)를 바른 후 애플민트로 장식해준다.</div>
데니쉬 페스츰리생지	1 ea	
크림파티시에(1kg)	적당 적 당량	
명란마요	40 g	
냉동아보카도-슬라이스(1kg)	2 ea	
애플민트	1 ea	

			
명란마요	크림파티시에(1kg)	데니쉬 페스츰리생지	냉동아보카도-슬라이스 (1kg)



| 한끼 크로와상

| 조리빵 브런치

잠봉과 야채을 이용한 한끼 크로와상

성형	
냉동 크로와상(60g)	1 ea
잠봉슬라이스_400g	1 ea
후레쉬모짜렐라[원형슬라이스 4]370g	2 ea
베샤멜소스포션	2 ea
냉동차이브	적당량

< 공정 >

1. 냉동 크로아상을 상온 20~25분 해동후 컨벡션 오븐 180도, 18 분 굽는다.
2. 크로와상을 반으로 갈라서 베사멜소스 포션 2개를 넣고 컨벡션 오븐 170도, 4~5분을 구워
준후 포션이 녹은 후 골고루 펴 발라준다.
3. 크로아상이 식은 후 잠봉(스펙꼬뜨)을 1 개를 보기 좋게 올리고 후레쉬모짜렐라 2 조각 올린다.
4. 위에 조리한 푸알레루스티크를 60~70g(크기에 따라 변경) 보기 좋게 올려 담아
준 후
밑에 유산지로 포장하고 위에 차이브로 장식하여 마무리한다

푸알레루스티크 조리	
푸알레루스티크	500 g
소금	8 g
후추	적당량
다이스 햄	100 g

< 공정>

1. 달구어진 펜에 올리브오일을 살짝 두른 후 위에 재료들을 넣고 익혀준다.
다 익은 재료들을 충분히 식혀준다.

소스	
와사비마요	20 g
샐러랜치소스	20 g
이지마요	20 g
홀그레인머스타드(280g)	10 g

< 공정 >

모든 재료를 넣고 비벼 섞어준다.



후레쉬모짜렐라[원형슬라이스4]370g



잠봉슬라이스_400g



홀그레인머스타드(280g)



샐러랜치소스



이지마요



베샤멜소스포션



푸알레루스티크



냉동차이브