



제4차 브런치 경연대회 지도 시연

명란 후랑크 / 매콤 바다 핫독용 빵 / 매콤 바다 핫독 / 파니니용 빵 /

핫 치킨 파니니 / 풍기무슈 빵 / 풍기무슈

성심당 - 이형덕 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!

Ch (주)선인 +

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



www.sib.kr



명란 후랑크


제4차 브런치 경연대회 시연- 성심당 이형덕 셰프

매콤한 소시지와 명란마요의 맛있는 조합의 브런치

반죽		< 공정 > 1. 5~7분 해동 후 11*12로 재단한다.
냉동 판페스츄리생지	1 ea	

충전물		< 공정 > 1. 재단한 데니쉬반죽을 틀에 팬닝하고 골고루 섞은 충전물을 60g충전한다.
냉동살랏(슬라이스) 1.5kg	100 g	
코울슬로(300g)	300 g	


토피нг물(1개 분량)		< 공정 > 1. 윗면에 명란마요네즈 20g을 짜준 후 페퍼 맛 스모크 소세지를 올려서 놓아준다. 2. 발효: 28도/75%, 60~70분 3. 베이킹: 데크 오븐 220/200도, 18분 베이킹 4. 윗면에 명란마요네즈30g을 짜준 후 아스파라거스를 토피нг 하고 220/200도, 8분간 2차 베이킹
명란마요	30 g	
아스파라거스	1 ea	
페퍼맛스모크소세지	1 ea	




코울슬로(300g)



명란마요



냉동 판페스츄리생지



냉동살랏(슬라이스)
1.5kg





매콤 바다 핫독용 빵

제4차 브런치 경연대회 시연- 성심당 이형덕 셰프

간단한 브런치용 빵

반죽	
강력분	1000
액상사워종플러스	150 g
DB쿠키ング 1kg	70 g
익스트라테이스트(1kg)	150 g
사프고당용세미드라이이스트(400g)	15 g
소금	20
백설탕	100 g
물	550 g

< 공정 >


1. 믹싱: 저속 3분, 중속 5분, 버터 투입, 중속 3분
2. 1차 발효: 35~38도, 습도80~85%, 40분
3. 분할: 70g분할
4. 휴지: 하고 휴지를 준 후
5. 성형: 핫도그빵 모양으로 성형
6. 2차 발효: 35~38도, 습도80~85%, 30분
7. 베이킹: 데크오션 220/170도, 15분



액상사워종플러스



DB쿠키링 1kg



익스트라테이스트(1kg)



사프고당용세미드라이이스트(400g)



매콤 바다 핫독

제4차 브런치 경연대회 시연- 성심당 이형덕 셰프

매콤한 낙지와 살럿이 어울려진 브런치

반죽	
강력분	1000 g
액상사워종플러스	150 g
DB쿠키ング 1kg	70 g
익스트라테이스트(1kg)	150 g
사프고당용세미드라이이스트(400g)	15 g
소금	20 g
백설탕	100 g
물	550 g

- < 공정 >
1. 믹싱: 저속 3분, 중속 5분, 버터 투입, 중속 3분
 2. 1차 발효: 35~38도, 습도80~85%, 40분
 3. 분할: 70g분할
 4. 휴지: 하고 휴지를 준 후
 5. 성형: 핫도그빵 모양으로 성형
 6. 2차 발효: 35~38도, 습도80~85%, 30분
 7. 베이킹: 데크오션 220/170도, 15분

충전물(3개 분량)	
냉동살럿(슬라이스) 1.5kg	50 g
프렌치스타일믹스	50 g
절단낙지	100 g
냉동다진마늘블럭 1kg	3 g
카레시즈닝	1 g
후추	1 g
소주	1 g
고운고추가루	4 g
고추장	10 g
돼지불고기양념	205 g
감자전분	9 g
대두유	1 g
흰다리새우	45 g

- < 공정 >
1. 대두유에 야채를 먼저 넣고 볶다가 낙지와 새우살과 양념을 넣고 익을 때까지 볶아준다

토피ング(3개 분량)	
살럿랜치소스	150 g
가시오부시	15 g

- < 공정 >
1. 핫도그빵을 새로로 커팅 후 토스트를 해주고 살럿랜치 소스 30g짜준 후 충전물을 80g정도 넣어준다.
 2. 윗면에 살럿랜치 소스 20g과 가스오부시 뿌려주고 마무리한다.



액상사워종플러스



DB쿠키잉 1kg



카레시즈닝



프렌치스타일믹스



익스트라테이스트(1kg)



냉동살럿(슬라이스)
1.5kg





사프고당용세미드라이이
스트(400g)

냉동다진마늘블럭 1kg





| 파니니용 빵

| 제4차 브런치 경연대회 시연- 성심당 이형덕 셰프

간단하며 맛있는 브런치

파니니용 빵	
밀가루베르데	1000 g
오징어먹물색소(465g)	20 g
액상사워종플러스	200 g
익스트라테이스트(1kg)	100 g
칸디아우유	500 g
사프저당용세미드라이리스트(400g)	20 g
백설탕	60 g
소금	10 g

<공정>

1. 믹싱-저속2분, 중속 8분, 버터 투입, 중속 3분 믹싱, 반죽 온도: 24도

2. 1차 발효: 온도 30~35도, 습도 70~75%, 40분

3. 분할: 100g씩 분할

4. 벤치타임: 10분

5.성형: 막대 모양으로 성형

6. 2차 발효: 30~35도, 습도 70~75%, 30분

7. 베이킹: 250°/230° (데크 오븐 기준)에서 6분

4. 구워진 빵에 바질페스토, 이지마요를 섞은 소스를 뿌리고 생 모짜렐라를 올려준 다.

5. 그 위에 핫 치킨타핑, 라구소스, 와사비마 요순으로 올려준 후 파니니 그릴에 6분 구워준 후 마무리 한다.



액상사워종플러스



밀가루베르데



오징어먹물색소(465g)



익스트라테이스트(1kg)



칸디아우유



사프저당용세미드라이리스트(400g)





| 핫 치킨 파니니

| 제4차 브런치 경연대회 시연- 성심당 이형덕 셰프

오징어 먹물빵에 매콤한 치킨과 후레쉬 모짜렐라가 조화로운 브런치

반죽		<div><공정></div> <div>1. 믹싱-저속2분, 중속 8분, 버터 투입, 중속 3분 믹싱, 반죽 온도: 24도</div> <div>2. 1차 발효: 온도 30~35도, 습도 70~75%, 40분</div> <div>3. 분할: 100g씩 분할</div> <div>4. 벤치타임: 10분</div> <div>5.성형: 막대 모양으로 성형</div> <div>6. 2차 발효: 30~35도, 습도 70~75%, 30분</div> <div>7. 베이킹: 250°/230° (데크 오븐 기준)에서 6분</div> <div>4. 구워진 빵에 바질페스토, 이지마요를 섞은 소스를 뿌리고 생 모짜렐라를 올려준다.</div> <div>5. 그 위에 핫 치킨탐핑, 라구소스, 와사비마 요순으로 올려준 후 파니니 그릴에 6분 구워준 후 마무리 한다.</div>
밀가루베르데	1000 g	
오징어먹물색소(465g)	20 g	
액상사워종플러스	200 g	
익스트라테이스트(1kg)	100 g	
칸디아우유	500 g	
사프저당용세미드라이이스트(400g)	20 g	
백설탕	60 g	
소금	10 g	

충전물(3개 분량)		<div>< 공 정 ></div> <div>1. 빵에 바질페스토, 이지마요를 섞은 소스를 뿌리고 생 모짜렐라를 올려준다.</div> <div>2. 그 위에 핫 치킨탐핑, 라구소스, 와사비마요 순으로 올려준 후 파니니 그릴170도에 6분 구워준다.</div>
라구소스포션	54 g	
후레쉬모짜렐라[원형슬라이스4]370g	135 g	
와사비마요	30 g	
이지마요	135 g	
바질페스토(500g)	90 g	
핫치킨탐	150 g	

					
액상사워종플러스	와사비마요	후레쉬모짜렐라[원형슬라이스4]370g	이지마요	라구소스포션	밀가루베르데
					
오징어먹물색소(465g)	익스트라테이스트(1kg)	칸디아우유	사프저당용세미드라이이스트(400g)		





❖ 풍기무슈

❖ 제4차 브런치 경연대회 시연- 성심당 이형덕 셰프

풍기버섯의 향 가득한 스펙꼬또 브런치

반죽	
강력분A	500 g
물	500 g
강력분B	500 g
소금	20 g
백설탕	60 g
액상사워중플러스	100 g
전지분유	50 g
익스트라테이스트(1kg)	60 g
칸디아우유	430 g
사프고당용세미드라이스트(400g)	12 g

< 공정 >

1. 믹싱: 강력분A 와 물을 넣은 후 저속 2분 후 30분~60분 오토리즈 나머지 재료 투입, 저속3분, 중속5분, 버터투입, 중속 3분
2. 1차 발효: 35~38도, 습도 80~85%, 40분 발효
3. 분할: 180g 분할
4. 벤치 타임: 10분
5. 성형: 원봉모양으로 성형 후 식빵틀(155*75*65)에 넣기
4. 2차발효: 35~38도, 습도 80~85%, 30분 발효
5. 베이킹: 컨벡션 오븐 160°, 윗면에 철판을 덮은채로 17분.

충전물	
DB쿠킹 1kg	300 g
풍기소스(1kg)	75 g
백설탕	9 g
이탈리안스펙꼬또슬라이스_400g	2 ea
고다치즈[슬라이스95*105*1.2]	1 ea

< 공정 >

1. DB쿠킹, 설탕, 풍기소스를 설탕이 녹을 때까지 잘 섞어준다.
2. 빵을 2등분하고 소스를 발라준 후 스펙꼬또슬라이스 2장, 고다슬라이스 1장을 깔아주고 자른 빵의 나머지도 소스를 골고루 묻혀 준 후 올려준다.

토픽물	
이지마요	100 g
풍기소스(1kg)	50 g
양송이슬라이스 2.5kg	50 g
후레쉬모짜렐라[원형슬라이스4]370g	50 g
통후추	4 g

< 공정 >

1. 이지마요, 풍기 소스를 섞어준다.
2. 냉동양송이 버섯과 통후추를 볶아준 후 윗면에 토픽한다.
3. 1번의토픽물을 짜주고 생모짜렐라를 올려 준 후 데크오븐 180/160도에서 18분 베이킹



액상사워중플러스



고다치즈[슬라이스 95*105*1.2]



DB쿠킹 1kg



후레쉬모짜렐라[원형슬라이스4]370g



이지마요



백설탕



양송이슬라이스 2.5kg



익스트라테이스트(1kg)



칸디아우유



사프고당용세미드라이스트(400g)



| 풍기무슈 빵

| 제4차 브런치 경연대회 시연- 성심당 이형덕 셰프

쉽고 간단한 브런치

풍기무슈		<div>< 공정 ></div> <div>1. 믹싱: 강력분A 와 물을 넣은 후 저속 2분 후 30분~60분 오토리즈 나머지 재료 투입, 저속3분, 중속5분, 버터투입, 중속 3분</div> <div>2. 1차 발효: 35~38도, 습도 80~85%, 40분 발효</div> <div>3. 분할: 180g 분할</div> <div>4. 벤치 타임: 10분</div> <div>5. 성형: 원봉모양으로 성형 후 식빵틀(155*75*65)에 넣기</div> <div>4. 2차발효: 35~38도, 습도 80~85%, 30분 발효</div> <div>5. 베이킹: 컨벡션 오븐 160°, 윗면에 철판을 덮은채로 17분.</div>
강력분A	500 g	
물	500 g	
강력분B	500 g	
소금	20 g	
백설탕	60 g	
액상사워종플러스	100 g	
전지분유	50 g	
익스트라테이스트(1kg)	60 g	
칸디아우유	430 g	
사프고당용세미드라이이스트(400g)	12 g	



액상사워종플러스



익스트라테이스트(1kg)



칸디아우유



사프고당용세미드라이이스트(400g)

