



딸기 슈크림빵

딸기를 이용한 빵세미나 by chef. 박용주 (바누아투과자점)

딸기 슈크림빵 반죽		
밀가루베르데	1000 g	<ol style="list-style-type: none"> 버터와, 냉동난황, 딸기레진을 제외한 전재료를 믹서에 넣는다. 저속 1분30초, 고속 2분30분 믹싱 버터, 노른자를 1/3씩 투입한다. 고속 4분 믹싱 후 남은 버터, 노른자를 투입한다. 고속 3분 믹싱 후 벽면정리 고속 1분 믹싱 후 딸기레진 투입 고속 1분 40초 믹싱 후 벽면정리 저속 4분10초 믹싱한다. (최종반죽온도 23도) 1차발효 28도 80% 60분 편칭 후 냉장휴지 30분 40g씩 분할 둥글리기 하여 철판에 팬닝 2차발효 28도 80% 70분 계란물을 칠하고 가위로 십자모양으로 컷팅한다. 딸기 슈크림을 30g 파이핑한다. 프라린콩까세에 물을 분사하고 버무려준 후 토핑한다. ** 프라린콩까세(로즈)는 반죽에 넣는경우는 문제가 없습니다. 하지만 토핑으로 사용시에는 단단하여 취식이 어렵습니다. 꼭 프라린콩까세에 물을 분사하여 식감이 부드러워 질수있게 해주세요. (프라린 콩까세 100g , 물 20g) 반당적딸기를 1개씩 가운데 올려준다. 데크오븐 190/150도 12분 굽는다.
사프고당용세미드라이이스트(400g)	16 g	
설탕	150 g	
소금	16 g	
탈지분유	30 g	
냉동전란-마이클푸드	300 g	
냉동난황-마이클푸드	200 g	
우유	200 g	
딸기레진(1kg)	30 g	
SIB락틱버터_5kg	350 g	
딸기 슈크림	1710 g	
프라린콩까세슈페리에르아몬드트루피(1.4kg)	적당량	

딸기 슈크림	
크림믹스골드(1kg)	300 g
물	600 g
레몬농축주스 1L	20 g
딸기레진(1kg)	20 g

1. 전재료를 믹싱한다.

계란물	
냉동전란-마이클푸드	60 g
설탕	10 g

1. 전재료를 섞어놓는다.



크림믹스골드(1kg)



SIB락틱버터_5kg



말기레진(1kg)



말가루베르대



냉동난황-마이클푸드



사프고당용세미드라이
이스트(400g)



레몬농축쥬스 1L



냉동전란-마이클푸드



프라린콩까세슈페리에르
아몬드트루피(1.4kg)





딸기 마롱

딸기를 이용한 빵세미나 by chef. 박용주 (바누아투과자점)














딸기 마롱 반죽		
밀가루베르데	1000 g	<ol style="list-style-type: none"> 버터와, 냉동난황, 딸기레진을 제외한 전재료를 믹서에 넣는다. 저속 1분30초, 고속 2분30분 믹싱 버터, 노른자를 1/3씩 투입한다. 고속 4분 믹싱 후 남은 버터, 노른자를 투입한다. 고속 3분 믹싱 후 벽면정리 고속 1분 믹싱 후 딸기레진 투입 고속 1분 40초 믹싱 후 벽면정리 저속 4분10초 믹싱한다. (최종반죽온도 23도) 1차발효 28도 80% 60분 편칭 후 냉장휴지 30분 70g씩 분할 후 벤치타임 20분 마롱크림을 50g 포양하여 철판에 팬닝한다. 럭비모양으로 성형 후, 물을 살짝 발라주고 딸기마롱피(비스켓) 20g 밀어서 상단에 도포한다. 2차발효 28도 80% 90분 데크오븐 200/160도 15분 굽는다.
사프고당용세미드라이리스트(400g)	16 g	
설탕	150 g	
소금	16 g	
탈지분유	30 g	
냉동전란-마이클푸드	300 g	
냉동난황-마이클푸드	200 g	
우유	200 g	
딸기레진(1kg)	30 g	
SIB락틱버터_5kg	350 g	
마롱 크림	1400 g	
딸기 마롱 비스켓	560 g	

마롱 크림		
흰앙금	1000 g	<ol style="list-style-type: none"> 중탕으로 버터와 크림믹스골드를 섞는다. 나머지 전재료를 잘 섞어준다.
SIB 스위트버터	85 g	
휘핑크림(칸디아)1L	60 g	
냉동난황-마이클푸드	45 g	
크림믹스골드(1kg)	20 g	
당적밤조각	200 g	
마롱레진	10 g	

딸기 마롱 비스켓		
SIB 스위트 버터	250 g	<ol style="list-style-type: none"> 포마드 상태의 버터와 설탕을 가볍게 섞어준다. 냉동전란을 3회에 나눠 섞어준다. 박력분과 베이킹파우더EP를 함께 채친 후 2번에 섞어준다. 우유와 딸기레진을 넣어 섞는다. 냉장휴지 1시간 밀어서 빵위에 토핑한다.
설탕	333 g	
냉동전란-마이클푸드	120 g	
박력분	600 g	
베이킹파우더EP 150g	8 g	
우유	70 g	
딸기레진(1kg)	30 g	

데코레이션		
크림상티	25 g	<ol style="list-style-type: none"> 구운 딸기 마롱 빵의 중앙을 1/3 정도 들어가게 누른다. 크림상티를 25g 짜준다. 생딸기를 깎뚝썰기로 컷팅하여 데코레이션 한다.
생딸기	적당량	

크림상터		1. 전재료를 90% 휘핑한다.
휘핑크림(칸디아)1L	300 g	
에버휩(everwhip)	150 g	
설탕	30 g	
코인트로40%-500ml	5 g	

					
에버휩(everwhip)	크림믹스골드(1kg)	SIB락틱버터_5kg	베이킹파우더EP 150g	마론레진	말기레진(1kg)
					
말가루베르대	휘핑크림(칸디아)1L	냉동난황-마이클푸드	사프고당용세미드라이이스트(400g)	냉동전란-마이클푸드	코인트로40%-500ml
					
당적밤조각					

SIB



스트로베리모닝

딸기를 이용한 빵세미나 by chef. 박용주 (바누아투과자점)

스트로베리모닝 반죽		
밀가루베르데	1000 g	1. 믹서에 버터와 글루코스, 물, 딸기레진을 제외한 전재료를 넣는다.
사프고당용세미드라이이스트(400g)	16 g	2. 저속 2분15초 후 버터, 글루코스, 물 투입
설탕	150 g	3. 고속 5분 30초 믹싱 후 변면클린업
소금	12 g	4. 고속 3분15초 믹싱 후 벽면클린업
탈지분유	25 g	5. 고속 3분 믹싱 후 벽면클린업
이비스 옐로우	1 g	6. 딸기레진투입 후 고속 2분45초 믹싱 (반죽온도 25.5도)
글루코라이트	50 g	7. 1차발효 28도 80% 60분
SIB락틱버터_5kg	100 g	8. 40g씩 분할 후 벤치타임 20분
냉동전란-마이클푸드	150 g	9. 둥글리기하여 틀3개씩 팬닝 (틀 : 8*16*7.5h)
냉동난황-마이클푸드	80 g	10. 2차발효 28도 80% 90분
액상사워종플러스	100 g	7. 계란물을 반죽 윗면에 바른다.
우유	180 g	8. 프라린콩까세 토핑 후 데크오븐 180/170도 20분 굽는다.
물	120 g	** 프라린콩까세(로즈)는 반죽에 넣는경우는 문제가 없습니다.
딸기레진(1kg)	30 g	하지만 토핑으로 사용시에는 단단하여 취식이 어렵습니다.
프라린콩까세슈페리에르아몬드트루피(1.4kg)	적당량	꼭 프라린콩까세에 물을 분사하여 식감이 부드러워 질수있게 해주세요. (프라린 콩까세 100g , 물 20g)

계란물		
냉동전란-마이클푸드	60 g	
설탕	5 g	

딸기 크림		
크림파티시에(1kg)	500 g	1. 크림 파티시에와 녹인 딸기포션퓨레, 레몬농축액, 딸기레진을 넣고 섞어준다.
딸기퓨레 100 포션(10개입)	50 g	
레몬농축주스 1L	10 g	
딸기레진(1kg)	10 g	

크림 샤틀리		
휘핑크림(칸디아)1L	300 g	1. 칸디아 휘핑크림, 에버휩, 설탕, 코인트로40%를 넣고 90%까지 휘핑한다.
에버휩(everwhip)	150 g	
설탕	30 g	
코인트로40%-500ml	5 g	

조립		
스트로베리모닝	1 ea	1. 구워진 스트로베리모닝빵에 칼집을 내준다.
딸기 크림 샤틀리	30 g	2. 딸기 크림 570g 과 크림샤틀리 300g 을 섞어서 빵사이에 30g 짜준다.
반당적통딸기_500g	적당량	3. 반당적통딸기를 크림위에 4~5개 올려준다.
생딸기	적당량	4. 딸기초콜릿으로 코팅한 생딸기를 1개 올려서 데코레이션한다.



에버휩(everwhip)



액상사워중플러스



SIB락틱버터_5kg



반당적통딸기_500g



글루코라이트



크림파티시에(1kg)



딸기퓨레 100 포션(10개
입)



딸기레진(1kg)



밀가루베르대



휘핑크림(칸디아)1L



냉동난황-마이클푸드



사프고당용세미드라이이
스트(400g)



이비스 옐로우



레몬농축주스 1L



냉동전란-마이클푸드



코인트로40%-500ml



프라린콩까세슈페리에르
아몬드트루피(1.4kg)





스트로베리 쇼콜라

딸기를 이용한 빵세미나 by chef. 박용주 (바누아투과자점)

반죽		
밀가루베르데	1000 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. 믹서에 버터와 글루코스, 물, 딸기레진을 제외한 전재료를 넣는다. 2. 저속 2분15초 후 버터, 물, 글루코스타입 3. 고속 5분 30초 믹싱 후 벽면클리업 4. 고속 3분15초 믹싱 후 벽면클리업 5. 고속 3분 믹싱 후 벽면클리업 6. 딸기레진투입 후 고속 2분45초 믹싱 (반죽온도 25.5도) 7. 1차발효 28도 80% 60분 8. 60씩 분할 후 벤치타임 20분 9. 레몬크림 50g 포양 후 철판에 팬닝한다. 10. 2차발효 28도 80% 80분 11. 물을 분무하고 데크오븐 190/160도 16분 굽는다.
사프고당용세미드라이이스트(400g)	16 g	
설탕	150 g	
소금	12 g	
탈지분유	25 g	
이비스 옐로우	1 g	
글루코라이트	50 g	
SIB락틱버터_5kg	100 g	
냉동전란-마이클푸드	150 g	
냉동난황-마이클푸드	80 g	
액상사워중플러스	100 g	
우유	180 g	
물	120 g	
딸기레진(1kg)	30 g	
레몬 슈크림	1750 g	

레몬 슈크림	
크림믹스골드(1kg)	350 g
물	500 g
요거트레진(1.25kg)	50 g
레몬농축주스 1L	20 g

1. 물, 크림믹스골드를 섞는다.
2. 요거트레진과 레몬농축주스를 섞어서 크림을 만든다.

마무리		
딸기맛리얼초코렛_1kg		<ol style="list-style-type: none"> 1. 구워진 스트로베리 쇼콜라를 딸기 초콜릿으로 코팅한다. 2. 프라린 콩까세를 토핑으로 뿌린다. ** 프라린콩까세(로즈)는 반죽에 넣는경우는 문제가 없습니다. 하지만 토핑으로 사용시에는 단단하여 취식이 어렵습니다. 꼭 프라린콩까세에 물을 분사하여 식감이 부드러워 질수있게 해주세요. 분사 후 30분~1시간 후 사용하세요. (프라린 콩까세 100g , 물 20g) 3. 딸기초콜릿에 디핑한 생딸기를 올려 마무리한다.
프라린콩까세슈페리에르아몬드트루피(1.4kg)	적당량	
생딸기	적당량	



액상사워중플러스



크림믹스골드(1kg)



SIB락틱버터_5kg



딸기맛리얼초코렛_1kg



글루코라이트



요거트레진(1.25kg)



말기레진(1kg)



밀가루베르데



냉동난황-마이클푸드



사프고당용세미드라이이스트(400g)



이비스 옐로우



레몬농축주스 1L



냉동전란-마이클푸드



프라린콩가세슈페리에르
아몬드트루피(1.4kg)





| 뽕.스.쇼

| 딸기를 이용한 뽕세미나 by chef. 박용주 (바누아투과자점)

뽕.스.쇼		
냉동 판페스츰리생지	1 ea	1. 생지를 9 * 11cm 로 재단한다.
빠뜨다망드(1kg)	225 g	2. 빠뜨다망드를 15g 짜준다.
반당적통딸기_500g	225 g	3. 반당적 딸기를 4~5개(13g) 올려준다.
딸기맛리얼초코렛_1kg	적당량	4. 말아서 성형한다.
프라린콩까세슈페리에르아몬드트루피(1.4kg)	적당량	5. 발효 28도 80% 90분
		6. 데크오븐 190/170도 23분 굽는다.
		7. 딸기초콜릿을 녹여서 코팅 한다.
		8. 중앙에 프라린콩까세를 뿌린다.
		** 프라린콩까세(로즈)는 반죽에 넣는경우는 문제가 없습니다.
		하지만 토핑으로 사용시에는 단단하여 취식이 어렵습니다.
		꼭 프라린콩까세에 물을 분사하여 식감이 부드러워 질수있게 해주세요. 분사 후 30분~1시간 후 사용하세요.
		(프라린 콩까세 100g , 물 20g)



▶ 빵오 스트로베리

▶ 딸기를 이용한 빵세미나 by chef. 박용주 (바누아투과자점)



빵오 스트로베리	
냉동 판페스츰리생지	1 ea
딸기 슈크림	300 g
반당적통딸기_500g	300 g
냉동전란-마이클푸드	적당량
프라린콩까세슈페리에르아몬드트루피(1.4kg)	적당량

1. 냉동 데니쉬 생지 위에 딸기 슈크림 300g 발라준다.
2. 반당적통딸기를 300g 뿌린다.
3. 성형후 2.5cm로 재단한다.
4. 프라린콩까세에 물을 분사하고 버무려준 후 토핑한다.
** 프라린콩까세(로즈)는 반죽에 넣는경우는 문제가 없습니다.
하지만 토핑으로 사용시에는 단단하여 취식이 어렵습니다.
꼭 프라린콩까세에 물을 분사하여 식감이 부드러워 질수있게 해주세요.
(프라린 콩까세 100g , 물 20g)
5. 2차발효 28도 80% 70분
6. 200/180도 23분 굽는다.(개당 중량 95g)

딸기 슈크림	
크림믹스골드(1kg)	100 g
물	200 g
레몬농축주스 1L	7 g
딸기레진(1kg)	7 g

1. 크림믹스골드와 물을 믹싱한다.
2. 딸기레진과 레몬농축주스를 넣고 섞어준다.

코팅	
딸기맛리얼초코렛_1kg	적당량

1. 딸기초콜릿을 녹여서 구워진 빵위에 드리질한다.

