

**SIB**  
(주)선인

새로운 식감의

# 반미 바게트 세미나

## 목차

1. 배합
2. 반미 바게트 레시피
3. 반미 바게트 응용 레시피



# 01 배합

- 강력분 1000g
- 물 740g
- 소금 12g
- SSD 레드10g
- 미닛 브레드 5g (발색 강화 개량제)
- 매지믹스 블루10g(냉동 생지 개량제)

## 개량제 소개



### SSD 레드

포장단위: 400g

- 팩 포장으로 계량 시 손에 닿지 않아 위생적
- 냉동보관을 통해 균일한 발효력 유지



### 미닛 브레드

포장단위: 1kg

- 얇고 크리스피한 표면을 생성
- 파베이킹 시 플레이킹 및 수축방지
- 파베이킹용



### 매지믹스 블루

포장단위: 1kg

- 강력한 글루텐 강화력을 가진  
냉동 생지 개량제

# 01 미닛 브레드

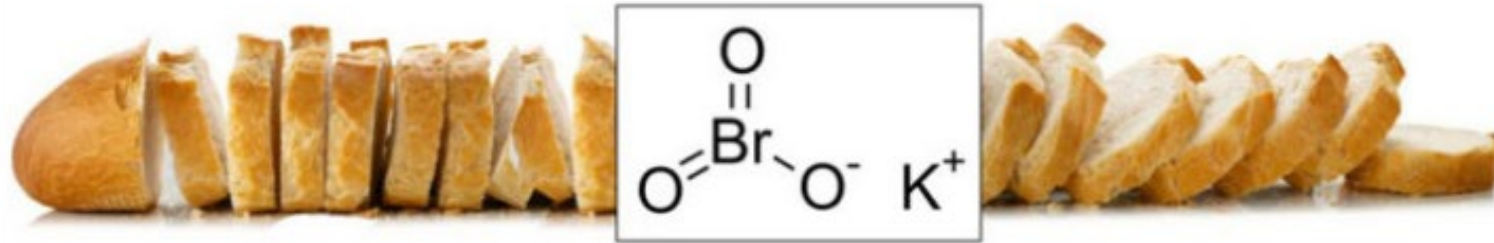
: 마이야르 반응을 촉진하여 빵의 색을 빨리 내는 개량제

▶ 일반 개량제와 미닛 브레드 발색의 시간별 차이 (데크오븐, 220°C)

5분		8분		12분	
일반	미닛 브레드	일반	미닛 브레드	일반	미닛 브레드
					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 동일 공정 적용시 현저한 차이를 보임.</li> <li>• 일반 개량제의 경우 8분 경과 시 날취가 많이 나는데 반해 미닛 브레드는 날취가 나지 않는다.</li> </ul>					

▶ Tip : 발색이 빠르므로 표피의 마름을 막아 반미 바게트의 최대 문제인 플레이킹을 방지

# 반미 바게트 왜 만들기 어려운가



## Potassium Bromate

November 6, 2015 / Philippe Fritsch / Food Additives

In Japanese:

- 臭素酸カリウム (pronounced しゅうそさんカリウム, shūsosan-kariumu).

**Potassium bromate is used to strengthen bread and cracker dough and help it rise during baking.** It is listed as a **known carcinogen** by the state of California, and the

# 02 반미 바게트 레시피

**1 믹싱 :** 스파이럴, 모든 재료를 넣고 저속 4분, 중속 5분

**2 휴지 :10분**

**3 분할 및 휴지 :** 65g 분할, 10분간 휴지

**4 성형 :** 바게트 길이 12 cm

**5 발효 :** 32℃ / 80% / 2시간 30분



발효 전 → 발효 후

**6 베이킹 :** 컨벡션 220℃, 스팀 넉넉히 주고 2분 베이킹 후 200℃로 온도 낮추고 12분

**7 광택공정 :** 바게트 표면에 물 스프레이 후 추가 2분

**8 완제**  
얇고 크리스피한 표면

**9 포장 :** 완벽하게 냉각 후 개별포장

**10 리베이킹 :** 220℃, 2분



※ 구운 직후는 반미의 특성이 나타나지 않고 리베이킹 시 나타남. 바로 사용 시, 냉각 후 리베이킹.

# 반미 바게트 냉동이 가능한가?

## ① 냉동생지의 경우

- 1) 일반 냉동생지 보다 다량의 이스트를 투입해야 함.
- 2) 특정 기간 내 소진이 가능하면 설계가능 (예, 10일 이내 구간)
- 3) 3주 정도의 구간에선 최초와 최후의 이스트 양 조절이 어려움

## ② 파베이킹의 경우

- 플레이킹 현상 발생으로 사용 불가

## ③ Bake & Frozen의 경우

- 제일 현실적인 방법이나 3주 후 부터 플레이킹 현상 다량 발생

냉동 1주차



냉동 2주차



냉동 3주차



# 03 반미 바게트 응용 레시피

오믈렛 반미		제품안내	
			
샐러드 랜치 소스	적당량	샐러드 랜치 소스 내용량: 1kg 보관방법: 냉장보관	
오믈렛	1개		
피클	적당량		
<ol style="list-style-type: none"> <li>반미 바게트에 샐러드 랜치 소스를 적당량 바르고 피클을 넣는다.</li> <li>오믈렛을 전자레인지에 1분 간 해동한 후 반미 바게트에 넣는다.</li> </ol>			
		오믈렛 내용량: 14x7cm(85g) 보관방법: 냉동보관(-18℃) 포장단위: 84개(7.14kg/Box) 미생물적으로 매우 안전합니다. 이미 익혀진 오믈렛으로 간편하게 해동하여 다양하게 활용하세요.	

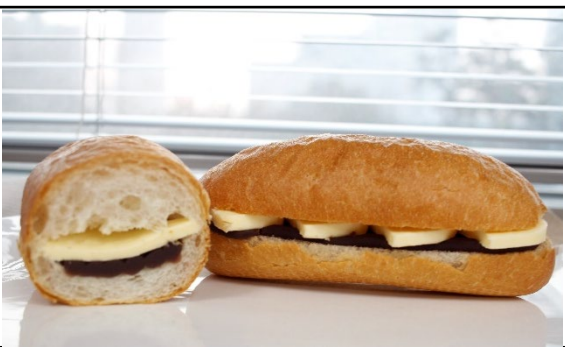



# 03 반미 바게트 응용 레시피

스위스 샐러드 반미		제품안내		
			<b>샬롯 슬라이스</b> 포장단위: 1.5kg, 10kg 원산지: 프랑스	
			<b>에멘탈 치즈</b> 슬라이스, 슈레드, 다이스, 분말 등 다양한 형태로 가공 가능합니다. • 가늘슈레드(1.8x1.8x20mm) 포장단위: 750g • 일반슈레드(3.2x3.2x25mm) 포장단위: 750g • 슬라이스(65*90*2mm) 포장단위: 600g	
스킨레스 소시지(미국산)	30g		<b>홀그레인 머스타드</b> 씹히면 툭툭 터지는 식감. 비싼 값으로 쓰이던 홀그레인 머스타드를 선인이 국산화 하여 가격을 낮췄습니다. ※글렌터너 스카치 위스키 함유 포장단위 : 280g, 1kg	
냉동 샬롯 슬라이스	10g			
에멘탈 치즈 슬라이스	25g		<b>스킨레스 소시지(미국산)</b>  짜지 않은 미국산 소시지, 껍질이 없으며 부드럽게 씹힙니다.	
수비드 당근채	10g			
드레싱	홀그레인 머스타드			10g
	해바라기유			20g
	소금			2g
	설탕	5g		
	화이트 와인 식초	5g		
1. 홀그레인, 해바라기유, 소금, 설탕, 화이트 와인 식초로 드레싱을 만든다. 2. 소시지, 에멘탈 치즈를 채친 후 샬롯, 당근채와 1의 드레싱을 혼합하여 반미 바게트에 넣는다.			<b>수비드 당근채</b> Shredded carrots  봉듀엘의 수비드 당근채 통조림 포장단위: 2,000g	

# 03 반미 바게트 응용 레시피

야끼 페투치니 반미		페스토 페투치니 반미		제품안내	
					
해바라기유	30g	해바라기유	30g	페투치니 Fettuccine egg noodle	
페투치니	120g	페투치니	120g	내용물 : 세몰리나, 계란, 물 포장단위 : 3kg(개당 27g)	
야끼소바 소스	40g	바질 페스토 소스	40g	소바에 비해 면이 불지 않으며, 장시간 탄력을 유지합니다.	
마늘오일	5g	바질 오일	5g	마늘오일, 바질오일	
<ol style="list-style-type: none"> <li>3분 삶은 페투치니와 야끼소바 소스를 해바라기유에 볶는다.</li> <li>색이 고루 나면 마늘 오일을 넣고 섞어 마무리한다.</li> </ol>		소금, 후추	적당량	포장단위 : 1L	
		<ol style="list-style-type: none"> <li>3분 삶은 페투치니를 해바라기유에 볶는다.</li> <li>바질 오일과 바질 페스토 소스를 섞고 시즈닝을 해준다.</li> <li>빵 안에 내용물을 채운 후, 이탈리아 하드치즈를 약 0.2cm 두께로 슬라이스하여 (9*5*0.2) 총 6장을 끼워 넣어준다.</li> </ol>		 천연 오일이며, 풍미가 풍부합니다.	
				 바질 페스토 소스(라멘용)  바질 31.02%와 시금치가 혼합된 페스토로 가열 후에도 녹색을 띄는 페스토입니다.	
				 포장단위 : 1kg, 500g  이탈리아 하드치즈 스틱 Italian hard cheese stick 포장단위 : 220g  • 한손에 잡히는 사이즈로 그립감이 좋습니다. • 일정한 크기와 두께의 꼬포를 만들 수 있습니다. • 껍질(약8%)이 없습니다.	

양반미		제품안내	
			
팥 앙금	60g	칸디아 엑스트라 테이스트 Candia Extra Butter	
칸디아 엑스트라 테이스트	40g	정통 프렌치 버터 (고유점) 포장단위 : 1kg	
<ol style="list-style-type: none"> <li>반미에 팥 앙금을 바른다.</li> <li>5mm 두께로 자른 버터를 올린다.</li> </ol>			