



놀라운 신장력과 쫄득함의
모찌렐라 세미나

Baker
Andrew WU

Pastry Chef
Yannick CHANG

SIB



모짜렐라 영상
보러가기 ▼



모짜렐라가 아닙니다. 모짜렐라 입니다.



모짜큐브(큐모짜큐브)

Mochirella diced

케익이나, 빵류, 필링류에 사용하면
새로운 조직감을 탄생시킵니다.

사이즈 : 10x10mm | 포장단위 : 1kg | 개당중량 1.2~1.5g
*1.3kg 포장 제품은 더 경쟁력 있는 가격에 사용이 가능하니
별도 문의 바랍니다.
유통기한 : 냉동 12개월



슈퍼스트레치 모짜(큐모짜볼)

Mochirella diced nature

기본 모짜 다이스보다 신장성이 3배 정도 뛰어난 제품입니다.
붙는 성향이 강해 트레이에 포장됩니다.

사이즈 : 지름 3cm | 포장단위 : 500g(10x50개) | 개당중량 : 10g
*1.3kg 포장 제품은 더 경쟁력 있는 가격에 사용이 가능하니
별도 문의 바랍니다.
유통기한 : 냉동 12개월



흑설탕 모짜큐브(큐모짜큐브브라운슈가)

Brown sugar mochirella diced

대만의 유명한 흑설탕 맛의 모짜입니다.
케익이나, 빵류에 사용하면 새로운 맛을 부여합니다.

사이즈 : 10x10mm | 포장단위 : 1kg | 개당중량 1.5~1.7g
*1.3kg 포장 제품은 더 경쟁력 있는 가격에 사용이 가능하니
별도 문의 바랍니다.
유통기한 : 냉동 12개월



흑설탕 모짜시트(큐모짜시트브라운슈가)

Brown sugar mochirella sheet

대만의 유명한 흑설탕 맛의 모짜입니다.
시트 형태로 되어있어 페스트리에 라미네이션 하거나 케익에
레이어를 줄 수 있습니다.

사이즈 : 24x22cm
포장단위 : 700g
유통기한 : 냉동 12개월

About

Tzong Hsin Foods Co., LTD



- 1986년 회사 창립
- 대만 북부 수도인 타이베이, 대만 중부도시 타이중, 대만 남부도시 가오슝에 위치해 있으며, 본사와 공장은 타이중에 있습니다.
- 대만에서 가장 좋은 품질의 제과·제빵 재료를 공급하는 회사입니다.

About

DEMONSTRATOR



Pastry Chef
Yannick CHANG

- BROWNIE PATISSIER Pastry Chef
- REGENT HOTEL
- ROSE BAKERY PARIS
- L'HOTEL BRISTOL
- LA GRANDE EPICERIE DE PARIS



Baker
Andrew WU

- JUNCHENG FOOD European bread research and development Chef
- BERENFANG ITALIAN RESTAURENT Bakery Chef

CONTENTS

|제빵

브라운 슈가 밀크 돔	6p
밀크티 브레드	7p
브라운 슈가 토스트	8p

|제과

모찌 바스크 치즈 케이크	9p
핑크 스노우 롤 케이크	10p
프리미엄 초코 케이크	11p

Brown sugar milk dome

브라운 슈가 밀크 돔

12개 분량



우유 필링

락틱버터	200g
초미립분당	150g
탈지분유	200g
크림파티시에	50g
우유	15g

01. 탈지분유를 제외한 모든 재료를 넣고 비터로 섞어준다.
02. 1에 탈지분유를 넣고 비터로 잘 섞어준다.

반죽

강력분	1000g
물	320g
소금	20g
락틱버터	220g
설탕	190g
냉동난황	300g
사프고당용세미드라이이스트	20g
비비제이	2g

흑설탕 모찌큐브(성형 시 충전용)	개당 50g
초콜릿청크(토픽)	적당량

믹서: 스파이럴

01. 버터, 설탕을 비터로 잘 섞어준다.
02. 난황을 나눠 넣어 휘퍼로 크림 상태를 만든다.
03. 밀가루와 물을 넣고 저속4분 반죽한다.
04. 오토리즈 20분 뒤 이스트+물 (이스트양의 2배), 비비제이를 투입하여 저속10분 (최종 반죽온도 25℃)
05. 27℃/75%에서 60분 1차 발효한다.
06. 200g 씩 분할 후 상온에서 20분 휴지한다.
07. 반죽에 우유 필링 90g, 흑설탕 모찌큐브 50g을 넣어 성형한다.
08. 33℃/80%에서 60분 2차 발효한다.
09. 토픽 100g 짤 후 초콜릿청크를 올린 후 180/170℃ 오븐에서 총 24분 (12분>돌려준다>12분) 베이킹한다.

토픽

락틱버터	150g
설탕	135g
계란	120g
냉동난황	30g
밀가루T45	135g
익스트라다크코코아파우더	15g
구운 호두분태	80g

01. 모든 재료를 한번에 넣고 비터로 잘 섞는다.
*너트류는 다 섞은 후 마지막에 넣는다.



크림파티시에
포장단위 : 1kg

제과점에서 쓰는 배합 그대로 공장에서 만들었습니다.
선인의 담양 공장의 최첨단 설비로 무균포장되어
유통기한이 40일입니다.

Memo

Milk tea bread

밀크티 브레드

52개 분량



반죽 _밀크돔과 동일 생지

강력분	1000g
물	320g
소금	20g
락틱버터	220g
설탕	220g
냉동난황	300g
사프고당용세미드라이이스트	20g
비비제이	2g

믹서: 스파이럴

- 버터, 설탕을 비터로 잘 섞어준다.
- 난황을 나눠 넣어 휘퍼로 크림 상태를 만든다.
- 밀가루와 물을 넣고 저속4분 반죽한다.
- 오토리즈 20분 뒤 이스트+물 (이스트양의 2배), 비비제이를 투입하여 저속12분 (최종 반죽온도 25℃)
- 27℃/75%에서 60분 1차 발효한다.
- 50g 씩 분할 후 상온에서 15분 휴지한다.
- 둥글리기하여 밀어 핀 냉동 데니쉬로 반죽을 감싸 몰드에 넣는다.
- 33℃/80%에서 60분 2차 발효한다.
- 210/180℃ 오븐에서 9분 베이킹한다.
- 냉각 후 빵안을 파서 밀크티 크림을 짠 후 위에 뚜껑을 덮는다.

밀크티 뚜껑

데니쉬페스츰리생지	20g
-----------	-----

- 살짝 해동 후 계란 물을 바른 후 롤로 말아 냉동(30분)한다.
- 상온 10분 해동 후 세로 20g 제단 후 밀어편다.

밀크티 크림

칸디아 40% 고메크림	800g
커스타드믹스M	25g
초미립실론티파우더	5g
초미립분당	40g
흑설탕 모찌큐브	1000g

- 흑설탕 모찌큐브를 제외한 모든 재료를 넣고 크림을 올린다.
- 흑설탕 모찌큐브를 넣고 섞어준다.



초미립실론티파우더
포장단위 : 500g/20kg(벌크)

홍차 잎을 200미크론으로 가늘게 분쇄하여 제품에 바로 투입하여도 입자감이 없고 강한 홍차 맛을 느낄 수 있습니다.

Memo

Brown sugar toast

브라운 슈가 토스트

10개 분량



Memo

반죽

밀가루T45	100g
강력분	900g
소금	15g
흑설탕	150g
사프저당용세미드라이이스트	20g
전란	150g
우유	400g
비비제이	2g
락틱버터	120g
스펀지 반죽	150g
흑설탕 모찌시트	1장
흑설탕 모찌큐브	300g

- 스파이럴 믹서로 저속3분, 고속4분 반죽하여 버터 투입 후 저속3분, 고속3분으로 반죽한다. (최종 반죽온도 24°C)
- 냉장에서 30분 휴지한다.
- 겉반죽 : 50g씩 10개 분할한다.
- 안반죽 : 흑설탕 모찌시트 1장과 흑설탕 모찌큐브를 넣고 라미네이션(길이 32*50cm) 후 냉장휴지한다. 240g씩 분할하여 꺾배기 모양으로 성형 후 구 모양으로 만든다.
- 겉반죽을 밀어 펴 안반죽을 감싼다.
- 33°C/80%에서 80분 2차발효한다.
- 뚜껑을 덮고 210/180°C 오븐에서 27분 베이킹한다.

스펀지 반죽

그루오 엑스트라 밀가루 T55	1000g
몰트액기스액상	3g
물(4°C)	700g
사프저당용세미드라이이스트	2g
소금	20g

- 스파이럴 믹서로 저속2분, 고속4분 반죽한다.
- 20°C에서 오버나잇(12시간)한다.

Premium choco cake

프리미엄 초코 케이크

사각틀(29*38cm) 2개 분량



Memo

초콜릿 케이크

벨리체 72 다크초콜릿	238g
벨리체 58 다크초콜릿	238g
락틱버터	855g
냉동 난황	260g
냉동난백액	700g
설탕	435g
박력분	250g
옥수수전분	200g
익스트라다크코코아파우더	120g
브러쉬용 액체(브랜디1:물1:)	적당량
슈퍼스트레치 모찌	900g
구운 호두 분태(토픽용)	적당량
초콜릿 청크(토픽용)	적당량
모찌큐브(토픽용)	적당량

- 버터와 벨리체 72 다크초콜릿, 벨리체 58 다크초콜릿을 각각 녹여 섞는다.
- 난황은 중당하여 40°C로 만들어 1과 섞어준다.
- 체친 가루류(박력분, 옥수수전분, 코코아파우더)를 2에 넣어 휘퍼로 섞어준다.
- 냉동난백에 설탕을 세 번 나누어 넣어 머랭을 올려준다.
- 3에 머랭을 세 번에 나누어 섞는다.
- 사각틀(29*38cm)에 820g의 반죽을 평평하게 붓고 슈퍼스트레치 모찌를 450g 펼쳐준다.
- 반죽 820g을 추가로 붓는다.
- 구운 호두 분태, 초콜릿 청크, 큐브모찌를 적당량 토픽한 뒤 180°C/170°C 에서 총 28 분(15분>돌려준다>13분) 구워준다.
- 구워져나온 따뜻한 케이크위에 브러쉬용 액체(브랜디1 : 물1)를 발라준다.

가나슈

벨리체 72 다크초콜릿	180g
칸디아 40% 고메크림	215g
글루코라이트	72g

- 벨리체 72 다크초콜릿을 녹여서 준비해둔다.
- 고메크림, 글루코라이트를 냄비에 넣어 데워준다. (60°C)
- 1에 2를 3~4번에 나누어 넣어가며 혼합한다.
* 공기가 혼합되지않도록 주걱으로 저어준다.

몽타주

초콜릿 케이크	350g
가나슈	적당량

- 초콜릿 케이크를 충분히 식혀 가나슈를 넓게 펴 발라준다.
*상은 7일 보관가능