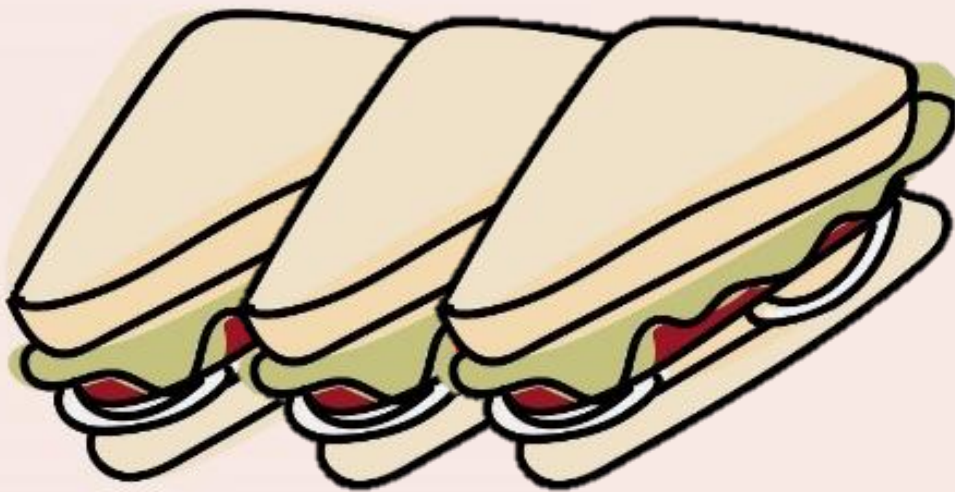


**SIB**



# 샌드위치 세미나



2019 (주)선인



TURNOVER

**2 billion euros**



EMPLOYEES

**10 500**



APPLIED SCIENCE CENTERS: **56**

PRODUCTION SITES: **66**

SALES OFFICES: **78**

**R&D**



**10**  
CENTERS



**570**  
EXPERTS

LESAFFRE  
IS BASED IN

**51 countries**

MORE THAN 165 YEARS OF KNOW-HOW,  
SUPPORTING INNOVATION,  
PROXIMITY AND SHARING

WORKING TOGETHER  
TO BETTER NOURISH  
AND PROTECT THE PLANET

# 목차

## Contents

- 1 **나라별 샌드위치 빵 22**
- 2 **샌드위치 빵의 문제점과 해결책**
- 3 **냉동 샌드위치 빵의 컨셉**
  - 미닛 브랜드 컨셉
  - 완제 냉동 컨셉
  - 2차 발효 냉동생지 컨셉
- 4 **냉동 샌드위치에 사용되는 원료**
  - 르사프 원료
  - 기타원료(속재료포함)
- 5 **샌드위치 빵 레시피**

# 01 나라별 샌드위치 빵 22

프랑스  
바게트



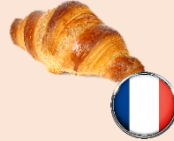
프랑스  
러스틱 바게트



프랑스  
팔루체



프랑스  
PPF 크로와상



독일  
프레즐



영국  
잉글리쉬 머핀



영국  
크럼펫



영국  
밥스



이탈리아  
브르스게타



그리스  
피타브레드



오스트리아  
비에누아즈 바게트



스웨덴  
플라 브레드



러시아  
바통



터키  
바즐라마



이스라엘  
할라



칠레  
마라게타



멕시코  
블리오(텔레라)



페루  
팡 트레스 폰타스



브라질  
파오드 살



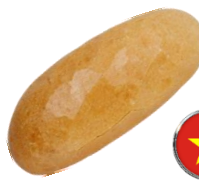
모로코  
흙즈



코트디부아르  
인삼 바게트



베트남  
반미



## 02 샌드위치 빵의 문제점 과 해결책

### 문제점

손실 (수요 예측 측정 불가)

노화

제조 공정 소요 시간

바삭함 손실(크리스피 빵의 경우)

### 해결책

냉동빵

실시간 대기

주문 후 가열

## 03 냉동 샌드위치 빵의 컨셉

<p><b>미닛 브레드 컨셉</b></p> <p>크리스피 브레드</p>	<p>냉동상태로 컨백션 220℃, 2-3분</p> <p>완제 베이킹 (베이킹시간 단축)</p>  <p>재베이킹시 내부: 냉동상태 외부: 바삭함</p> <p>상온 10분 방치 온도 평형</p>  <p>서빙</p> <p><b>사용 원료 : 미닛브레드</b> 바게트 / 러스틱 바게트 / 밥스 / 반미 바게트 / 할라 / 바통 / 홉즈 / 브루스게타 / 인삼 바게트 / 볼리오(텔레라) / 마라게타 / 팡 트레스푼타스 / 파오드 살 / 프레즐</p>
<p><b>완제 냉동 컨셉</b></p> <p>소프트 브레드</p>	<p>포장상태로 상온 해동</p> <p>완제 일반 베이킹</p>  <p>필요시 재베이킹</p> <p>서빙</p> <p><b>사용 원료 : 미닛브레드, 이비스 옐로우</b> 플라 / 피타 / 팔루체 / 비에누아즈 바게트 / 잉글리쉬 머핀 / 바즐라 / 크럼펫</p>
<p><b>2차 발효 냉동 생지 컨셉</b> (Pre Proofed Frozen)</p> <p>라미네이션 제품</p>	<p>상온 20~30분 해동</p> <p>2차 발효 75% 후 냉동</p>  <p>베이킹 컨백션 170℃ 18분 베이킹</p> <p>서빙</p> <p><b>사용 원료 : PPF 전용 개량제</b> PPF 크로와상</p>

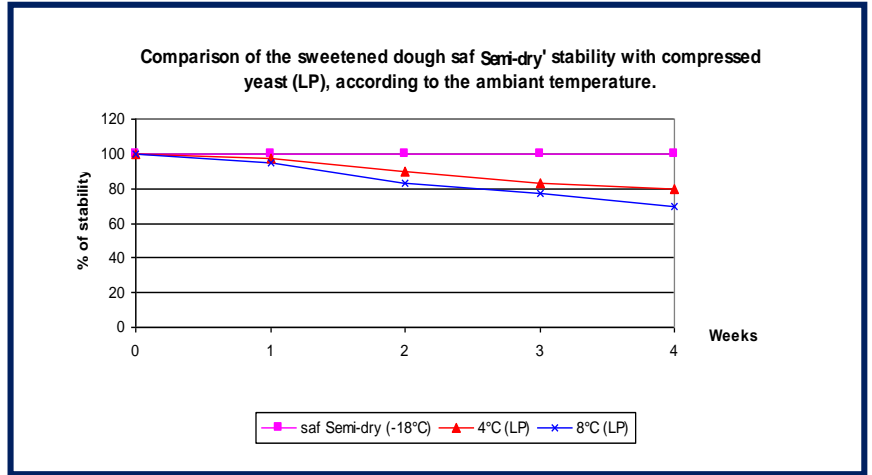
# 04 냉동 샌드위치 빵에 사용되는 르사프 원료

## 냉동 이스트 (SSD)

유통기한 만료까지 이스트 활성 유지  
타입 : 골드, 레드  
포장단위 : 400g



냉동이스트는 2년 동안 활성유지



## 미닛 브레드



얇고 크리스피한 표면을 생성  
발생 강화 개량제

사용량 : 1.5~2%  
포장단위 : 1kg, 10kg

### 1. 베이킹 시간을 줄인다.

- 겉질이 얇아진다.  
(일반 빵의 경우 이미 빵의 중심부가 90°C로 다 익었지만 겉질 색을 내려고 더 베이킹)
- 빵 내에 수분 함량 증가. (재가열시 마르는 현상이 줄어듦)

### 2. 일반 빵의 경우 문제점 (베이킹 시간을 줄일 때)

- 색이 나지 않는다. (미닛 브레드 개량제는 발색을 강화)
- 겉질이 형성되지 않아 냉각 시 표피가 쭈글거린다. (미닛 브레드는 겉질 형성을 촉진)

### 3. 재가열시

- 전자레인지: 포장 상태에서 상온 해동 후 전자레인지에 가온하여도 빵이 마르지 않는다.
- 오븐 가열: 중심부가 얼음 상태로 굵고 10분 상온 방치 시 겉은 바삭하고 안은 부드러운 특징 유지
- 재베이킹시 수분 손실이 적다

### 4. 단점

빵에 수분이 많아 리베이킹 후에도 시간이 지나면 겉질이 말라해질 수 있다.

## 미닛 브레드 발색 속도 비교

5분		8분		12분	
일반	미닛 브레드	일반	미닛 브레드	일반	미닛 브레드

• 동일 공정 적용시 현저한 차이를 보임.  
• 일반 개량제의 경우 8분 경과 시 날취가 많이 나는데 반해 미닛 브레드는 날취가 나지 않는다.

## 스타베이크 러스틱 블렌드



러스틱 블렌드 300g



T55 5kg

물 3750g

계근이  
필요  
없습니다

## 스타베이크 아메리칸 프레즐 블렌드



아메리칸 프레즐 블렌드 600g



강력분 1.5kg

중력분 1.5kg

설탕 150g

식물성오일 45g

물 1650g

## 사프르부

설탕 함량이 5%이상 넘는 제품은 발효가 잘 되지 않습니다

포장단위 : 500g, 12.5kg



## 리벤도 르방

유산균과 천연 효모로 이루어져 냉동 유통되며 10g 씩 봉투에 포장되어 밀가루 2kg에 대하여 10g (0.5%) 사용으로 무이스트 빵이나 사워 브레드를 만들수있다

포장단위 : 10g\*5봉 / 100g



## 매지믹스 블루

일반 냉동 생지 개량제

사용량 1%  
포장단위 : 10kg



## PPF 개량제

발효 냉동 생지 용

사용량 : 1~1.5%  
포장단위 : 10kg



## 이비스 옐로우

천연 일반 제빵용 개량제  
노화 방지 전용 개량제  
사용량 0.1~0.2%  
포장단위 : 500g



## 이비스 화이트

부분 천연 제빵용 개량제,  
비타민C 함유  
사용량 1%  
포장단위 : 500g



## 이비스 아주

100% 천연 냉동 생지 개량제  
아세로라 농축분말 함유  
사용량 : 2%  
포장단위 : 500g



# 04 냉동 샌드위치 속재료에 사용되는 기타 원료

T55



비타민C 등 개량제 성분이 들어 있지 않은 100% T55. 브리오쉬, 도넛 등 고배합에 사용시 켈떡이지 않고 쇼트합니다.  
포장단위 : 25kg

홀그레인 머스타드



씹히면 독특 터지는 식감. 비싼 값으로 쓰이던 홀그레인 머스타드를 선인이 국산화 하여 가격을 낮췄습니다.  
※글루텐더 스킨치 위스키 함유  
포장단위 : 280g, 1kg

칸디아 롤버터



프랑스 중남부 확산지역 토양의 우수로 독특한 맛을 가진 버터  
포장단위 : 1kg, 5kg

참깨 페이스트



참깨 페이스트 설명  
포장단위 : 1kg

프로슈토 슬라이스



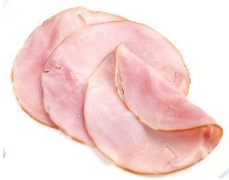
이탈리아 생햄, 원하는 두께로 생산 가능  
규격 : 장당 평균 13.7g (190x90)  
포장단위 : 총 95g / 7장 (15g)

올리브 따프나드



지중해 올리브를 갈아 만든 스프레드로 빵, 크래커등 과 곁들이면 좋습니다.  
포장단위 : 1kg  
유통기한 : 냉동 24개월

숙성 로인 햄



포장단위 : 300g

냉동 마스카폰



잘 풀리는 냉동 마스카폰  
포장단위 : 500g

글루텐 프리 분말



밀가루와 1:1 교체하여 사용 가능 쇼트하고, 크럼블한 새로운 조직의 제품을 만들 수 있습니다  
포장단위 : 10kg

에델바이스 36%



펠클린의 화이트 초콜릿  
포장단위 : 2kg

레미마틴



Fine 샴페인 꼬냑  
사용량 : 1~3%  
포장단위 : 1L\*6병

멧들 유기농 통밀



밀눈과 겉절이 포함된 유기농 통밀가루  
포장단위 : 11.34kg, 2.268kg

냉동 구아카몰



청키한 아보카도가 살아 있는 구아카몰  
포장단위 : 250g

냉동 샬롯



프랑스 냉동 슬라이스 샬롯  
포장단위 : 1.5kg, 10kg

사워크림 LP



유지방 함량 22% 장기간 보관이 가능합니다  
포장단위 : 1kg

프로블론 다이스 9.6



포장단위 : 1kg

브리 치즈



엠보로그 브리 치즈  
포장단위 : 125g\*12개 (박스)

스킨레스 소시지



미국산 겉절이없는 소시지  
포장단위 : 1kg

에멘탈 치즈 슬라이스



사이즈 : 65\*90\*2  
포장단위 : 600g (장당 12g)

마늘 오일



100% 천연 허브오일  
포장단위 : 250g, 1kg

단풍당 시럽



메이플 시럽  
포장단위 : 1kg

IQF 반건조 무화과



무화과를 반건조하여 조직감을 향상시키고 색을 살린 제품  
포장단위 : 500g, 2.5kg

칸디아 크림치즈



미국산과 다른 맛, 다른 물성  
포장단위 : 1kg

피스타치오 커널



포장단위 : 100g, 10kg

냉동 포르치니



유럽산 홀 지름 2~4cm 다이스 3\*3  
포장단위 : 1kg



건조 파슬리



색과 향이 뛰어난  
포장단위 : 250g

IQF 양송이 슬라이스



자연송이 맛이 나는 양송이  
원산지 : 프랑스  
포장단위 : 1kg

냉동바질



다레갈 바질  
포장단위 : 250, 15kg

냉동마늘



스페인산 냉동마늘포션으로  
양식 요리에 적합합니다.  
포장단위 : 1kg, 10kg(개당 7g)

트리플 오일



100% 천연 허브 오일  
블랙 트리플 사용  
포장단위 : 250g

양파겔



프랑스 양파를 농축하여  
만든 젤 스타일의 제품.  
포장단위 : 1kg

체다 치즈 슬라이스



영국산 100% 천연 체다치즈  
포장단위 : 600g

페슈리 전용 분



프랑스산 페슈리 전용 밀가루  
포장단위 : 20kg

칸디아 스위트버터



정통 프렌치 페슈리 버터  
포장단위 : 1kg

냉동 오믈렛



사이즈 : 14×7cm(85g)  
보관조건 : 냉동 1년  
포장단위 : 84개(7.14kg/box)

샬롯 렌치 소스



포장단위 : 1kg

이탈리안 하드치즈 스틱



한손에 잡히는 사이즈로 그림감이 좋습니다.  
일정한 크기와 두께의 꼬포를 만들 수 있습니다.  
• 껍질(약8%)이 없습니다.  
포장단위 : 220g

페투치니



이탈리아 생산 생면  
포장단위 : 3kg

타마고 산도



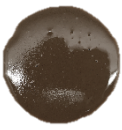
촉촉한 식감의 냉동 타마고,  
이미 조리되어 쉽고 간편하게  
타마고 산도를 만들 수 있습니다.  
원산지 : 프랑스  
포장단위 : 1kg

베이킹용 불고기



포장단위 : 800g

오코노미야끼 소스



포장단위 : 1.8L

홀머슴 햄



포장단위 : 500g

바질페스토 소스



라멘용 바질 페스토 소스  
포장단위 : 1kg

팻슬트



프레즐용 소금  
포장단위 : 500g

수비드 당근채



봉듀엘 수비드로 만든 당근채,  
통조림 국물이 적어 고형량이 높습니다  
포장단위 : 2,000g

풍기소스



트리플 버섯과 송이향이 나는  
파리지앵 버섯을 갈아 만든 제품으로  
피자, 샌드위치 소스로 좋습니다.

포장단위 : 1kg

SIB

## 초간단 샌드위치 빵 데모

1. 미닛 브랜드 컨셉
2. 완제 냉동 컨셉
3. 2차 발효 냉동생지 컨셉

## Ultra 초간단 샌드위치 빵 장점



냉동빵

+



스프레드

+



햄 or 치즈

### 장점

1. 조립시 야채가 없어 로스가 없다
2. 준비된 스프레드 등이 장기간 보존이 가능하다
3. 조립시간이 짧다



-프랑스의 샌드위치용 브레드  
-'미닛 브레드'의 사용으로 샌드위치에 적합한 얇은 껍질을 가져 쇼트 바이트함



배합	
T55	1000
정제수	630
소금	20
SSD레드	10
미닛 브레드	20

## 공정



## 응용. 홀그레인 버터 샌드위치



### 샌드

재료	중량(g)
*홀그레인 머스타드 버터	20
홀머슬 햄	1장
로메인	10

1. 리베이킹한 바게트를 반으로 갈라 하단에 홀그레인 머스타드 버터를 바르고 그 위에 햄과 로메인을 올려 마무리한다.

### \*홀그레인 머스타드 버터

재료	중량(g)
칸디아 롤버터	100
홀그레인 머스타드	20
소금	1

1. 포마드 상태의 버터에 홀그레인 머스타드와 소금을 고루 혼합한다.



-프랑스의 샌드위치용 빵  
-'스타 베이커 러스틱'은 일종의 농축 믹스로 이스트가 포함되어 물과 밀 그리고 미닛 브레드만 추가하여 사워도우 풍미 바게트 생산 가능



배합	
T55	1000
정제수	700
스타 베이커 러스틱	60
미닛 브레드	10

## 공정



## 응용 1. 프로슈토 샌드위치



## 응용2. 올리브 따프나드 샌드위치



샌드	
재료	중량(g)
*참깨버터	15
프로슈토 슬라이스	1.5장

1. 리베이킹한 러스틱 바게트를 반으로 가른 후 분량의 참깨 버터를 스프레드한다.
2. 참깨 버터 위에 프로슈토 슬라이스를 고루 펼쳐 마무리한다.

샌드	
재료	중량(g)
올리브 따프나드	22
에멘탈 치즈 슬라이스 (반절)	2장
숙성 로인 햄	2장

1. 리베이킹한 러스틱 바게트를 반으로 가른 후 분량의 올리브 따프나드를 스프레드한다.
2. 올리브 따프나드 위에 에멘탈 슬라이스와 햄을 올려 마무리한다.

*참깨 버터	
재료	중량(g)
칸디아 롤버터	100
참깨 페이스트	6
소금	0.5

1. 포마드 상태의 버터에 참깨 페이스트를 혼합한다.
- 2.1에 소금을 뿌려 마무리한다.



-이스라엘의 샌드위치용 빵



## 배합

T55	1000
정제수	550
소금	20
설탕	80
쇼트닝	50
미닛 브레드	5
SSD,골드	12
이비스 옐로우	2



## 공정



## 응용. 무화과 샌드위치



## 샌드

재료	증량(g)
칸디아 크림치즈	30
후레쉬 크란베리 슬라이스	5
피스타치오 커널(1/3컷)	5개
단풍당 시럽	5
IQF 반건조 무화과	5개

1. 토스트한 할라 슬라이스를 2장 준비한다.
2. 하단이 되는 할라 위에 크림 치즈를 바른 후 후레쉬 크란베리 슬라이스와 반건조 무화과, 1/3컷한 피스타치오 커널을 뿌려준다.
3. 단풍당 시럽을 샌드위치 사이에 골고루 뿌려준 후 나머지 할라 슬라이스로 덮어준다.

\* 타틴(오픈 샌드위치)으로도 적합



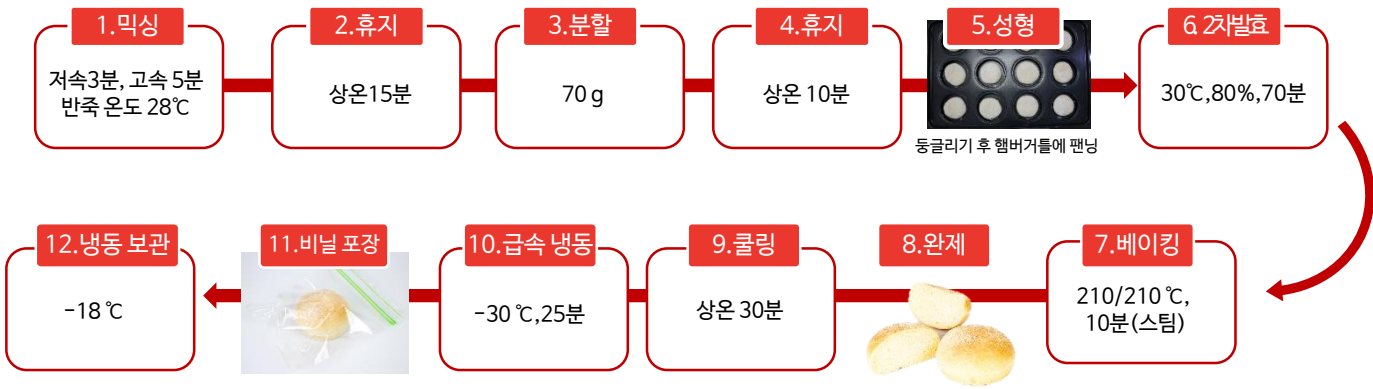
-영국의 샌드위치용 빵



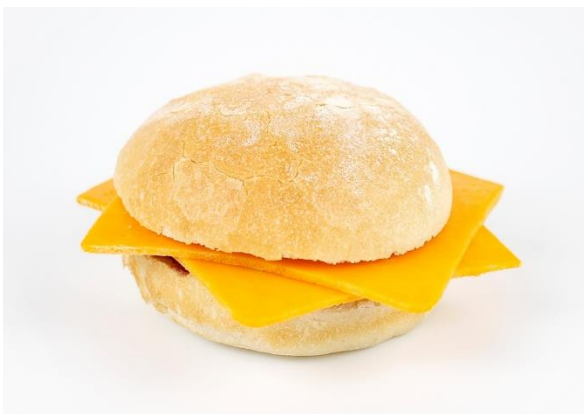
## 배합

T55	1000
정제수	310
우유	310
소금	20
설탕	10
SSD,레드	10
이비스 옐로우	2
미닛 브레드	10
칸디아 롤버터	20

## 공정



## 레드 와인 양파 콩피 샌드위치



## 샌드

재료	중량(g)
레드와인 양파콩피	40
체다 치즈 슬라이스	2장

1. 리베이킹한 밥스를 반으로 갈라 하단면에 양파콩피를 스프레드하여준다.
2. 밥스 뚜껑을 포함하여 1을 살라만더에 약 30초 구워준다.
3. 따뜻한 양파콩피 위로 체다 치즈 슬라이스를 2장 올려 마무리한다.





-러시아의 샌드위치용 빵  
-다량의 스펀지 사용으로 본반죽에 이스트 없이 제조하여 풍미를 높임



## 스폰지 배합

T55	700
정제수	350
SSD,레드	5

1. 전 재료 혼합하여 저속 6분간 믹싱한다.(최종 반죽 온도 25도)
2. 상온에서 약 5시간 발효 후 사용한다.

## 본반죽 배합

스폰지	1055
T55	300
정제수	200
소금	15
설탕	40
미닛 브레드	5
이비스 옐로우	2
칸디아 롤버터	40

## 공정



## 응용. 포르치니 불고기 샌드위치



### \*버섯믹스

재료	중량(g)
냉동 포르치니 버섯	40
냉동 양송이 슬라이스	40
소금	1
해바라기유	10
건조 파슬리	0.5
냉동 바질	1
냉동 샬롯	10
냉동 마늘	2
식초	0.6
트러플 오일	0.12

- 1.전 재료를 고루 혼합하여 준다.

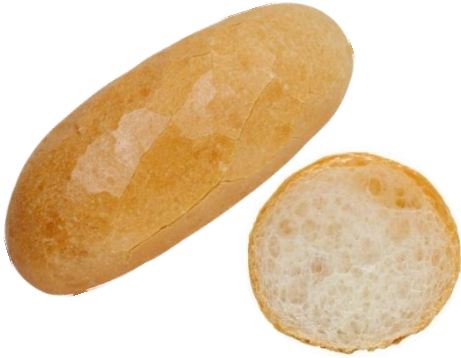
### 샌드

재료	중량(g)
*버섯믹스	30
베이컨용 불고기	40
에멘탈 치즈 슬라이스	1장

1. 바통 슬라이스 2장을 토스트하여 준비한다.
2. 하단이 되는 슬라이스 위에 버섯믹스와 불고기, 에멘탈 치즈 슬라이스를 올리고 살라만더에 치즈가 녹을 정도까지 구워준다.
3. 2에 상단 바통 슬라이스를 올려 다시 살라만더에 구워준다.



-베트남의 샌드위치용 빵  
-일반적인 바게트가 아닌 새로운 식감의 샌드위치 빵  
-'미닛 브레드'와 '매지믹스 블루'의 사용으로 독특한 공정



배합	
강력분	1000
정제수	740
소금	12
SSD,레드	10
미닛 브레드	5
매지믹스 블루	10

## 공정







-독일의 샌드위치용 빵



배합	
강력분	500
중력분	500
아메리칸 프레즐 블렌드	200
설탕	30
식물성 오일	15
물	550

소다물	
프레즐 소다	100
온수 (80℃)	500

## 공정



## 브리 샌드위치



샌드	
재료	중량(g)
브리치즈	50
오이	50
호두 분태	5
꿀	5

1. 브리는 두께 1cm로 슬라이스하고 오이는 브리 길이에 맞춰 두께 약 3~4mm 정도로 슬라이스한다.
2. 재베이킹한 브레첼은 반으로 갈라 하단에 오이를 깔아주고, 슬라이스한 브리를 올린 뒤 로스팅한 호두 분태와 꿀로 마무리한다.



-오스트리아의 샌드위치용 빵



배합

T55	1000
정제수	560
소금	20
설탕	80
SSD,골드	12
이비스 옐로우	2
미닛 브레드	5
칸디아 롤버터	80
전란	50
탈지 분유	50

공정



응용. 고구마 샌드위치



고구마 양갱

\*고구마 양갱 스틱(30X40)

재료	중량(g)
글루텐 프리 분말	68
군고구마 페이스트	800
에델바이스36%	280
칸디아 롤버터	360
설탕	240
계란	340
레시마틴	4

샌드

재료	중량(g)
*고구마 양갱 스틱	65
냉동 마스카폰	20
펄숄트	적당량

- 해동한 비에누아즈 바게트를 반으로 가른 후 해동한 마스카폰 크림을 스프레드한다.
- 1 위에 스틱형태(1.5\*2\*20)로 자른 고구마 양갱을 넣는다.
- 양갱과 마스카폰 위로 펄숄트를 부려 마무리한다.

- 군고구마 페이스트를 35℃로 데운 후 으갠다.
- 35℃로 녹인 에델바이스36%를 1과 잘 혼합한다.
- 다른 볼에 칸디아 롤버터,설탕을 혼합 후 계란을 조금씩넣어가며 크림화시킨다.
- 3에2와 글루텐 프리 분말,레시 마틴을 넣고 혼합한다.
- 사각 프레임(30\*40)에 팬닝한다.
- 데크 170/160℃, 약 50분간 베이킹 한다.

-스웨덴의 샌드위치용 플랫 브레드  
-사프 르뷰로 폴리쉬를 만들어 짧은 발효 공정에도 독특하고 풍부한 풍미  
-T55의 사용으로 쇼트 바이트한 식감



## 폴리쉬 배합

T55	200
정제수	200
사프 르뷰	10

1. 사프 르뷰를 30~35°C의 정제수에 넣고 약 10분간 불려준다.
2. 1에 T55를 넣고 저속으로 2분간 혼합한 뒤 5°C의 냉장고에 15~72시간 발효하여 사용한다.



## 본반죽 배합

폴리쉬	410
T55	600
멧돌 유기농 통밀	200
정제수	500
소금	11
SSD,골드	12
이비스 옐로우	3
물엿	100
쇼트닝	100
탈지 분유	30

## 공정



## 응용. 구아카몰 샌드위치



## 샌드

재료	중량(g)
냉동 구아카몰	100
적양파 슬라이스	13
사워크림 LP	50
프로볼론 다이스 9.6	20
나초	3피스 (약 6g)

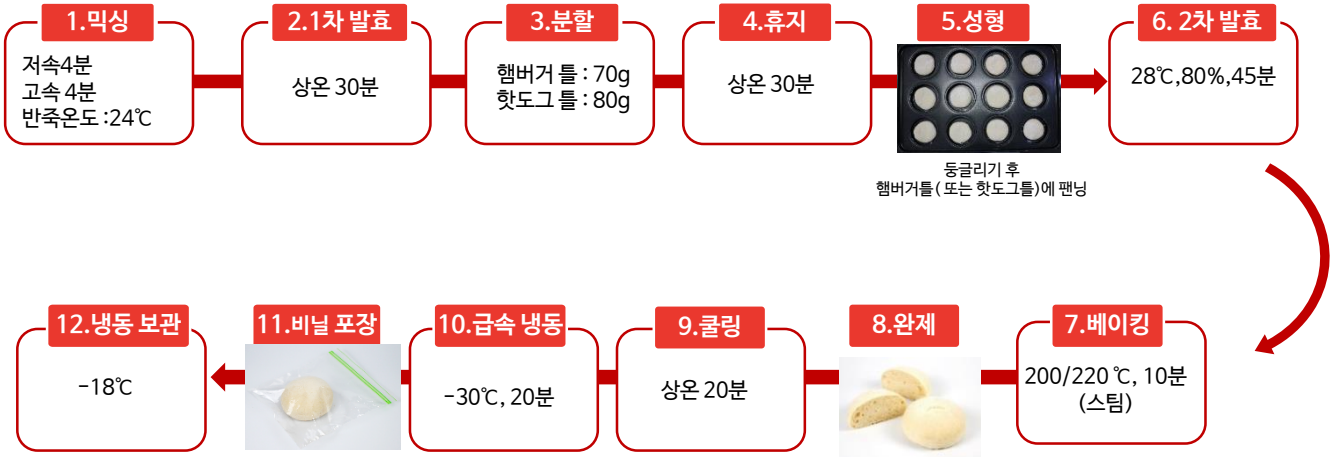
1. 해동한 폴라를 2장 준비한다.
2. 하단이 되는 폴라에 구아카몰, 프로볼론 다이스 9.6, 적양파 슬라이스, 사워크림 순으로 쌓아준 뒤 나초 조각을 올려 마무리한다.



-프랑스의 샌드위치용 빵  
-화이트 컬러 빵으로 질긴 껍질이 거의 형성되지 않음  
-이비스 옐로우의 사용으로 부드러움을 증진

배합	
T55	1000
정제수	640
소금	20
SSD,레드	8
이비스 옐로우	2

공정



## 응용1. 스위스 샐러드 샌드위치



### 샌드

재료	중량(g)
*스위스 샐러드	50

1. 해동한 팔루체를 반으로 가른 후 분량의 샐러드를 채운 후 마무리한다.

### \*스위스 샐러드

재료	중량(g)
스킨레스 소시지(미국산)	30
냉동 샐롯 슬라이스	10
에멘탈 치즈 슬라이스	25
수비드 당근채	10
*홀그레인 머스타드 드레싱	42

1. 스킨레스 소시지와 에멘탈 치즈 슬라이스를 동일한 사이즈로 가늘게 채쳐 준비한다.
2. 1과 나머지 원료를 고루 혼합하여준다.

### \*홀그레인 머스타드 드레싱

재료	중량(g)
홀그레인 머스타드	10
해바라기유	20
소금	2
설탕	2
화이트 와인 식초	5

1. 전 재료를 혼합하여 드레싱을 만든다.

## 응용2. 베이컨 누마상 샌드위치



### 샌드

재료	중량(g)
*베이컨 잼	30
*양배추 샐러드	30

1. 해동한 팔루체를 반으로 가른 후 분량의 샐러드를 채운 후 마무리한다.

### \*베이컨 잼

재료	중량(g)
베이컨	300
마늘오일	5
냉동 샐롯 슬라이스	50
백설탕	30
단풍당 시럽	40
IQF 반건조 무화과	60
발사믹 식초	10
물	30

1. 반건조 무화과를 1/3컷으로, 베이컨은 얇은 조각으로 썰어준다.
2. 가열된 팬에 베이컨과 마늘 오일을 넣고 기름이 빠질 때 까지 구워준 후 체에 기름을 걸러준다.
3. 기름을 뺀 베이컨, 냉동 샐롯, 반건조 무화과, 백설탕, 단풍당 시럽, 발사믹식초와 물을 함께 냄비에 넣고 액체 재료가 없어 질 때 까지 계속 저어 주며 잼의 텍스처가 나올 때 까지 볶아준다.
4. 가열 후 마르지 않도록 잘 덮어준 후 식혀준다.

### \*양배추 샐러드

재료	중량(g)
양배추	100
후추	-
해바라기유	10

1. 전 재료를 혼합하여 드레싱을 만든다.



베이컨잼 공정



-그리스의 샌드위치용 빵  
-포켓 형태의 빵



**풀리쉬**

T55	200
정제수	200
사프르부	10

1. 사프 르부를 30~35°C의 정제수에 넣고 약 10분간 불려준다.
2. 1에 T55를 넣고 저속으로 2분간 혼합한 뒤 5°C의 냉장고에 15~72시간 발효하여 사용한다.

**배합**

T55	800
정제수	800
소금	12
SSD,레드	14
이비스 옐로우	2
설탕	10
풀리쉬	410

**공정**



**응용1. 페스토 페투치니 샌드위치**



**응용2. 야끼 페투치니 샌드위치**



**샌드**

재료	중량(g)
*페스토 페투치니	195
이탈리안 하드 치즈 스틱	10

**\*페스토 페투치니**

재료	중량(g)
해바라기유	40
페투치니	4개
바질 페스토소스	30
마늘 오일	5
소금, 후추	적당량

1. 가온한 해바라기유에 3분간 데친 페투치니를 넣고 볶아준 후 불에서 내린 후 바질 페스토와 마늘 오일을 함께 혼합해준다.

**샌드**

재료	중량(g)
*야끼 페투치니	195
초생강	5
파래김	적당량

**\*야끼 페투치니**

재료	중량(g)
해바라기유	40
페투치니	4개
오꼬노미야끼 소스	40
마늘 오일	5

1. 가온한 해바라기유에 3분간 데친 페투치니를 넣고 볶아준 후 불에서 내린 후 오꼬노미야끼 소스와 마늘 오일을 함께 혼합해준다.



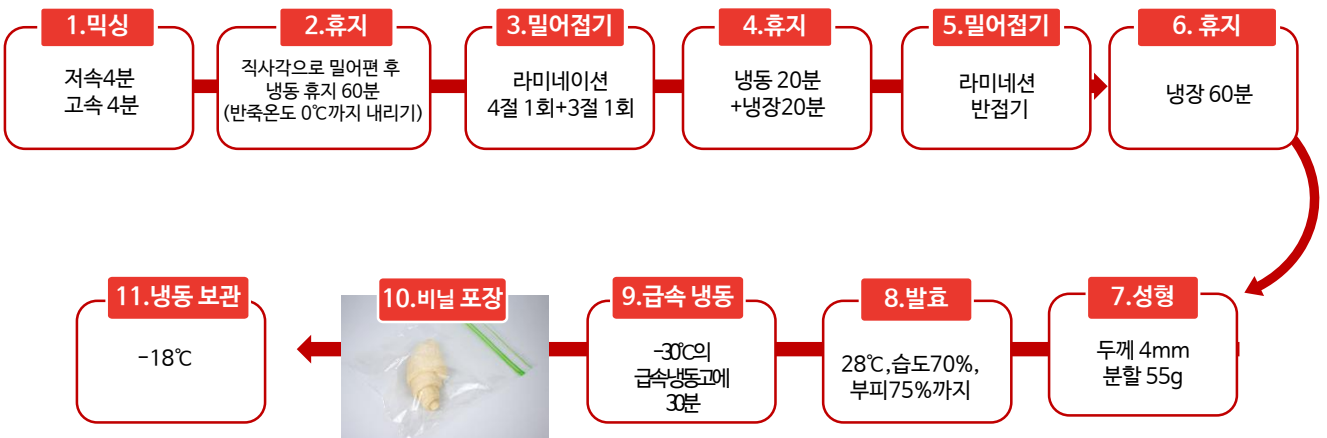
## 배합

페이스츄리 전용분	1000
정제수	430
계란	50
소금	20
설탕	100
칸디아 롤버터	30
SSD,골드	25
PPF 개량제	12
RS190	2
칸디아 시트 버터	500



구운후      굽기전

## 공정



## 응용.오믈렛 산도



### 샌드

재료	중량(g)
냉동 오믈렛	1개
샐롯 랜치 소스	적당량
피클	적당량

1. 냉동 오믈렛은 전자레인지에 1분간 해동하여 준비한다.
2. 베이킹한 PPF 크로와상을 반으로 갈라 샐롯 랜치 소스를 스프레드한 후 오믈렛과 피클을 샌드한다.

## 추가 레시피. 다마고산도



### 샌드

재료	중량(g)
식빵	2장
와사비마요	36
다마고계란구이	250

## 추가 샐러드 레시피

## 장시간 보관가능한 샐러드



### 사과를 곁들인 당근 & 샐러리악 레몰라드

4인분 기준

수비드 샐러리아채	200
수비드 당근채	200
사과	2개
레몬농축 주스	10
냉동난황	60
카놀라유	100
디종 머스타드	1Ts
화이트 와인 식초	10
건조파슬리	소량
소금, 후추	적당량

1. 샐러드 볼에 난황과 디종머스타드, 식초를 넣고 섞은 후 카놀라유를 조금씩 넣으며 휘핑하여 마요네즈를 만든다. 소금, 후추로 간을 하여 마무리한다.
2. 갈변을 막기 위해 채 썬 사과에 레몬 농축 주스를 넣어준다.
3. 건조파슬리, 샐러리, 당근, 사과채를 함께 마요네즈에 버무려준다.

## 추가 빵 레시피



### 터키 바즐라마

T55	1000
정제수	420
소금	20
SSD,레드	10
이비스 옐로우	1
요거트	200
오일	60



1. 믹싱:저속4분,고속2분
- 2.1차 발효:45분
- 3.분할:80g
- 4.성형
- 5.발효:30℃,30분
- 6.베이킹: 후라이팬에 4~5분



### 멕시코 볼리로(텔레라)

T55 7:강력 3	1000
정제수	620
소금	20
SSD,레드	10
미닛 브레드	15
설탕	20



1. 믹싱:저속4분,고속3분
- 2.휴지:20분
- 3.분할:80g
- 4.성형
- 5.발효:30℃,70분
- 6.베이킹:230℃,12분(스팀)



### 페루 판 트레스 분타스

T55	1000
정제수	680
소금	18
SSD,레드	8
미닛 브레드	15
설탕	20
오일	20



1. 믹싱:저속4분,고속3분
- 2.1차 발효:90분
- 3.성형:삼각형 커팅
- 5.발효:28℃,40분
- 6.베이킹:230℃,11분(스팀)



### 브라질 파오 드 살

T55	1000
정제수	600
소금	20
SSD,레드	10
미닛 브레드	5
설탕	20
버터	10



1. 믹싱:저속4분,고속4분
- 2.휴지:20분
- 3.분할:60g
- 4.성형
- 5.발효:30℃,70분
- 6.베이킹:230℃,12분(스팀)



# 그 외 빵 레시피

## 영국 잉글리쉬 머핀

T55	1000
정제수	850
소금	20
SSD,레드	1
설탕	5
이비스 옐로우	1

- 1.믹싱:저속4분,고속8분
- 2.분할:65g
- 3.성형
- 4.발효:30°C,40분
- 5.베이킹: 245/230°C,11분(스팀)



## 영국 크럼펫

전반죽	
우유	350
강력분	225
중력분	125
SSD,레드	7
소금	5
설탕	14
소다	4
온수	150

- 1.믹싱:저속4분
- 2.발효:35°C,60분
- 3.2차 믹싱:소다+온수
- 4.베이킹

## 모로코 흙즈

T55	1000
정제수	560
소금	2
SSD,레드	10
미닛 브레드	15
설탕	30
오일	20

- 1.믹싱:저속4분,고속4분
- 2.휴지:15분
- 3.분할:250g
- 4.성형
- 5.발효:28°C,70분
- 6.베이킹:230°C,12분(스팀)



## 아이보리 코스트 인삼 바게트

T55	1000
정제수	620
소금	18
SSD,레드	10
미닛 브레드	5
양파	30
인삼 분말	30
마늘	10

- 1.믹싱:저속3분,고속4분
- 2.휴지:15분
- 3.분할:80g
- 4.성형
- 5.발효:28°C,60분
- 6.베이킹:240/230°C,12분(스팀)

## 이탈리아 부르스게타

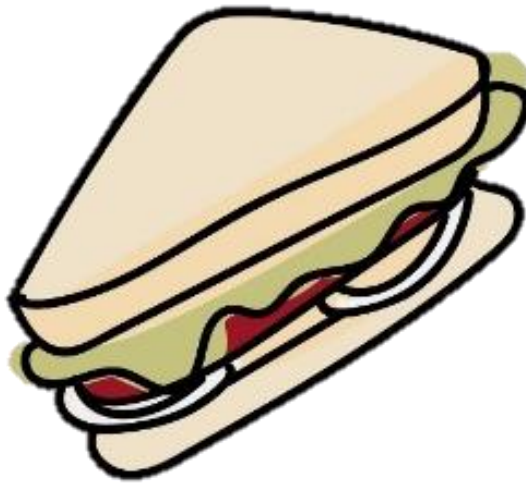
르방	
호밀가루	200
정제수	120
사프 르방	1
소금	3

- 1.믹싱:저속6분
- 2.발효:28°C,20시간

T55	800
정제수	500
소금	17
미닛 브레드	8
SSD,레드	4

- 1.믹싱:저속6분,고속2분
- 2.휴지:20분
- 3.분할:850g
- 4.성형
- 5.발효:30°C,180분
- 6.베이킹:240~220°C,30분





# **SIB** (주)선인

문의 전화 : 031.284.9500

경기도 용인시 기흥구 탑실로 35번길 20

 [www.ppang.biz](http://www.ppang.biz)

 @SIBsunin

 sib\_sunin

 PPANGBIZ