



제4회 브런치 경연대회 지도 실연

안스베이커리 - 박영수 셰프

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





올리브 치아바타

제4차 브런치 경연대회 시연- 안스베이커리 박영수 셰프

올리브 치아바타를 이용한 다양한 조리빵에 활용 가능.

반죽 (올리브 치아바타)	
강력분	900 g
박력분	100 g
정제소금	22 g
사프저당용세미드라이이스트(400g)	4 g
물	880 g
올리브오일 엑스트라 버진	95 g
블랙올리브	100 g
그린올리브	100 g

< 믹싱 >

1. 강력분, 박력분, 소금, 총 물량의 물700g만 넣고 저속-5분,고속-3분으로 믹싱.
2. 30분간 오토리즈.
3. 이스트 넣고 나머지물 180g 3번에 나눠 넣어가며 믹싱.
4. 올리브 오일을 3번에 나눠 넣어가며 믹싱.
5. 슬라이스한 블랙, 그린 올리브를 넣고 접어주며 섞기

-1차 발효: 30°C/75%, 60분~ 90분

-편칭 후 60분 발효(발효실 동일 조건)

-분할 및 팬닝: 150g(가볍게) 분할 후 바게트 천에 팬닝.

-2차 발효: 30~40분 실온 발효

-굽기: 데크오븐 260°/220°, 스팀 후 13분 베이킹



정제소금



올리브오일 엑스트라 버진



사프저당용세미드라이 이스트(400g)



|| 올리브 치아바타(바질닭가슴살샌드위치)

|| 제4차 브런치 경연대회 시연- 안스베이커리 박영수 셰프

올리브 치아바타를 이용한 다양한 토핑

내용물(2개 분량)	
삶은닭가슴살(얇게 찢음)	150 g
바질페스토(500g)	8 g
팔마산소스	15 g
샐러드랜치소스	80 g
올리브오일 엑스트라 버진	10 g
후레쉬모짜렐라[사각슬라이스8]1kg	4 ea

< 공정 >

1. 바질페스토, 올리브유, 파마산 소스, 랜치소스를 볼에 넣고 섞은 후 닭가슴살을 넣고 잘 섞어준다.
2. 빵아래면에 크림치즈소스를 바르고 위에 로메인2장을 올린다 바질닭가슴살을 올려준다.
3. 토마토(후추와 소금으로 밑간), 사각 후레쉬 모짜 슬라이스 치즈를 반으로 자른 후 순서대로 올려준다.
4. 위에 샐러드랜치소스를 뿌려준다 빵윗면에 홀그레인 머스타드를 발라준다.



바질페스토(500g)



팔마산소스



후레쉬모짜렐라[사각슬라이스8]1kg



올리브오일 엑스트라 버진





올리브 치아바타(단호박치아바타)

제4차 브런치 경연대회 시연- 안스베이커리 박영수 셰프

올리브 치아바타를 이용한 다양한 토핑

내용물(2개 분량)	
시아스단호박샐러드	500 g
브로콜리	70 g
샐롯렌치소스	60 g
삶은 달걀	4 ea
이탈리안스펙꼬또슬라이스_400g	2 ea
슈레드모짜렐라	적당량

< 공정 >

1. 전재료 잘 섞어준다
2. 치아바타 빵을 반으로 갈라 한쪽면에 크림치즈 소스를 발라준다
3. 위에 스펙꼬또를 사이즈에 맞게 자른 후 1장을 올리고 버무려둔 단호박 샐러드를 적당량 올린 후 샐롯 렌치소스를 뿌려준다
4. 피자치즈를 뿌려주고 컨벡션 180도 8분간 굽는다.(에어 프라이어 180°, 8~10분)



브로콜리





|| 올리브 치아바타(라구소스 치아바타)

|| 제4차 브런치 경연대회 시연- 안스베이커리 박영수 셰프

올리브 치아바타를 이용한 다양한 토핑

내용물	
라구소스포션	1000 g
적강낭콩 1/2	480 g
건조팜마산분말 750g	20 g
전분	20 g
물	20 g
후레쉬모짜렐라[원형슬라이스4]370g	g

< 공정 >

1. 라구소스와 강낭콩캔을 끓여준다 전분과 물을 섞어 부어준후 다시 끓여준다. 걸죽한 되기가 나오면 불을 끄고 파마산 분말을 넣고 식혀준다.
2. 빵에 라구소스를 충분히 바르고 위에 스펙고또 1장을 올려 컨벡션 180도에 10분간 구워준다.
3. 그위에 슬라이스 토마토, 후레쉬 모짜렐라(4mm), 생바질잎을 올리고 발사믹 글레이즈를 뿌려 마무리 한다.



건조팜마산분말 750g



후레쉬모짜렐라[원형슬라이스4]370g



라구소스포션



적강낭콩 1/2





먹물팔라도우 피자

제4차 브런치 경연대회 시연- 안스베이커리 박영수 셰프

오징어 먹물을 이용하여 피자 반죽

반죽		
강력분	1000 g	-믹싱-
오징어먹물색소(465g)	20 g	1. 강력분, 오징어 먹물, 소금, 물1(700g)만 넣고 저속-5분, 고속-3분으로 믹싱.
사프저당용세미드라이이스트(400g)	5 g	2. 30분간 오토리즈.
소금	18 g	3. 이스트 넣고 물2(180g) 3번에 나눠 넣어가며 믹싱.
물1	700 g	4. 최종단계에서 올리브 오일을 3번에 나눠 넣어가며 믹싱.
물2	180 g	-1차 발효: 30°C/75%, 60분
올리브오일 엑스트라 버진	80 g	-편칭 후 30분 실온 발효
		-분할 및 팬닝: 250g(가볍게) 분할 후 실리콘 페이퍼에 올리브유를 충분히 묻혀 손이 반죽에 많이 닿지 않게 팬닝.
		-2차 발효: 10~15분 실온 발효 (중간 중간 반죽을 가볍게 펴준다.)
		-굽기: 피켓질 한 후 데크오븐 260°/220°, 5분 이내 베이킹



오징어먹물색소(465g)



올리브오일 엑스트라 버진



사프저당용세미드라이이스트(400g)



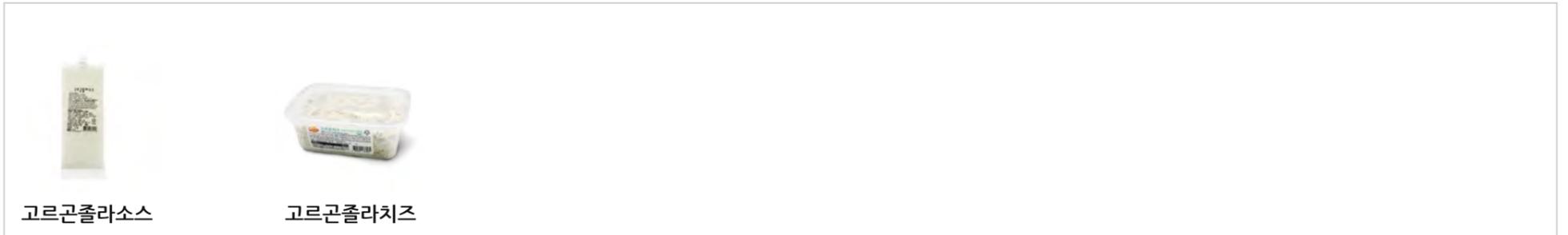


먹물팔라도우 피자(고르곤졸라)

제4차 브런치 경연대회 시연- 안스베이커리 박영수 셰프

먹물팔라도우를 이용한 고르곤졸라 치즈 브런치

내용물		< 공정 > 1. 구워진 팔라도우를 반으로 잘라 준다. 2. 위에 고르곤졸라 소스를 발라준다. 3. 피자치즈를 조금 뿌린후 고르곤졸라를 적당히 뿌려준다 . 4. 다시 피자치즈를 뿌려주고 호두(반테)를 올려 250°/250° 데크 오븐에 8분간 구워 준후 꿀을 뿌려 마무리한다.
고르곤졸라소스	적당량	
피자치즈	적당량	
호두반테(원료)	적당량	
고르곤졸라치즈	적당량	





먹물팔라도우 피자(감자페퍼로니)

제4차 브런치 경연대회 시연- 안스베이커리 박영수 셰프

먹물팔라도우 이용한 감자페퍼로니 피자

내용물	
크림치즈소스_5kg	적당량
샐러덴치소스	적당량
슬라이스 감자	적당량
페퍼로니	적당량
피자치즈	적당량
생바질잎	적당량

1. 구워진 팔라도우를 반으로 잘라 준다
2. 위에 크림치즈 소스를 발라준다,피자치즈를 적당히 뿌려준다.
3. 얇게 슬라이스한 감자와 페퍼로니를 겹겹이 쌓아 준다
4. 위에 샐러덴치소스, 피자치즈를 뿌려 250°/250° 데크 오븐에 12분간 구워준다
5. 구워진후 바질 잎을 올려 마무리 해준다.



크림치즈소스_5kg





우유식빵

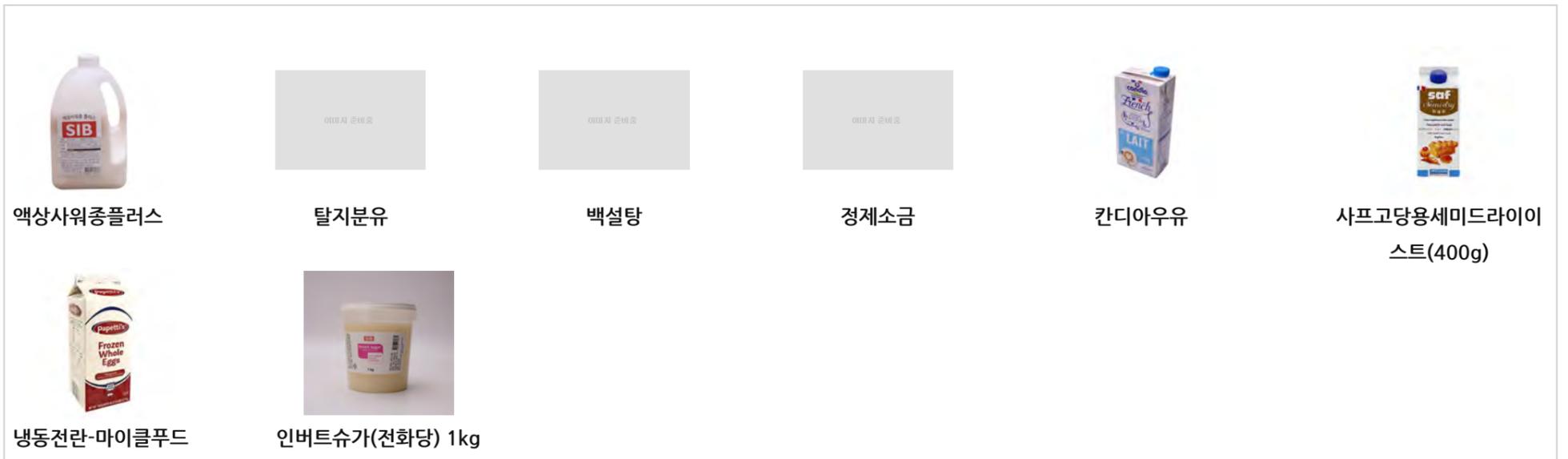
제4차 브런치 경연대회 시연- 안스베이커리 박영수 셰프

우유식빵을 이용한 다양한 브런치

믹싱		<공정>
강력분	1000 g	
백설탕	100 g	
SIB락틱버터_5kg	100 g	
엑상사워중플러스	200 g	
인버트슈가(전화당) 1kg	50 g	
정제소금	20 g	
냉동전란-마이클푸드	100 g	
탈지분유	15 g	
사프고당용세미드라이스트(400g)	21 g	
칸디아우유	650 g	

<공정>

1. 믹싱
버터를 뺀 나머지 재료를 넣고
저속-3분, 고속-4분, 버터 투입,
저속-2분, 고속-3분
2. 1차 발효: 60분
3. 분할: 250g(버섯감자그라탕용), 500g(크로크무슈)
4. 휴지: 15분
5. 성형: 식빵 모양으로 성형 후 식빵틀에 넣기
(틀 사이즈: 그라탕-90*90*90, 크로크무슈- 170*125*125)
6. 2차 발효: 35°/75%, 60분
7. 베이킹: 식빵 뚜껑 닫고 데크오븐 190°/200°,
20분(버섯감자그라탕), 30분(크로크무슈)





우유식빵(크로크무슈)

제4차 브런치 경연대회 시연- 안스베이커리 박영수 셰프

우유식빵을 이용한 크로크무슈 브런치

내용물		< 공정 > 1. 슬라이스된 식빵에 베사멜소스를 바른다 2. 빵위에 스펙꼬또를 올리고 빵을 덮고 고다슬라이스를 올린다 3. 다시 소스가 발린 부분이 위로 가게 올리고 반건조 베이컨을 올린후 피자치즈를 뿌려주고 컨벡션 180도에 10분 굽는다
베사멜소스포션	적당량	
이탈리안스펙꼬또슬라이스_400g	1 ea	
고다치즈[슬라이스95*105*1.2]	적당량	
반건조베이컨칩_1.5kg	적당량	



고다치즈[슬라이스
95*105*1.2]



반건조베이컨칩_1.5kg



베사멜소스포션





우유식빵(버섯감자그라탕)

제4차 브런치 경연대회 시연- 안스베이커리 박영수 셰프

우유식빵을 이용한 버섯감자그라탕 브런치

내용물(3개분량)		< 공정 >
베샤멜소스포션	240 g	
구운리얼베이컨칩 500g	50 g	
오븐에 구운 버섯	240 g	
각독설기한 삶은 감자	200 g	

1. 전재료 섞어둔다
2. 구워진 식빵을 반으로 잘라 속을 파낸다
3. 파낸 속을 그라탕으로 채우고 피자치즈를 뿌린후
4. 컨벡션180도에 10분간 굽는다.



구운리얼베이컨칩 500g



베샤멜소스포션





곡물베이글

제4차 브런치 경연대회 시연- 안스베이커리 박영수 셰프

여러곡물이 들어간 베이글

믹싱		< 공정 >	
강력분	800 g	1. 믹싱	올리브유를 제외한 모든 재료 넣고 저속-3분, 고속-8~10분
우리농산물로만들어더욱구수한우리멀티믹스	100 g	2. 1차 발효: 40분 실온 발효	
유기농 통밀가루(지대)-밥스레드밀	100 g	3. 분할: 120g	4. 휴지: 10분 5. 성형: 링모양으로 성형
사프저당용세미드라이이스트(400g)	12 g	6. 2차 발효: 40분 실온 발효	
백설탕	40 g	7. 데치기	8. 베이킹: 260°/230°, 13분
정제소금	18 g		
물	580 g		
올리브오일 엑스트라 버진	30 g		



우리농산물로만들어더욱
구수한우리멀티믹스



백설탕



정제소금



유기농 통밀가루(지대)-밥
스레드밀



올리브오일 엑스트라 버진



사프저당용세미드라이이
스트(400g)





곡물베이글(크림치즈 딥)

제4차 브런치 경연대회 시연- 안스베이커리 박영수 셰프

곡물 베이글과 잘 어울리는 딥

내용물(딥)		< 공정 >
오리지널크림치즈 1.36kg	200 g	크림치즈를 전자렌지에 10초씩 돌려 부드럽게 풀어 준다. 나머지 재료를 섞어준다
크림치즈소스	40 g	
구운리얼베이컨칩 500g	30 g	
다진할라파뇨	20 g	



크림치즈소스



구운리얼베이컨칩 500g



오리지널크림치즈
1.36kg

