

2021

제4회 브런치(조리빵) 경연대회 제품 레시피



2021 제4회 브런치(조리빵) 경연대회 제품 레시피

발행일	2022년 2월
발행인	마칠석
발행처	사단법인 한국제과기능장협회
주소	서울특별시 영등포구 여의대방로61길 42
대표전화	02-842-0040
제품감수	송덕권 사무총장
진행	이정순 차장
디자인	이프애드

브런치(조리빵)경연대회 레시피북을 발행하며...



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

2021년에도 지속적인 코로나19로 어려운 상황이었지만 제4회 브런치(조리빵)경연대회를 코엑스 1층 A홀에서 약 25명의 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 1층 A홀에서 치러진 제4회 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 여러분의 많은 관심과 참여를 부탁드립니다.

2022. 2.

(사)한국제과기능장협회 회장 **마 칠 석**

Contents

최우수상

- 06 허현희 미오베이커리 세이보리 쉬프림 브레드 푸딩

금 상

- 08 박서영 더 구움 가지당근해 / 검노검노소세지
10 서인석 브레드 세븐 비트 쌀 베이글 샌드위치 / 갸바뉴 크로크무슈 밀키트

은 상

- 12 김건호 안스베이커리 통 소시지 라구 파스타 빵
14 이예빈 로쑈(주)성심당 크림치즈커리부어스트 / 풍기토마토포카치아
 과트로 오픈샌드위치

동 상

- | | | | |
|----|-----|------------|---|
| 16 | 김준표 | 랑콩프레 | 병아리콩 그라탕 / 노아레즌 / 가지롤 / 뉴요커 소세지
바질토마토 |
| 20 | 박경재 | 빵카페 | 폴리쉬 바게트 |
| 22 | 강새미 | 브레드 파파 | 살라몬 치즈 / 야채마을 |
| 24 | 성주영 | 밀리옹 | 사워도우 이탈리아 파니니 / 야채 고로케 베이글 /
사워도우 트러플버섯 파니니 / 라구소세지베이글 |
| 26 | 여한빛 | 진루아쑈 | 독일 브런치 / 치킨병아리 머쉬룸 / 브로콜리 피자 |
| 28 | 오성하 | 텔빠네 베이커리 | 캠보줄라 블루베리 밀키트 / 표고 크림치즈 샌드위치
명란 배추 살라미 |
| 30 | 윤용현 | 맘스터치 앤 컴퍼니 | 크림치즈 애플 크로와상 / 호밀빵(멀티그레인) / 피자바게트 볼 |
| 32 | 이현정 | 강북지회 | 바질 토마토 브레드 / 크림 어니언 후랑크 / 라구 파니니 브런치 |
| 34 | 임민희 | 텔빠네 베이커리 | 라구오징어 샌드위치 / 베사멜 잠봉뵈르
고르곤줄라 치즈듬뿍 바게트 |
| 36 | 장영훈 | 최권수베이커리 | 크로크 무슈 / 연꽃 바게트 / 연어 크로와상 |
| 38 | 최영범 | 최권수베이커리 | 건강치아바타 / 호밀 크렌베리 샌드위치 / 야채 치즈 크로와상 |
| 40 | 최은혜 | 라비도레 | 핫 명란 소시지빵 / 감자 바질 라구 / 고르곤 트러플 단지 |
| 42 | 최만석 | 바누아투 | |
| 44 | 이기룡 | 슬로우 블레드 | 레드와인 크림치즈 / 바질 소세지 / 먹물 고구마 감자피자 |
| 46 | 김소망 | 슬로우 브레드 | 명란 콘치즈 / 두부버거 / 바질 감자빵 |
| 48 | 홍성용 | 광주대학교 | 스리라차 닭가슴살 샌드위치 / 명란프렌치토스트+단호박 샐러드
훈제 연어 파니니 |

세이보리 쉬프림 브레드 푸딩

최우수상

허현희

미오베이커리



배합

- Ⓐ 버섯믹스 20 양파 12 대파 12 피망 10
- Ⓑ 햄 20 자숙새우 30
- ⓒ 식빵자른 것 100
- Ⓓ 아몬드슬라이스 10 크랜베리 10
- Ⓔ 계란 1개 크림치즈소스(선인) 30 베샤멜소스(선인) 40
물 80 설탕 24 소금 1
- Ⓕ 후추, 넛맥 소량
- Ⓖ 모짜렐라 치즈 10 에멘탈슈레드치즈(선인) 20
- Ⓗ 데코스노우 장식
- Ⓘ 샐러드야채 50 샤롯데치소스 20

제조공정

1. 올리브유를 두른 팬에 Ⓐ를 볶는다.
(중불 약 3분)
2. Ⓑ를 넣어 다시 약 3분 정도 볶아준다.
3. 푸딩용기에 ⓒ를 넣고 볶은 2번을 전부 넣어 골고루 섞어준다.
4. Ⓓ로 다시 부려준 후 소스를 만든다.
5. Ⓔ소스는 한번에 섞어주면 된다.
6. Ⓕ로 향을 준다.
7. ⓒ가 담긴 용기에 Ⓕ까지 섞은 푸딩액체 혼합물을 가장자리부터 돌려가면서 천천히 부어준다.
8. Ⓖ를 올려준다.
9. 에어프라이어기 170도, 15분 정도 구워준다.
10. 데코스노우 장식하고 바로 먹어도 된다.
11. 샐러드 야채와 샤롯데치소스로 브런치 식사를 함께 하면 좋다.

가지당근해 | 검노검노소세지

금 상

박서영
더 구움



가지당근해

반죽 배합

강력분 1000 단호박 파우더 60 설탕 130 소금 18 분유 30
SSD골드(선인) 18 황란(선인) 80 물엿 60 생크림 100 물 475
버터 120

가지 충전물 배합

가지 3개 달걀지단 적당량 당근 1개

완성하기 배합

상추 적당량 양배추 적당량 마요네즈 적당량
라구소스(선인) 적당량

반죽 제조방법

1. 믹싱볼에 버터를 제외한 모든 재료를 넣고 클린업단계까지 믹싱한다.
2. 버터를 넣고 최종단계까지 믹싱한다.
3. 1차 발효 후 120g 분할 한 뒤 중간발효한다.
4. 1호 세라클틀에 맞춰 밀어준 뒤 팬닝한다.
5. 2차 발효한다.
6. 윗불 210도, 아랫불 180도, 데크오븐에서 18분 소성한다.

충전물 제조방법

1. 가지를 채칼을 이용하여 얇게 슬라이스한다.
2. 당근은 채썰어 준비한다.
3. 계란지단을 구워 준비한다.
4. 가지, 지단, 당근 순으로 넣어 말아준다.
5. 팬에 올리브유를 두른 후 노릇노릇 구워준다.

완성하기 제조과정

1. 빵의 윗면 자른 뒤 라구소스를 전체적으로 발라준다.
2. 상추, 양배추를 올린다.
3. 가지 충전물을 올린 뒤 마요네즈를 뿌린다.

검노검노소세지

반죽 배합

강력분 1000 설탕 130 소금 18 분유 30 SSD골드(선인) 18
냉동난황(선인) 80 물엿 60 생크림 100 물 475 버터 120
소세지 적당량

충전물 배합

감자분말(선인) 250 물 1000 블랙올리브 100
냉동야채(선인) 250 마요네즈 175 다시다 5

반죽 제조방법

1. 믹싱볼에 버터를 제외한 모든 재료를 넣고 섞는다.
2. 버터를 넣고 섞은 뒤 반죽을 이등분한다.
3. 한반죽에 단호박파우더 60, 물 50을 넣고 최종단계까지 믹싱한다.
4. 또 다른 반죽에 흑과립 10, 물 20을 넣고 최종단계까지 믹싱한다.
5. 1차 발효 한 뒤 60g 분할 한다.
6. 중간 발효 후 반죽을 밀어 소세지에 감싼 후 7등분 가위질 한다.
7. 준비한 틀에 검정-노랑-검정-노랑 순으로 팬닝 한 뒤 2차 발효 한다.
8. 윗불 210도, 아랫불 180도, 데크오븐에 18분 소성한다.

충전물 제조방법

1. 볼에 감자분말, 정수된 물을 넣고 섞는다.
2. 블랙올리브를 다지고, 냉동야채, 마요네즈, 다시다를 넣고 섞는다.

완성하기 제조과정

1. 구워져 나온 빵 위에 미루와를 바른다.
2. 아이스크림 스푼으로 충전물 100g 퍼서 올린다.

비트 쌀 베이글 샌드위치 감바뉴 크로크무슈 밀키트

금 상

서인석
브레드 세븐



비트 쌀 베이글 샌드위치

배합

강력쌀가루 1030 설탕 104 소금 20 드라이 이스트 15
고수분제 HM(선인) 20 연유 50 절단비트(선인) 700 버터 50

샌드위치 속재료 배합

소스 50 로메인상추 3장 양상추 3장 와사비소스 30
대패삼겹살
100 에멘탈 치즈 1장

감바뉴 크로크무슈 밀키트

배합

유기농 강력분 1162 통밀가루 274 호밀가루 74 맥아 28
소금 32 꿀 40 르방 580 물 1036 무화과 125 건살구 125

크로크무슈 배합

닭가슴살 100 파채 10 브로콜리 25 아몬드 칸트 10 크렌베리 10
샐러드소스 10 파마산 소스 10 옥수수 스프 1봉

통 소시지 라구 파스타 빵

은 상

김건호

안스베이커리



배합

강력분 900 박력분 100 소금 15 설탕 150 분유 30
드라이 이스트(골드) 15 계란 200 우유 150 물 200 버터 120
황란 80 트리몰린 50 먹물 30

라구 파스타 배합

라구 소스 포션(필수) 400 페퍼노치노 7ea 설탕 20 다진마늘 14
양송이 1ea 파마산 슈레드 20 버터 4 푸실리 70

충전 소스 & 소시지 & 치즈 배합

베사멜 소스 포션(필수) 10 샐러드 랜치 소스(필수) 2 소시지 1ea

반죽 제조과정

1. 버터를 제외한 모든 재료를 넣고 클린업 상태까지 믹싱한다.
2. 버터를 넣고 최종단계까지 믹싱 후 마무리 해준다.

라구 파스타 제조과정

1. 팬에 소량의 올리브유를 넣고 다진 마늘을 볶아준다.
2. 라구 소스를 넣고 작게 다진 양송이와 페퍼로치노를 넣고 끓여 준다.
3. 삶은 푸실리를 넣고 버터와 파마산 슈레드를 넣어 마무리한다.

성형 제조과정

1. 완성된 반죽에 30분 후 편치를 주고 발효 후 55g 분할 해준다.
2. 틀 모양으로 밀어 발효시킨다.
3. 발효가 되면 라구 소스를 짜준 뒤 소시지를 넣고 160도 오븐에 15분 구워준다.

마무리

빵 윗면에 베사멜소스와 샐러드 랜치 소스를 섞은 것을 10g 짜준 뒤 라구 파스타를 올려준 뒤 하드치즈를 갈아 마무리한다.

크림치즈커리부어스트 풍기토마토포카치아 | 콰트로 오픈샌드위치



은 상

이예빈

로쏘(주)성심당

크림치즈커리부어스트

배합

강력분 750 T55 750 설탕 180 소금 25 정제수 370 우유 400
몰트플러스 10 전지분유 30 골드생이스트 75 먹물 30
단과자 묵반 200

충전물 배합

양파 슬라이스 10 커리 케첩 5

토픽 배합

크림치즈소스(선인) 4 커리 케첩 3 사우어크라우트 10
파슬리 후레이크 0.1 페이스트리 버터 1000

제조과정

1. 전 재료를 넣고 저속3분, 고속6분으로 글루텐 80%믹싱 해준다.
2. 반죽을 2780g으로 분할하여 편치를 준 후 냉장고에서 2시간 휴지를 시킨다.
3. 휴지를 준 후 속 버터를 넣고 4절 2회 두께 3m 높이 40m 밀어 준다.
4. 반죽을 냉장 30분 휴지 후 10×12로 재단해 준다.
5. 반죽을 틀에 넣고 양파와 커리케첩소스를 섞은 충전물을 넣고 소세지를 길게 칼집 넣어 올려준 후 150도에 30분 구워준다.
6. 구워 나온 빵에 크림치즈 소스를 짜고 커리 케첩소스를 짤 후 사우어 크라우트를 올리고 파슬리 후레이크를 뿌려준다.

풍기토마토포카치아

배합

강력분 120 중력분 60 미뉴타파티시에 20 소금 4 설탕 10
골드생이스트 4 정제수 140 단과자 묵반 30
슬라이스블랙 올리브 10 슬라이스그린 올리브 10 감자 30

충전물 배합

토마토소스 40 풍기소스(선인) 80

토픽 배합

피자치즈 300 양송이버섯 20 새송이버섯 20 토마토 1개
루꼴라 1

제조과정

1. 올리브, 감자, 올리브유를 제외한 모든 재료 집어넣고 저속 3~4분, 중속 10~12분 믹싱한다.
2. 올리브, 감자, 올리브유를 넣고 저속으로 섞어 준다.(반죽온도 27도)
3. 죽을 틀에 넣고 1차 발효를 준 후 편치를 준다.
4. 반죽위에 소스를 발라준 후 피자치즈를 올린다.
5. 토마토 슬라이스를 올려주고 양송이와 새송이 버섯을 골고루 올려준다.
6. 250/230도 오븐에 13분 구워준다.
7. 구워 나온 피자 위에 루꼴라를 올려준 후 6조각으로 잘라준다.

콤파트로 오픈샌드위치

배합

소금 10 골드 생이스트 1 몰트엑기스 2 꿀 20 정제수 155
호두반데 79 건포도 48 르방 15 유기농 박력밀가루 48
유기농 강력밀가루 112 호밀 997베이킹 40
크림치즈소스(선인) 15 샐러드소스(선인) 15 바질소스(선인) 5
칠리소스 3 머스타드소스 3 마늘버터 5 양상추 10 로메인 5
적치커리 5 치커리 5 토마토다이스 40 생 모짜렐라치즈 24
냉동 카테일새우 35 삶은계란 50 방울토마토 60 그라나파다노 5
양파다이스 20 할라피뇨 15 올리브유 10 레몬즙 5 소금 3 후추 2
아보카도 1개 루꼴라 1

제조과정

1. 빵은 4조각으로 1cm 두께로 잘라 opp비닐에 포장해 준다.
2. 크림치즈소스, 샐러드소스, 바질소스는 비닐짤주머니에 넣어준다.
3. 칠리소스, 머스타드 소스, 마늘버터를 소스컵에 넣어준다.
4. 루꼴라와 삶은계란, 모짜렐라치즈, 방울토마토를 opp비닐에 넣어준다.
5. 토마토다이스와 양파다이스, 할라피뇨, 소금, 후추, 올리브유, 레몬즙을 넣고 섞어 살사를 만들어 소스컵에 담양준다.
6. 아보카도를 핸드블렌더로 갈아준 후 토마토 다이스와 양파다이스, 소금, 후추, 올리브유, 레몬즙을 넣고 섞어 과카몰리를 만들어 통에 넣어 비닐을 덮고 뚜껑을 덮어준다.
7. 그라나파다노를 갈아 소스컵에 담양준다.
8. 새우를 해동하여 후추를 뿌려준 후 opp비닐에 담양준다.
9. 양상추, 치커리, 로메인, 적치커리 야채를 잘라 샐러드를 만들어 포장한다.
10. 소분한 재료들을 크라프트 상자에 담양준다.

병아리콩 그라탕 | 노아레즌 가지롤 | 뉴요커 소세지 | 바질토마토

동 상

김준표

랑콩뜨레



병아리콩 그라탕**배합**

새송이 버섯 25 냉동야채(선인) 80 버터 15 다진 마늘 7
 베샤멜소스(선인) 150 라구소스포션(선인) 75 우유 100
 병아리콩 20

샐러드 배합

새싹 25 베이비루꼴라 6장

시저드레싱 배합

마요네즈 110 다진마늘 25 파르메산 치즈 10
 플레인 요구르트 30 올리브 오일 15 소금 약간 후추 약간

샐러드 제조과정

1. 베이비 루꼴라를 세척한다.
2. 새싹과 루꼴라를 섞어준다.
3. 소스를 넣고 버무린다.

병아리콩 그라탕 제조과정

1. 팬이 가열되었을 때 올리브유를 두른 뒤 마늘을 넣고 마늘 기름을 낸다.
2. 팬에 냉동야채와 버섯, 병아리콩 수비드를 넣고 볶는다.
3. 팬에 베샤멜소스와 우유, 라구소스를 넣고 끓인다.
(되기에 맞춰 우유양을 조절한다.)
4. 3에 2를 넣고 끓인 뒤 그릇에 담는다.
5. 치즈를 올린 뒤 에어후라이기
: 200도/ 시간:5분 굽는다.

노아레즌**폴리시 배합**

물 400 프랑스빵 전용 밀가루 400 드라이이스트 레드 2

본 반죽

프랑스빵 전용 밀가루 497 호밀가루 234 소금 11
 드라이이스트 2 물 540 폴리시 364 꿀 70 몰트 6 호두 250
 건포도 115

폴리시 제조과정

1. 물의 온도는 40도로 맞춘다.
2. 1과 나머지 재료를 넣고 후 단단한 주걱으로 섞는다.
3. 2를 냉장에서 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.
(반죽온도 24도)
3. 2를 5도 냉장에서 15~18시간 1차 발효한다.
4. 3을 500g으로 분할한다.
5. 4를 럭비공 모양으로 가볍게 말아서 성형한다.
6. 타원모양의 바네통에 밀가루를 뿌린 후 5를 담고 팬닝한다.
7. 6을 실온에서 20분가 2차 발효한다.
8. 윗불 230도, 아랫불 220도 데크오븐에 7을 넣은 후 스팀에 넣는다.
9. 8을 윗불 210도, 밑불 220도, 낮춘 후 30분 정도 굽는다.

병아리콩 그라탕 | 노아레즌 가지롤 | 뉴요커 소세지 | 바질토마토

가지롤

배합

가지 2개 베이컨 6장 파프리카 15 브로콜리 75 당근 15
후추 적당량

가지롤 샌드위치 배합

상추 8장 양파 1개 마요네즈 6 새싹 10 가지롤 12개

된장소스 배합

된장 30 마요네즈 30 다진 마늘 10 설탕 10 레몬 주스 5

된장소스 제조공정

1. 된장과 마요네즈를 넣고 섞는다.
2. 다진 마늘과 설탕을 넣어 섞어준다.
3. 마지막으로 레몬 주스를 넣고 섞어준다.

가지롤 제조공정

1. 준비한 재료들을 손질한다.
2. 채칼로 가지를 썰어준다.
3. 가지 크기에 맞게 베이컨을 썰어 가지위에 올린다.
4. 베이컨 위에 후추를 뿌린다.
5. 그 위에 손질한 야채들을 올려서 말아준다.
6. 다만 가지롤들을 오븐에 넣어준다.

(온도 : 180도 / 시간 : 10분)

뉴요커 소세지

배합

강력분 1000 흑과립 10 설탕 130 소금 18 분유 30
SSD골드(선인) 18 냉동난황(선인) 80 물엿 60 생크림 100
물 475 버터 120 소세지 적당량

충전물 배합

감자분말(선인) 250 물 1000 냉동야채(선인) 250 마요네즈 175
다시다 5

완성하기 배합

라구소스(선인) 적당량 소세지 적당량 머스타드, 마요네즈 적당량
체다치즈 슈레드(선인) 적당량 모짜렐라 슈레드(선인) 적당량

반죽 제조공정

1. 믹싱볼에 버터를 제외한 모든 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 클린업 단계에 버터를 넣고 최종단계까지 믹싱한다.
3. 1차 발효 한 뒤 80g 분할 한다.
4. 중간 발효 후 반죽을 밀어 일자빵 17cm 길이로 성형한다.
5. 철판에 팬닝 후 계란물 바른 뒤 2차 발효 한다.
6. 윗볼 210도, 아랫볼 180도 데크오븐에 9분 소성한다.

충전물 제조공정

1. 볼에 감자분말, 정수된 물을 넣고 섞는다.
2. 냉동야채와 마요네즈, 다시다를 넣고 섞는다.

완성하기 제조공정

1. 구워져 나온 빵 위를 일자로 길게 자른다.
2. 찢주머니에 충전물을 넣고 30g 찐다.
3. 미리 구워둔 소세지를 올린다.
4. 머스타드와, 마요네즈를 지그재그 뿌린 뒤 치즈를 올린다.
5. 170도 컨벡션 오븐에 10분 굽는다.

바질토마토

배합

강력분 1000 설탕 105 소금 17 SSD레드 13 파슬리 2.5
바질 6.6 달걀 143 올리브유 40 물 480 버터 65

토핑물 배합

바빌페스토(선인) 20 베이컨 1장 반건조토마토 6조각
냉동야채브로콜리(선인) 적당량 블랙올리브 적당량
체다치즈슈레드(선인) 10 모짜렐라슈레드(선인) 30

제조과정

1. 믹싱볼에 버터를 제외한 모든 재료를 넣고 클린업단계까지 믹싱한다.
2. 버터를 넣고 최종단계까지 믹싱한다.
3. 1차발효 후 120g 분할 한 뒤 철판에 팬닝한다.
4. 중간 발효 후 올리브유를 바른 뒤 펼쳐준다.
5. 2차 발효 한다.
6. 윗면에 바질페스토를 전체적으로 바른 뒤 충전물을 올린다.
7. 윗불 240도, 아랫불 180도 데크오븐에 스팀을 준 뒤 13분 소성한다.

폴리쉬 바게트

동 상

박경재
빵카페



폴리쉬 배합

유기농 강력분 300 물 300 드라이 이스트 6

본 반죽 배합

유기농 강력분 700 소금 25 드라이 이스트 3 물 400 사워종 200

폴리쉬 전량 투입

폴리쉬 제조과정

전재료 혼합 후 냉장 4~5도 12시간 보관

본반죽 제조과정

1. 폴리쉬 전량과 소금과 이스트를 제외한 전재료 넣고 믹싱한다.
2. 발전단계 후 이스트, 소금 넣고 100% 믹싱 28도, 75%, 60분 발효

프랑 브와즈 브런치 배합

데리야끼치킨, 양상추, 적색 양배추, 파프리카, 어린잎, 방울토마토, 크랜베리, 구운 슬라이스 아몬드, 발사믹 식초, 발사믹 크림, 올리브 오일, 카페시럽

인삼 브런치 배합

살사 후 실리 샐러드, 양상추, 스위트콘, 어린잎, 파프리카, 방울토마토, 삶은 달걀, 블랙 올리브, 절인 인삼

살라몬 치즈 | 야채마을

동 상

강새미
브레드 파파



살라몬 치즈

배합

강력분 1688 설탕 252 분유 82 SSD골드(선인) 22 소금 24
달걀 250 우유 335 물 435 탕종 30 버터 210

충전물 배합

크림치즈 750 설탕 150 생크림 250 구운베이컨 200

치즈믹스 배합

체다치즈 슈레드(선인) 250 모짜렐라 슈레드(선인) 500
에멘탈 슈레드(선인) 75

완성하기 배합

크림치즈소스 20 연어슬라이스 1장 새우 2마리

반죽 제조과정

1. 믹서볼에 버터를 제외한 전 재료를 넣고 클린업 단계까지 믹싱한다.
2. 버터를 넣고 최종단계까지 믹싱한다.
3. 1차 발효 후 80g 분할 한 뒤 중간발효한다.
4. 충전물 40g 넣은 뒤 포양한다.
5. 준비한 틀에 넣고 팬닝 한 뒤 윗면에 치즈 믹스 15g 올린다.
6. 2차 발효한다.
7. 170도 컨벡션 오븐에 20분 소성한다.

충전물 제조과정

1. 믹서볼에 크림치즈를 넣고 덩어지지 않게 풀어준다.
2. 설탕을 넣고 섞는다.
3. 생크림을 넣으면서 잘 섞는다.
4. 구운베이컨을 넣고 섞는다.

완성하기 제조과정

1. 크림치즈소스를 빵의 윗면에 뿌린다.
2. 연어와 새우를 올린다.

야채마을

배합

T55(선인) 945 차바타 105 소금 1 SSD레드 8 바질 4 물 787
폴리쉬 157 꿀 15 올리브유 30

완성하기 배합

바질페스토(선인) 20 풍기소스(선인) 10 스파이시 치킨 30
느타리버섯 15 가지 2조각 당근 2조각 달걀 지단 2조각
루꼴라 1장 체다치즈슈레드(선인) 적당량
모짜렐라슈레드(선인) 적당량 머스타드 소스 적당량

반죽 제조과정

1. 올리브유를 제외한 모든 재료를 넣고 발전단계까지 믹싱한다.
2. 올리브유를 넣고 최종단계까지 믹싱한다.
3. 광목천에 반죽을 올리고 1차 발효한다.
4. 펀치를 준 뒤 45cm×29cm 넓힌다.
5. 한판에 12개가 나오도록 재단한다.
6. 철판에 팬닝 후 2차 발효한다.
7. 윗불 250도, 아랫불 180도 데크오븐에 10분 소성한다.

완성하기 제조과정

1. 차바타를 반으로 자른 뒤 풍기소스와 바질페스토를 바른다.
2. 볶은 느타리 버섯과 스파이시 치킨을 올린다.
3. 루꼴라-가지-지단-당근 순으로 올린다.
4. 체다치즈 슈레드와, 모짜렐라 슈레드를 올린다.
5. 250도 컨벡션 오븐에 5분 굽는다.
6. 머스타드 소스를 뿌린다.

사워도우 이탈리아 파니니 | 야채 고로케 베이글 사워도우 트러플버섯 파니니 | 라구소세지베이글

동 상

성주영
밀리옹



사워도우 이탈리아 파니니

배합

사워도우 슬라이스 4쪽 선인 핫링크 소시지 1/2개
선인 반건조 토마토 40 선인 에멘탈 슬라이스 2장
하바티 슬라이스 치즈 2장 선인 바질 페스토 50
선인 라구소스포션 100

제조과정

1. 사워도우 한쪽면에 바질 페스토를 얇게 발라준다.
2. 1번위에 라구소스를 발라준다.
3. 2번위에 슬라이스한 핫링크 소세지와 반건조 토마토를 올려준다.
4. 3번위에 에멘탈 슬라이스 치즈와 하바티 슬라이스치즈를 올려준 뒤 소스 바른 사워 도우 한쪽을 마저 올려 덮어준다.
5. 예열된 파니니 그릴에 노릇하게 구워주면 완성

야채 고로케 베이글

반죽 배합

강력분 900 통밀 100 소금 18 설탕 20 생이스트 20 꿀 20
물 560 선인 팔마산 소스 60

충전물 배합

선인 베사멜소스포션 350
선인냉동 프렌치스타일믹스 작게썰은 혼합야채 420

데치는 물

물 1L 꿀 20

찍어먹는 딥 소스

선인 샐러덴치소스 200

제조과정

1. 반죽에 들어가는 재료를 전부 믹싱기에 넣는다.
2. 저속 3분, 중속 7분 믹싱
3. 1차 발효 30분
4. 120g 분할
5. 둥글리기 후 10분 휴지
6. 휴지가 끝난 반죽을 길고 납작한 직사각형 모양으로 밀대로 밀어준다.
7. 밀어준 반죽위에 해동된 베사멜소스 25g과 해동된 혼합야채 30g을 올려 준 뒤 내용물이 빠지지 않도록 잘 말아서 베이글 모양으로 성형 해준다.
8. 2차 발효 30분
9. 분량의 데치는 물을 팔팔 끓여준 뒤 2차 발효된 베이글을 넣고 앞뒤로 20초씩 데쳐 준다.
10. 200/190도 오븐에서 20~25분간 소성
11. 한김 식은 뒤 샐러덴치소스에 찍어서 먹는다.

사워도우 트러플버섯 파니니

배합

사워도우 슬라이스 4쪽 선인 냉동포르치니버섯 100
선인 반건조 상트렐버섯 50 선인 에멘탈 슬라이스 2장
하바티 슬라이스 치즈 2장 선인 바질 페스토 50
선인 풍기소스 100

제조과정

1. 냉동포르치니 버섯을 냉장해동 후 슬라이스 해서 수분없이 볶다가 반건조 상트렐버섯을 넣고 소금 후추 간해서 볶아서 준비 해둔다. (로스트 버섯 제조과정)
2. 사워도우 한쪽면에 바질 페스토를 얇게 발라준다.
3. 2번위에 풍기소스를 발라준다.
4. 3번위에 로스트 버섯을 고루 펼쳐서 올려준다.
5. 4번 위에 에멘탈 슬라이스 치즈와 하바티 슬라이스치즈를 올려준 뒤 소스 바른 사워도우 한쪽을 마저 올려 덮어준다.
6. 예열된 파니니 그릴에 노릇하게 구워주면 완성

라구소세지베이글

반죽 배합

강력분 900 통밀 100 소금 18 설탕 20 생이스트 20 꿀 20
물 560 선인 바질페스토 60

충전물 배합

선인 라구소스포션 420 선인 비너 소세지 14개

데치는 물

물 1L 꿀 20

찍어먹는 딥 소스

선인 고르곤 줄라 소스 200

제조과정

1. 반죽에 들어가는 재료를 전부 믹싱기에 넣는다.
2. 저속 3분, 중속 7분 믹싱
3. 1차 발효 30분
4. 120g 분할
5. 둥글리기 후 10분 휴지
6. 휴지가 끝난 반죽을 길고 납작한 직사각형 모양으로 밀대로 밀어준다.
7. 밀어준 반죽위에 해동된 라구로션소스 30g과 해동된 비너 소세지 1개를 올려 준 뒤 내용물이 빠지지 않도록 잘 말아서 베이글 모양으로 성형 해준다.
8. 2차 발효 30분
9. 분량의 데치는 물을 팔팔 끓여준 뒤 2차 발효된 베이글을 넣고 앞뒤로 20초씩 데쳐준다.
10. 200/190도 오븐에서 20~25분간 소성
11. 한김 식은 뒤 고르곤줄라 소스에 찍어서

독일 브런치 치킨병아리 머쉬룸 | 브로콜리 피자



동 상

여한빛
진루아쑈

독일 브런치

배합

강력분 1000 설탕 100 소금 20 생이스트 15 얼음물 300
BBJ(선인) 10 소세지 1ea 감자칩 70 베이컨 2ea
아보카도 1.5ea 프레첼 1pic 레디쉬 2ea 치커리 40 양상추 20
오리엔탈D 5~10 안심스테이크 1ea 옥수수 2pic 연어 90

제조과정

1. 모든 재료를 넣고 믹싱해 준다.
2. 1차 발효없이 분할을 바로해서 냉장으로 넣어 준다.
3. 바게트 모양을 잡고 가성소다를 묻혀 데크오븐 200/200의 온도로 구워준다.

치킨병아리 머쉬룸

배합

강력분 1000 설탕 150 소금 5 이스트 30 계란 4개 우유물 400
버터 150 BBJ(선인) 10

충전물 배합

양송이 75 닭가슴살 100 피자치즈 5 간장 20
이지 마요네즈(선인) 20 후추 4 병아리콩(선인) 75

베리리 배합

물엿 200 냉동 난황(선인) 200 생크림(선인) 200

디핑 소스

버터 1000 다진마늘 20 연유 100 이지마요네즈(선인) 300
냉동난황(선인) 100

빵 제조과정

버터를 뺀 모든 재료를 투입 후 믹싱해준다. 저속4분 클린업단계에
서 버터 투입 후 고속으로 5분정도 돌려준다.(반죽온도 27도)

1. 1차 발효를 40~50분 정도 준다.
2. 반죽을 80g으로 분할 한 뒤 10분 정도 벤치타임을 준다.
3. 반죽을 일자빵 모양으로 성형한다.
2차 발효를 한다.
데크오븐 200/160, 9분 돌려준 후 2분을 더 굽는다.

충전물 제조과정

양송이와 닭가슴살을 깍둑 썰기한 뒤 간장과 마요네즈에 잘 섞어
준다.

1. 빵 중앙을 자른다.

2. 디핑 소스에 담가준다.

3. 디핑 소스가 살짝 마르면 피자 소스를 바른다.

4. 그 후 베이컨 한 장을 반으로 잘라 그 위에 넣어준다.

5. 충전물을 넣은 뒤 피자 소스를 뿌려준다.

6. 컨벡션오븐 180도, 10분정도 구워준다.

나오자마자 베리리를 발라준다.

브로콜리 피자

본반죽 배합

강력분 1000 설탕 100 버터 50 소금 15 BBJ(선인) 20 물 650

충전물 배합

이지 마요네즈(선인) 10 브로콜리 10 냉동야채(선인) 150
블랙올리브 25 레드 파프리카 50 옥수수 캔 25 피자치즈 15

허니머스타드 소스 배합

이지 마요네즈(선인) 300 허니머스타드 100 설탕 50
피클 다진 것 3개 후추 조금 에멘탈스프레(선인) 2

베리리 배합

물엿 200 냉동난황(선인) 200 생크림(선인) 200

빵 제조과정

버터를 뺀 모든 재료를 넣고 믹싱 저속4분

버터를 투입 후 믹싱 고속 5분(반죽온도 24도)

1. 1차 발효를 준다.(40~50분)

2. 반죽을 100g으로 분할한 뒤 10분정도 벤치 타임을 준다.

3. 하드롤 모양으로 둥글리기를 한다.

4. 2차 발효를 한다.

컨벡션 오븐 210도에서 스팀을 주고 굽는다.

3분 색이 살짝나면 190으로 온도를 내려서 말려준다.(9분)

충전물 제조과정

1. 냉동야채를 볶아서 수분을 살짝 날려준다.

2. 브로콜리 레드파프리카 모든재료를 비슷하게 썰어준다.

3. 마요네즈에 잘 버무린다.(허니 머스타드 소스)

4. 피클이 파이핑 백에 잘 나올 수 있게 잘게 다진 뒤 물결이 생기지 않게 잘 섞어준다.

5. 하드롤 반죽을 반으로 자른 뒤 허니머스타드 소스를 발라준다.

6. 모든 충전물을 올려준 후 에멘탈 치즈로 동그랗게 짜준다.

7. 피자치즈를 동그랗게 짜준 링 안쪽으로 올려준다.

8. 컨벡션 180도, 13분 정도 구워준다.

9. 베리리를 발라준다.

캠보졸라 블루베리 밀키트 표고 크림치즈 샌드위치 | 명란 배추 살라미



동 상

오성하

델빠네 베이커리

캠보졸라 블루베리 밀키트

배합

통밀빵 2개 팔마산 치즈(선인) 100 크림치즈 스프레드 200
믹스넛 100 캠보졸라 치즈 30 블루베리 40 무화과 60
과일치즈 55 어린잎 20 앵커버터 40 아보카도 50

통밀빵 배합

거친 통밀 624 쌀가루 156 소금 16 레드 이스트 1.5 물 624
부드러운 통밀 1014 t55 624 소금 39 꿀 234 몰트 16 물 936
레드 이스트 8 르방 969

제조과정

1. 통밀빵은 슬라이스해 담아준다.
2. 크림치즈 스프레드를 넣어주고 위에 믹스넛을 올린다.
3. 캠보졸라, 블루베리, 무화과, 아보카도, 과일치즈, 앵커버터를 넣어주고 어린잎으로 장식한다.
4. 팔마산 치즈소스를 뿌려준다. (기호에 따라 빵에 발라도 된다.)

통밀빵 제조과정

1. 슬라이스된 통밀빵에 동봉된 크림치즈 스프레드를 발라준 뒤 믹스넛을 올린다.
 2. 캠보졸라, 블루베리, 무화과, 과일치즈, 버터 등 기호에 따라 올려 장식한다.(통밀빵은 기호에 따라 토스트를 하거나 버터를 발라 구워서 사용해도 좋다.)
- * 열을 가하지 않고 사용이 가능해 도시락으로도 가능하다.

표고 크림치즈 샌드위치

표고크림치즈 배합

표고버섯 18개 크림치즈 90 바질페스토(선인) 30 로메인 120
토마토 2개 베이컨 12장 망고 멜론치즈 110 올리브 치아바타 6개

올리브 치아바타 배합

블랙오프 1170 설탕 90 소금 30 생이스트 18 물 686
올리브오일 98 감자 888 바게트 반죽 1232
올리브(블랙)/롤치즈 120/120

표고 크림치즈 제조과정

1. 표고버섯 꼭지를 따준 뒤 그릴팬에 구워준다.
2. 크림치즈를 버섯 뒷면에 발라주고 그 위에 바질페스토를 살짝 발라준다.

전체 제조과정

1. 올리브치아바타를 반으로 잘라 벌려준 후 로메인을 깔아준다.
2. 베이컨을 접어서 올려준다.
3. 토마토를 슬라이스해서 깔아준다.
4. 표고 크림치즈를 올리고 과일치즈를 네모나게 잘라 올려준다.

명란 배추 살라미

구운 알배추 배합

알배추 1개반 고르곤 졸라소스(선인) 300 살라미 200

명란 & 라구소스 배합

명란소스(선인) 200 라구소스(선인) 150 다진마늘 30 파프리카
시즈닝 5 페다치즈 60 어린잎 120 치아바타 100

치아바타 배합

블레오프 1170 설탕 90 소금 30 생이스트 18 물 686
올리브 오일 98 감자 888 바게트 반죽 1232

구운 알배추 제조과정

1. 배추를 4등분 하여 올리브오일을 두르고 노릇하게 구워준다.
2. 사이사이에 고르곤졸라 소스를 바르고 살라미를 얇게 저며 사이 사이에 넣어준다.

전체 제조과정

1. 치아바타 뒷면을 잘라내고 명란 & 라구소스를 발라 버터에 구워준다.
2. 어린잎을 올리고 구운 알배추를 올린다.
3. 페다치즈를 뿌려준 뒤 어린잎을 조금 뿌려준다.

크림치즈 애플 크로와상 호밀빵(멀티그레인) | 피자바게트 볼

동 상

윤용현

맘스터치 앤 컴퍼니



크림치즈 애플 크로와상

크로와상 배합

물 120 우유 170 드라이 이스트 12 설탕 50 소금 10 강력분 280
박력분 280 실온버터 50 충전용버터 250 계란물 30

크로와상 제조과정

1. 물, 우유, 드라이이스트, 설탕, 소금, 강력분, 중력분을 모두 넣고 가볍게 섞는다.
2. 어느 정도 반죽 후 상온 버터 50g을 넣고 반죽
3. 반죽 후 1차 발효 40도 물을 받쳐서 2시간 숙성한다.
4. 공기를 빼주고 2차 발효 냉장 1시간 한다.
5. 2차 발효를 끝낸 반죽을 네모 모양으로 펼쳐서 충전용 버터를 넣는다.
6. 롤러로 밀어서 3번 접기 한다.
7. 3차 발효 30분 냉장 후 롤러로 펴서 한번 더 4번 접기하고 4차 발효로 30분 냉장한다.
8. 숙성 후 롤러로 펴서 긴 삼각형 모양으로 자른다.
9. 잘 말은 크로와상 반죽에 계란물을 발라 30분 숙성하고 30분 뒤 마른 반죽위에 두 번째 계란물을 바른다.
10. 180도에서 약 15~20분 굽는다.

제조과정

1. 구워져 나온 크로와상은 크림치즈소스를 고르게 펴 바르고 피자 치즈를 올려 190도 오븐 5분간 구워준다.
2. 크로와상 밑에 빵에 사과 슬라이스를 끝부분만 겹쳐서 올려준다.
3. 크로와상 밑에 빵에 1차례 더 크림치즈소스를 골고루 뿌려주고 견과류 크림볼, 치즈쿠키크림볼을 올려준다.
4. 한쪽면에 라디치오, 방울토마토, 치커리를 섞어서 올려주고, 이태리 파슬리를 골고루 뿌려준다.
5. 한쪽에 레몬슬라이스를 올려주고 샐러드위에는 명란마요소스를 뿌려준다.

호밀빵(멀티그레인)

호밀빵 배합

강력분 65 물 40 인스턴트 드라이이스트 0.5 호밀 250
인스턴트 드라이이스트 1 물 250 강력분 180 소금 7 설탕 10 물 120

호밀빵 제조과정

1. 종 반죽(1차)
 - 스펀지 반죽은 가볍게 반죽해서 실온 4시간, 냉장 12시간 발효한다.
2. 스펀지 반죽(2차)
 - 고루 혼합하여 상온 12시간 발효한다.
3. 도우반죽(3차)
4. 1차, 2차 반죽을 모두 넣고 1단 2분, 2단 5분, 1단 4분 믹싱
5. 틀에 면포를 깔고 덧가루를 뿌린 후 반죽을 넣어 1시간 발효한다.
6. 뒤집어서 오븐팬에 놓고 200도 오븐에 스팀으로 30분 굽는다.

제조과정

1. 호밀빵은 6등분으로 세로로 슬라이스하여 바질페스토를 바르고 피자치즈를 올려서 190도 9분 굽는다.
2. 구워져 나온 호밀빵을 반으로 커팅한다.
3. 흑비보리밥, 치커리, 라디치오, 볶은 새송이버섯을 섞어서 올려준다. 위에 살사아채믹스를 올린다.
4. 위에 베이컨 크림볼을 올리고, 파마산치즈를 그레이트로 갈아서 올려준다.
5. 위에 이태리파슬리를 골고루 뿌려주고 트러플 스프레이로 마무리한다.
6. 한쪽면에 바질페스토소스를 올려주고 애플망고에이드와 함께 제공한다.

피자바게트 볼

배합

바게트볼 65 피자 소스 144 페퍼로니 16ea 피자 치즈 60
파슬리 0.5

제조과정

1. 바게트도우를 8조각으로 커팅한다.
2. 도우안에 피자소스 144g을 고르게 바른다.
3. 도우사이에 페퍼로니 2장씩, 총 16장을 반접어 끼운다.
4. 페퍼로니를 올린 도우에 피자치즈 80g 뿌린다.
5. 피자치즈 위에 파슬리 0.5g을 뿌린다.
6. 에어후라이어 또는 전자렌지로 조리한다.

바질 토마토 브레드 크림 어니언 후랑크 | 라구 파니니 브런치

동 상

이현정

강북지회



바질 토마토 브레드**반죽 배합**

강력분 1000 분유 40 소금 16 설탕 150 달걀 4개
드라이이스트골드 14 물 500 토마토페이스트 100
고생지 200 르방 100

바질페이스트소스 배합

바질페이스트(선인) 80 올리브유 26 소금 2

토피ング 배합

올리브유 20 소금 2 로즈마리 2 토마토 6개 블랙치즈 10
파슬리 5 피자치즈 20 파마산슈레드 5

제조과정

1. 토마토페이스트를 제외한 전재료 저속 2분, 중속 5분 믹싱한다.
2. 토마토페이스트 투입 후 중속 3분 믹싱한다.(반죽온도 26도)
3. 1차 발효 26도 70분한다.
4. 70g 분할, 중간 발효 후 둥근 모양으로 성형 후 마드레느컵에 패닝한다.
5. 2차 발효 30도, 30분 발효 후 중간부분 눌러준 후 바질페스토소스 바르고 블랙치즈 올리고 마리네이드 한 토마토슬라이스 올린 후 모짜렐라, 파마산 슈레드 올린다.
6. 데크오븐 200/180에서 18분간 소성한다.
7. 올리브오일 바르고 파슬리 뿌려준 후 마무리 한다.

크림 어니언 후랑크**반죽 배합**

강력분 1000 드라이이스트골드 10 소금 18 설탕 30
플레인요거트 50 무염버터 30 물 600 르방 200

토피ング 배합

양파 1200 후랑크소세지 30개 마요네즈 30 케첩 30 파슬리 5
모짜렐라치즈 300

크림소스 배합

베사멜소스(선인) 80 우유 40 고르곤졸라소스(선인) 400
후추 1 꿀 24 소금 1

제조과정

1. 버터를 제외한 전재료 저속 1단 2분 후 버터 투입 후 중속 5분 믹싱한다.(반죽온도 25도)

2. 1차 발효 26도에서 30분, 냉장휴지 50분 한다.
3. 80g 분할 후 중간 발효 20분 후 막대 형태로 12cm 성형한다.
4. 2차 발효 30도, 60분 한다.
5. 데크오븐 220/180 스팀 주입하고 20분 소성한다.
6. 중앙부분을 자르고 양면에 크림양파(50g), 소세지 올리고 마요네즈, 케첩 바르고 모짜렐라 치즈 뿌려준다.
7. 데크오븐 220/170, 5~7분 정도 소성 후 파슬리 뿌려 마무리한다.

라구 파니니 브런치**치아바타 반죽 배합**

강력분 1000 드라이이스트레드 15 물 740 소금 22 물 90
올리브오일 50

라구소스 배합

라구소스포션(선인) 1000 후추 2 토마토페이스트 160 소금 2

토피ング 배합

생모짜렐라치즈 765 샐러드믹스 1360 올리브오일 140
발사믹식초 70 그릭치즈 850 양파칩 140

치아바타 반죽 제조과정

1. 강력분, 이스트, 물을 넣고 저속 5분 믹싱 소금투입, 중속 2분 천천히 물을 넣으면서 믹싱 후 올리브 오일 3회 나누어 넣고 중속 2분, 고속 1분, 중속 2분 믹싱한다.
2. 1차 실온발효 2시간 편칭 1회 한다.
3. 분할 100g 치아바타 모양으로 성형한다.
4. 2차 실온발효 1시간 10분한다.
5. 220/200, 2~15분 정도 소성한다.

밀키트 구성품

치아바타빵1개, 라구소스100g, 양파칩 20g, 생모짜렐라치즈2장, 샐러드믹스80g, 그릭치즈50g, 올리브오일20g, 발사믹식초10g

밀키트 제조방법

1. 치아바타빵을 반으로 나눠 양쪽에 라구소스를 펴 발라준다.
2. 양파칩을 고르게 펴준 후 그 위에 생모짜렐라 치즈 2장을 올려 주면 빵을 덮어준다.
3. 예열된 샌드위치메이커나 에어프라이기에 3~5분정도 치즈가 녹을때까지 구워준다. 접시에 구워진 파니니를 먹기좋은 사이드로 잘라 올려준 후 샐러드 믹스에 그릭치즈를 고르게 토피ング 주고, 발사믹 드레싱을 뿌려 준다.

라구오징어 샌드위치 | 베사멜 잠봉뵈르 고르곤졸라 치즈듬뿍 바게트



동 상

임민희

델빠네 베이커리

라구오징어 샌드위치

통밀빵 배합

종 거친 통밀가루 624 쌀가루 156 소금 16

세미드라이이스트 1.5 물 624

본반죽 부드러운 통밀가루 1014 t55 624 소금 39 꿀 234

몰트 16 세미 드라이이스트 8 물 936 르방 468

오징어 볶음 & 소스 배합

칼집 오징어 1kg 닭볶음탕 소스 35 라구소스포션 150 어간장 20

다진 마늘 30 올리브 오일 20 방울토마토 20개 표고버섯 10개

페타치즈 100 후추 소량 소금 소량 버터 80 구운베이컨 300

파마산가루 50

통밀빵 제조과정

거친통밀, 쌀가루, 소금, 레드이스트, 물을 넣고 저속으로 3분 돌려
종을 만든 후 냉장에 하루 숙성시킨다.

1. 숙성시킨 종과 함께 본반죽을 만든다.

2. 본반죽 믹싱은 저속 3분, 고속 2분으로 믹싱

3. 1차 발효 실온에서 30분

4. 편칭 후 30분 발효(1차 발효 동일조건)

5. 분할 및 팬닝 120g 분할 후 해바라기씨 빵 문힌 후 바게트 천에 팬닝.

6. 2차 발효 :30도, 80%, 60분

7. 굽기 : 데크 오븐 260/200 스팀 후 13분 굽기

오징어 볶음 & 소스 제조과정

1. 오징어 1kg에 올리브오일을 두른 후 볶아준다.

2. 볶은 오징어에 닭볶음탕소스, 라구소스, 어간장, 다진마늘 넣고 졸인다.

3. 졸인 오징어에 방울토마토를 반 자르고 표고버섯 4등분해서 넣는다.

4. 그 후 페타치즈와 소금, 후추로 간을 마무리 한다.

5. 다 볶은 오징어는 건져서 보관한 후 남은 소스에 버터, 구운베이컨, 파마산가루를 넣고 볶아준다.

베사멜 잠봉뵈르

바게트 배합

세네55 3525 세미드라이이스트 11 소금 65 물 2650 중종 570

크라프트 100 중종 강력분 890 소금 2 세미 드라이이스트 2 물 590

무화과 전처리 배합

건조 무화과 2팩 물 600 설탕 180 트레하 120

모찌크림 배합

크림치즈 5kg 분당 900 생크림 940 레몬즙 20

바게트 제조과정

1. 중종은 전날 만들어 놓는다.

2. 중종과 함께 재료들을 넣고 저속 2분, 고속 3분으로 믹싱

3. 1차발효 30분 실온 발효

4. 편칭 후 30분 실온 발효

5. 120g 분할 후 럭비공 모양으로 잡아 바게트 천에 팬닝

6. 2차 발효 30도, 80%, 60분 발효

7. 데크 오븐 250/200, 스팀 후 12분 굽기

무화과 전처리 제조과정

1. 무화과는 전처리시켜 놓는다.

2. 을 버터에 굽는다.

3. 버터헤드 3장 깔아 준 후 베사멜 소스 30g을 발라준다.

4. 잠봉 햄 3장을 접어 넣어준다.

5. 전처리 된 무화과 2개를 반으로 갈라서 올려준다.

6. 모찌크림을 짜서 마무리한다.

고르곤줄라 치즈듬뿍 바게트

치즈바게트 배합

강력분 1kg 설탕 25 소금 16 분유 26 BBJ 13

세미드라이이스트 16 파마산치즈가루 50 황치즈가루 30

생이스트 10 계란 80 물 330 우유 330 버터 50

치즈크림 배합

크림치즈 5kg 분당 900 생크림 940 레몬즙 20

치바소스 배합

마가린 1000 설탕 1400 우유 200 생크림 320 황란 1200 럼 30

빵 제조과정

1. 저속 2분, 고속 3분 믹싱

2. 1차 발효 60분 실온 발효

3. 120g분할 후 바게트 모양 잡아 철판 팬닝

4. 2차발효 30도, 80%, 60분 발효

5. 윗면에 칼집 내주고 컨벡션 200도 예열 후스팀 쏘고 165도로 내려 18분 굽기

치즈크림 제조과정

1. 크림치즈를 풀어준다.

2. 분당을 체쳐서 준비

3. 풀어준 크림치즈에 체친 분당 넣기

4. 생크림3번 나누어 넣고 레몬즙으로 마무리

치바소스 제조과정

1. 마가린을 중탕시켜 녹이기

2. 녹인 마가린에 설탕 넣고 풀기

3. 우유와 생크림 3번 넣기

4. 황란도 3번 나눠 넣고 럼으로 마무리

치즈바게트 제조과정

1. 구워진 빵 윗면에 칼집내서 뚜껑을 만들어서 따낸다.

2. 치바소스를 발라준다.

3. 고르곤줄라 30g, 치즈크림 70g을 섞어 벗겨진 윗면에 평평하게 바른다.

4. 에어프라이어기 180도, 3분 굽는다.

5. 구워진 빵에 꿀을 뿌린 후 마파산가루로 마무리

크로크 무슈 | 연꽃 바게트 연어 크로와상

동 상

장영훈

최권수베이커리



크로크 무슈

배합

강력분 1000 설탕 100 소금 20 s500 20 이스트 20 버터 150
계란 2ea 물 550

제조공정

1. 1단 3분, 2단 5~6분 믹싱
2. 1차 발효 50분
3. 둥글리기 15분 후 휴지
4. 2차 발효 40~50분
5. 180/170, 20분 굽기

연꽃 바게트

배합

강력분 900 디어바게트 100 s500 20 생이스트 40 물 680
생지 300

제조공정

1. 1단 3분, 2단 5~7분 믹싱
2. 1차 발효 40분
3. 편치 g 30분 발효
4. 둥글리기 후 휴지 15분
5. 2차 발효 50분
6. 240/230, 20~25분 굽기

연어 크로와상

배합

t55 500 강력분 500 설탕 100 소금 18 분유 50 계량제 18
생이스트 60 계란 2개 우유 200 물 160 버터 100 생지 350

제조공정

1. 1단 3분, 3단 5분 총 8분 믹싱
2. 온도 27도, 실온 10분 휴지
3. 16도 냉동휴지 1시간 후 편치
4. 24시간 냉장 휴지
5. 3절 3회 후 재단

〈발효〉

1. 온도 27도, 습도 78%, 2시간 발효
2. 오븐 220/150, 15분 굽기

건강치아바타 | 호밀 크렌베리 샌드위치 야채 치즈 크로와상

동 상

최영범

최권수베이커리



건강치아바타

배합

강력분 600 중력분 400 설탕 60 소금 20 s500 20
통감자 후레이크 200 생이스트 40 물 900 올리브오일 100
롤치즈 300 블랙올리브 100

제조공정

1. 1단 2분, 3단 5~7분 다시 1단으로 믹싱하면서 롤치즈, 블랙올리브 넣기
2. 믹싱 후 1차 발효 40분
3. 둥글리기 후 휴지 15분
4. 2차발효 40분 후 190/170(15~20분굽기)

호밀 크렌베리 샌드위치

배합

강력분 900 호밀 100 디어바게트 20 소금 20 s500 20
호두 100 생이스트 40 물 800 크렌베리 100 건포도 100

제조공정

1. 1단 2분, 2단 5~7분 믹싱
2. 1차 발효 50분, 둥글리기 후 휴지 15분
3. 2차 발효 50분 후 240/230(20~25분 굽기)

야채 치즈 크로와상

배합

t55 500 강력분 500 설탕 100 소금 18 분유 50 계량제 18
생이스트 60 계란 2ea 우유 200 물 160 버터 100 생지 350

제조공정

1. 1단 3분, 3단 5분 총 8분 믹싱
2. 온도 27도, 실온 10분 휴지
3. 16도 냉동휴지 1시간 후 편치
4. 24시간 냉장 휴지
5. 3절 3회 후 재단

<발효>

1. 온도 27도, 습도 78%, 2시간 발효
2. 오븐 220/150, 15분 굽기

햇 명란 소시지빵 감자 바질 라구 | 고르곤 트러플 단지

동 상

최은혜
라비도레



핫 명란 소시지빵

반죽 배합

블랑제 강력분 800 박력분 450 설탕 150 소금 10 분유 12
계량제 10 버터 100 파지 267 계란 3개 노른자 80 우유+물 360
유산균 200 트리몰린 50

충전물 배합

명란 마요 100 버터 15 다진마늘 3 파프리카 가루 2 연유 9
보드득 소시지 6개 브로콜리 조금 할라피뇨 18개
방울토마토 24알 샐러덴지소스 5

제조과정

1. 버터를 뺀 나머지 재료를 저속 2분, 중속 8분 믹싱 한다.
2. 버터 투입 후 중속3분 믹싱하고 1차 발효를 온도 30~35도, 습도 70~75%정도의 발효실에서 40분간 발효시킨 후 65g씩 분할하여 중간 발효를 준 후 핫도그 모양 13cm길이로 성형 후 계란물을 고루 발라준다.
3. 2차 발효는 1차 발효실과 똑같은 조건에서 30분간 발효 후 190/170 오븐에서 7분 후 판을 돌려 2분간 더 굽는다.
그동안 소시지, 방울토마토, 브로콜리를 준비해서 굽는다.
4. 구워진 빵을 한 김 식힌 후 가운데를 가르고 소시지를 넣는다.
소시지의 오른쪽에 방울토마토4개, 왼쪽에 할라피뇨3개, 가운데는 브로콜리를 넣어준다. 그 위에 명란소스를 사선으로 짠다.
5. 그 위에 체다슬라이스치즈를 올린 후 입자 굵은 후추를 약간 뿌려준다. 사선으로 샐러덴지소스를 짰 후 페퍼로치니와 파슬리를 일자로 뿌려준 뒤 같은 온도에 6분간 구워준 후 마무리한다.

감자 바질 라구

반죽 배합

강력분 750 설탕 80 드라이 이스트 10 소금 13 파슬리 2
버터 50 계란 2 물 360 바질 페이스트 12 올리브유 30

충전물 배합

라구소스포션 180 삶은 감자 180 페페로치니 약간 올리브 각7개씩
크림치즈무스 10 슈레드 10

미로와 배합

물 44 물엿 31 설탕 31 마요네즈 63

제조과정

1. 가루와 액체를 한번에 넣고 저속1분, 중속4분 후 상태보고 믹싱 한다.

2. 1차 발효를 35~38도, 습도 80~85%의 발효실에서 30분간 발효가 끝나면 110g씩 분할하고 냉장고에서 2차 발효를 시킨다.
3. 냉장고에서 빼서 밀어내기 후 라구소스와 페페로치니를 섞은 소스를 30g, 삶은 감자를 30g, 올리브를 8개씩 올려주고 베이글 모양으로 성형한다.
4. 반죽 위에 물을 뿌린 후 슈레드 치즈 10g을 묻혀준다.
5. 2차 발효 35~38도, 습도 80~85%의 발효실에서 40분간 발효를 한다.
6. 발효 된 빵 위를 8번의 가위질을 해 준 후 그 사이에 크림치즈무스를 짠다.
7. 데코오븐 190/170에 철판 1장을 깔고 10분 구운 후 판을 빼고 5분가 더 굽는다.
* 구운 빵위에 미로와를 발라준 후 파슬리를 살짝 뿌려준다.

고르곤 트러플 단지

반죽 배합

강력분 850 T65 150 드라이 이스트 15 S-500 10 설탕 20
소금 20 목지 100 종 120 물 633.25

충전물 배합

느타리버섯 약간 풍기 우유크림 풍기소스 130 우유 500 전분 85
연유 100 설탕 60 소금 10 버터 40

고르곤졸라 디핑소스 배합

우유 200 고르곤 졸라소스 180 우유 버터 50 노른자 40

제조과정

1. 모든 재료를 넣고 저속 3분, 중속 6분 믹싱
2. 35~38도, 습도 80~85%인 발효실에서 30분간 1차 발효를 마친 반죽을 120g분할 하고 둥글리기한다.
3. 1차 발효와 같은 조건에서 2차 발효 40분정도를 시켜준 후 230/220의 데코오븐에서 스팀 후 8분, 4분 정도 구운 후 컨벡션오븐에서 155도에서 15분간 굽는다.
4. 한 김 식으면 별모양으로 8개의 칼집을 내준다.
* 충전물은 동불에 전분, 버터, 풍기소스를 제외한 나머지를 섞고 직불에서 끓인다. 액체가 바글바글 끓기 시작하면 불을 끄고 전분을 넣으면서 섞어준다. 전분의 호화가 되면 휘퍼로 공중에서 8을 그려본다. 후에 불을 끄고 버터와 풍기 소스를 섞는다. 버섯을 미리 소금간 해서 볶는다.
5. 풍기 우유크림이 식으면 칼집 사이에 80g의 크림을 짜 준다.
6. 빵을 디핑 소스에 묻힌다. 그 사이사이에 버섯을 올리고 고르곤 졸라소스를 30g 짜준다.
7. 컨벡션 165도에서 15분간 굽는다.



동 상

최만석

바누아투

배합

강력분 700 베르데 300 드라이이스트 5 소금 20 물 900
올리브오일 50

제조공정

1. 모든 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 1차 발효 후 350g씩 분할한다.
3. 중간 발효를 충분히 한 후에 17×50으로 밀어 편 후 270/240 오븐에 3분 구워준다.

배합

t65 350 베르데 400 소금 15 물 620 몰트 3 르방리퀴드 150
드라이이스트 5 올리브유 50 감자 200

제조공정

1. 모든 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 1차 발효 후 빵철판에 올리브유를 두른 뒤 빵철판에 팬닝 후 발효실에서 30분 정도 중간 발효를 한다.
3. 30분 후에 다시 꺼내서 빵철판 크기에 맞게 펴준 뒤 다시 30분 정도 중간 발효 시킨다.
4. 260/240 오븐에 20분 구워준다.

레드와인 크림치즈 바질 소세지 | 먹물 고구마 감자피자

동 상

이기룡

슬로우 블레드



레드와인 크림치즈

배합

바이킹 믹스 200 드라이 이스트 8 물 100 샤워종 150
 강력분 800 설탕 150 드라이 이스트 20 소금 20 플러스 몰트 10
 버터 200 크림치즈 소스 150 계란 100 적포도주 320

명란에그마요 충전물 배합

삶은계란 4개 피클 20 양파 30 명란마요 50

제조공정

1. 650g 분할하여 원형틀에 넣고 발효시켜 굽는다.
2. 빵반죽에 양파, 피망, 당근 70g씩 충전물로 넣어준다.
3. 빵을 사선으로 자르고 속을 파내고 만들어 놓은 충전물을 채워 준다.
4. 겉면에 슈레드 치즈를 묻히고 에어프라이어에 10분 정도 구워 준다.

바질 소세지

배합

강력분 1000 생이스트 26 설탕 106 소금 16 버터 66 파슬리 3
 계란 3개 물 480 올리브유 40 바질페스토 16

충전물 배합

양배추채 70 양파채 70 당근채 70 크림치즈소스 100

제조공정

1. 반죽을 120g으로 분할 한다.
2. 성형은 직사각형 모양으로 하고 틀에 넣어준다.
3. 발효 후 베사멜소스를 바르고 충전물 야채를 50g을 놓고 위에 파마산소스를 한 줄 짜주고 소세지를 올려준다.
4. 컨벡션 170, 16~20분 굽는다.

먹물 고구마 감자피자

배합

강력분 900 통밀가루 100 생이스트 28 설탕 200 소금 15
 버터 250 르방 100 몰트액깃 10 계란 2개 샤워종 150 물 350

고구마 속 배합

고구마 100 삶은달걀 50 양파 20 베이컨 40 피클 10
 크림치즈소스 20

감자 속 배합

감자 100 삶은달걀 50 양파 20 베이컨 40 피클 10
 크림치즈소스 20

제조공정

1. 280g씩 분할하여 대식빵 틀에 넣어서 발효시켜 굽는다.
2. 식빵슬라이스에 썰은 다음 모서리는 날리고 가운데 부분에 라구 소스를 발라준다.
3. 속을 50g씩 놓고 와사비마요를 한줄 짜주고 말아준다.
4. 꼬지에 끼운 후 3등분하여 단면으로 돌린 다음 피자치즈를 뿌리고 그 위에 블랙올리브와 그린올리브로 장식한다.

명란 콘치즈 | 두부버거 | 바질 감자빵

동 상

김소망

슬로우 브레드



명란 콘치즈

배합

강력분 1000 설탕 250 소금 15 생이스트 30 분유 100 버터 150
샤워중 150 계란 4개 물 150 우유 200

충전물 배합

옥수수 150 피자치즈 150 베사멜 60 명란마요 20 양파 30
피클 30 양배추 60

제조공정

1. 반죽은 70g 분할한다.
2. 1자 모양으로 성형하고 슈레드치즈를 위에 찍어준다.
3. 200/170, 10~12분 굽는다.
4. 세로로 반절 잘라서 크림치즈소스 뿌리고 양배추를 놔준다.
5. 소세지 놓고 충전물을 위에 놔준다.
6. 피자치즈 뿌리고 피자치즈 색이 날 정도로 구워준다.

두부버거

배합

강력분 800 박력분 200 설탕 150 소금 16 생이스트 32 분유 30
버터 350 계란 6개 난황 200 우유 200

두부버거 패티 배합

두부 700 파 50 마늘 30 소금 10 설탕 30 후추 2 빵가루 100
간장 10

제조공정

1. 반죽 50g분할하여 둥글리기하여 계란물 바르고 깨뿌리고 발효시킨다.
2. 두부는 으개서 물기를 빼고 나머지 재료들을 넣고 섞어준 뒤 전분 계란물, 빵가루 순으로 묻혀 180도의 기름에 총 8분 튀겨준다.
3. 반죽은 발효되면 200/170도에 8분 굽는다.
4. 우유 200g, 파마산소스 100g, 슬라이스치즈 1장을 끓여 버섯 넣고 섞어준다.

5. 빵이 식으면 반 갈라서 한쪽면에 베사멜 바르고 다른면에는 머스타드를 발라준다.
6. 아래에 양상추 놓고 렌치소스 뿌리고 피클 3개, 토마토슬라이스 1개, 슬라이스치즈 1개, 두부튀김 위에 버섯을 올려준다.
7. 뚜껑을 닫고 꼬치로 고정해 준다.

바질 감자빵

배합

강력분 1000 생이스트 26 설탕 106 소금 16 버터 65
크리스탈 15 파슬리 3 계란 3개 물 480 올리브유 40 바질 16

충전물 배합

감자 700 옥수수 100 달걀 150 베이컨 150 할라피뇨 50
후추 6 양파 100 마요네즈 200 파마산 100

제조공정

1. 반죽을 70g으로 분할한다.
2. 성형은 1자 모양으로 한다.
3. 성형 후 슈레드치즈를 찍은 후 2차 발효
4. 200/170, 10~12분 굽는다.
5. 식은 후 배를 가르고 라구소스를 바른 후 햄 1장을 놓는다.
6. 감자충전물을 100g을 채우고 그 위에 드라이토마토 3개, 할라피뇨 2개를 놓는다.
7. 피자치즈를 뿌리고 에멘탈치즈를 지그재그로 짜준다.
8. 오븐에 치즈색이 날 정도로 굽는다.

스리라차 닭가슴살 샌드위치 명란프렌치토스트+단호박 샐러드 | 훈제 연어 파니니

동 상

홍성용
광주대학교



스리라차 닭가슴살 샌드위치**배합**

체다치즈 슬라이스 20 바질 페스토 4 할라피뇨 절임(다져냄) 10
 양파(동글게 썰음) 10 양상추 15 닭가슴살+스리라차 30
 와사비 마요 3 팔마산 소스 6 올리브유 2

빵반죽(치아바타) 배합

강력분 380 소금 7 설탕 10 드라이 이스트 2 물 285
 올리브오일 25

제조과정

1. 가열된 팬에 올리브유를 둘러준 후 통밀빵의 앞면을 구워준다.
2. 바삭하게 구워진 빵의 앞면에 바질페스토를 발라준다.
3. 와사비 마요소스와 팔마산 소스를 섞어 준비한다.
4. 빵, 양상추, 닭가슴살, 양파, 소스, 할라피뇨, 치즈순으로 완성시킨다.

치아바타 제조과정

1. 강력분을 반죽기에 넣고 설탕, 소금을 각각 떨어뜨려 넣은 뒤 이스트를 물에 풀고 올리브오일을 넣고 반죽에 섞는다.
2. 날가루가 보이지 않도록 섞어준다.
3. 완성된 반죽을 28도 정도의 온도에서 30분 1차 발효해준다.
4. 접어주기→30분 발효→접어주기→30분 발효→접어주기
5. 완성된 반죽을 냉장고에서 12시간 저온숙성
6. 냉장고에서 꺼내 분할 후 동글리기 해주고 2차 발효를 40분 해준다.
7. 발효된 반죽을 직사각형 모양으로 분할해 주고 250도로 예열된 오븐에 12분을 구워서 완료해준다.

명란프렌치토스트+단호박 샐러드**배합**

계란 200 망린마요 6 우유 10 베사멜 소스 포션 6 팔마산 소스 25 버터 20 설탕 15 샐러드 70 찐 단호박 40 계피가루 4 메이플시럽 10

빵 반죽(우유식빵) 배합

강력분 250 우유 100 드라이 이스트 50 설탕 20 소금 4 버터 20 물 40 계란 30

제조과정

1. 계란 두 개를 풀어서 계피, 설탕, 우유를 섞어준다.
2. 완성된 계란물에 식빵을 묻혀 준다.
3. 예열을 시킨 팬에 버터를 올리고 식빵을 구워준다.
4. 식빵이 구워지는 동안 샐러드를 팔마산 드레싱에 버무려 준다.
5. 완성된 식빵위에 베사멜소스와 명란마요를 펴발라 주고 마무리한다.

우유식빵 제조과정

1. 강력분을 반죽기에 넣고 설탕, 소금, 이스트를 각각 떨어뜨려 넣는다.
2. 액체류(물, 계란, 우유)들을 미지근한 상태로 넣어준다.
3. 반죽이 클린업단계가 되면 버터를 넣고 반죽을 해준다.
4. 완성된 반죽을 28도 정도의 따뜻한 온도에서 반죽이 2~3배가 될 때까지 40분 정도 1차 발효해 준다.
5. 1차 발효 후 3등분해서 동글리기한 후 랍을 씌워 20분 정도 중간발효 해준다.
6. 중간 발효된 반죽을 편칭해 주고 랍을 씌워 40분 정도 2차 발효 해준다.
7. 2차 발효된 빵을 175도로 예열된 오븐에 30분 정도 구워서 완료해 준다.

훈제 연어 파니니**배합**

훈제연어 20 양파 10 바질페스토 4 할라피뇨절임 3
 올리브유(빵앞면굽는용도) 2 팔마산 소스 6 크림치즈 소스 15
 올리브 절임 5 썬 드라이스 토마토 6 그랑도르 모짜렐라 15

제조과정

1. 가열된 팬에 올리브유를 둘러준 후 치아바타의 앞면을 구워준다.
2. 바삭하게 구워진 빵의 앞면에 바질페스토를 발라준다.
3. 할라피뇨와 팔마산 소스를 섞어 준비한다.
4. 빵, 양파, 훈제연어, 소스, 할라피뇨, 올리브, 치즈 순으로 완성한 후 크림치즈와 같이 플레이팅 한다.

풍당 쇼콜라 냉동생지

구워서 냉동된 제품은 초콜릿이 충분히 흐르지 않습니다!



종류 : 초코/녹차

포장단위 : 70g*10개*3입/박스

100g 중량은 주문생산 문의바랍니다.

해동없이 바로 오븐에 구워 충분히
흘러내리는 풍당 쇼콜라를 만들 수 있습니다!



클래식 호두파이 냉동 생지

에어 프라이어 or 오븐에서 25분 구우면
맛있는 호두파이를 만들 수 있습니다!

포장단위 : 52g*12개/트라이



사진과 같이 구울때 부풀어 올라도
정상이니 걱정하지마세요!

70mm



굽기전



구운후

SIB
(주)선인

문의 전화 : 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)