



# 세상의 모든 프레즐

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!



**(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





프레즐(독일식)

반죽		<div>&lt;공 정 &gt;</div> <div>1. 믹싱: 저속4분, 고속4분(스파이럴)</div> <div>반죽온도: 26도</div> <div>2. 1차 발효: 60분(실온)</div> <div>3. 성형:넓고 얇게 밀어(두께5~7mm) 핀 후 15mm 폭으로 커팅 후 프레즐 성형</div> <div>4. 2차 발효: 없음.</div> <div>프레즐 소다 담그기(프레즐 소다 만드는법: 온수(80도)100g+프레즐소다 20g 혼합)</div> <div>8. 베이킹: 230/200도, 10~12분</div>
밀가루 T55	1000 g	
프레첼블렌드	200 g	
물	560 g	
해바라기유(5L)	20 g	


프레첼블렌드	밀가루 T55	해바라기유(5L)






프레즐(아메리칸식)


반죽		<div>&lt;공 정 &gt;</div> <div>1. 믹싱: 저속4분, 고속4분(스파이럴)</div> <div>반죽온도: 26도</div> <div>2. 1차 발효: 5분(실온)</div> <div>3. 분할: 80g</div> <div>4. 벤치 타임: 10분</div> <div>5. 성형: 프레즐</div> <div>6. 2차 발효: 30도/75%, 20~30분</div> <div>7. 냉각: 4도, 30분</div> <div>프레즐 소다 담그기(프레즐 소다 만드는법: 온수(80도)100g+프레즐소다 20g 혼합)</div> <div>8. 베이킹: 230/200도, 10~12분</div>
밀가루 T55	1000 g	
프레첼블렌드	200 g	
물	560 g	
해바라기유(5L)	20 g	



프레첼블렌드



밀가루 T55




해바라기유(5L)






허브체다 프레즐(모리셋)


반죽		<div>&lt;공 정 &gt;</div> <div>1. 믹싱: 저속4분, 고속4분(스파이럴)</div> <div>반죽온도: 26도</div> <div>2. 1차 발효: 5분(실온)</div> <div>3. 분할: 80g</div> <div>4. 벤치 타임: 10분</div> <div>5. 성형: 도우를 허브 믹스 위에 찍고 체다 치즈를 넣고 막대모양으로 성형</div> <div>6. 2차 발효: 30도/75%, 20~30분</div> <div>7. 냉각: 4도, 30분</div> <div>프레즐 소다 담그기(프레즐 소다 만드느법: 온수(80도)100g+프레즐소다 20g 혼합)</div> <div>8. 베이킹: 230/200도, 10~12분</div>
밀가루 T55	1000 g	
프레첼블렌드	200 g	
물	560 g	
해바라기유(5L)	20 g	



프레첼블렌드



밀가루 T55



해바라기유(5L)







## 갈릭버터 프레즐

반죽		<div>&lt;공 정 &gt;</div> <div>1. 믹싱: 저속4분, 고속4분(스파이럴)</div> <div>반죽온도: 26도</div> <div>2. 1차 발효: 5분(실온)</div> <div>3. 분할: 80g</div> <div>4. 벤치 타임: 10분</div> <div>5. 성형: 갈릭버터를 중간에 넣고 말기</div> <div>6. 2차 발효: 30도/75%, 45분</div> <div>프레즐 소다 담그기(프레즐 소다 만드는법: 온수(80도)100g+프레즐소다 20g 혼합)</div> <div>7. 베이킹: 가운데 쿠프 넣고 230/200도, 10~12분</div>
밀가루 T55	1000 g	
프레첼블렌드	200 g	
물	560 g	
해바라기유(5L)	20 g	


프레첼블렌드	밀가루 T55	해바라기유(5L)	






## 바게티비


반죽		<div>&lt;공 정 &gt;</div> <div>1. 믹싱: 저속4분, 고속4분(스파이럴)</div> <div>반죽온도: 26도</div> <div>2. 1차 발효: 5분(실온)</div> <div>3. 분할: 80g</div> <div>4. 벤치 타임: 10분</div> <div>5. 성형: 도우를 핀 후 슬라이스 소시지와 머스타드를 짜준 후 말기</div> <div>6. 2차 발효: 30도/75%, 45분</div> <div>8. 베이킹: 낙엽잎 모양으로 커팅 후 230/200도, 10~12분</div>
밀가루 T55	1000 g	
프레첼블렌드	200 g	
물	560 g	
해바라기유(5L)	20 g	



프레첼블렌드



밀가루 T55







해바라기유(5L)





## 바질페스토 프레즐

반죽		<div>&lt;공 정 &gt;</div> <div>1. 믹싱: 저속4분, 고속4분(스파이럴)</div> <div>반죽온도: 26도</div> <div>2. 1차 발효: 5분(실온)</div> <div>3. 분할: 80g</div> <div>4. 벤치 타임: 10분</div> <div>5. 성형: 도우를 둥글게 밀어 펴준다.</div> <div>6. 2차 발효: 30도/75%, 45분</div> <div>8. 베이킹: 슈가파이 처럼 손가락으로 구멍을 내준 후 바질 페스토를 올린 후 230/200도, 10~12분, 베이킹 후 파마산을 올린다.</div>
밀가루 T55	1000 g	
프레첼블렌드	200 g	
물	560 g	
해바라기유(5L)	20 g	


			
프레첼블렌드	밀가루 T55	해바라기유(5L)	






## 체다치즈 프레즐


반죽		<div>&lt;공 정 &gt;</div> <div>1. 믹싱: 저속4분, 고속4분(스파이럴)</div> <div>반죽온도: 26도</div> <div>2. 1차 발효: 5분(실온)</div> <div>3. 분할: 80g</div> <div>4. 벤치 타임: 10분</div> <div>5. 성형: 도우를 편후 한쪽 면에 물을 묻힌 후 체다 슬라이스를 올린다.</div> <div>6. 2차 발효: 30도/75%, 45분</div> <div>8. 베이킹: 230/200도, 10~12분</div>
밀가루 T55	1000 g	
프레첼블렌드	200 g	
물	560 g	
해바라기유(5L)	20 g	



프레첼블렌드



밀가루 T55



해바라기유(5L)











## 모짜렐라 프레즐

반죽		<div>&lt;공 정 &gt;</div> <div>1. 믹싱: 저속4분, 고속4분(스파이럴)</div> <div>반죽온도: 26도</div> <div>2. 1차 발효: 5분(실온)</div> <div>3. 분할: 140g</div> <div>4. 벤치 타임: 10분</div> <div>5. 성형: 프레즐 모양으로 성형 후 윗부분 물 묻힌 후 모짜렐라 슬라이스 올리기</div> <div>6. 2차 발효: 30도/75%, 20~30분</div> <div>7. 냉각: 4도, 30분</div> <div>프레즐 소다 담그기(프레즐 소다 만드는법: 온수(80도)100g+프레즐소다 20g 혼합)</div> <div>8. 베이킹: 230/200도, 10~12분</div>
밀가루 T55	1000 g	
프레첼블렌드	200 g	
물	560 g	
해바라기유(5L)	20 g	

			
프레첼블렌드	밀가루 T55	해바라기유(5L)	





## 소세지롤

반죽		<div>&lt;공 정 &gt;</div> <div>1. 믹싱: 저속4분, 고속4분(스파이럴)</div> <div>반죽온도: 26도</div> <div>2. 1차 발효: 5분(실온)</div> <div>3. 분할: 50g</div> <div>4. 벤치 타임: 10분</div> <div>5. 성형: 도우를 긴 막대기 모양으로 성형 후 소시지를 말아 성형</div> <div>6. 2차 발효: 30도/75%, 45분</div> <div>7. 베이킹: 소스를 뿌린 후 브러쉬로 펴 바른 후 깨를 올려 230/200도, 10~12분</div>
밀가루 T55	1000 g	
프레첼블렌드	200 g	
물	560 g	
해바라기유(5L)	20 g	




프레첼블렌드	밀가루 T55	해바라기유(5L)





## 블루치즈 트위스트 프레즐

반죽		<div>&lt;공 정 &gt;</div> <div>1. 믹싱: 저속4분, 고속4분(스파이럴)</div> <div>반죽온도: 26도</div> <div>2. 1차 발효: 5분(실온)</div> <div>3. 분할: 500g</div> <div>4. 벤치 타임: 10분</div> <div>5. 성형: 냉동실에 잠깐 넣은 후 사각모양으로 만든다. 블루치즈(고르곤졸라)를 페이스트로 만든 후 40g을 도우의 반절에 스프레드 한다. 3단접기 2번한 후 두께10mm, 200mm의 길이로 만든다. 20mm폭으로 발라 준다. 살짝 트위스트 하여 프레즐 모양으로 성형한다.</div> <div>6. 2차 발효: 30도/75%, 45분</div> <div>7. 베이킹: 계란칠 후 230/200도, 10~12분</div>
밀가루 T55	1000 g	
프레첼블렌드	200 g	
물	560 g	
해바라기유(5L)	20 g	

		
프레첼블렌드	밀가루 T55	해바라기유(5L)





도넛 프레즐

반죽		<div>&lt; 공정 &gt;</div> <div>1. 믹싱: 스파이럴, 저속4분, 고속4분</div> <div>2. 반죽 온도: 26도</div> <div>3. 1차 발효: 5분</div> <div>4. 분할: 70g</div> <div>5. 벤치 타임: 20분</div> <div>6. 성형: 스틱 또는 프레첼</div> <div>7. 2차 발효: 30도/85%, 45분</div> <div>8. 베이킹: 170도,튀김 2분x2</div>
밀가루 T55	3000 g	
프레첼블렌드	600 g	
냉동전란-마이클푸드	300 g	
익스트라테이스트(1kg)	180 g	
물	1650 g	



익스트라테이스트(1kg)



프레첼블렌드



밀가루 T55



냉동전란-마이클푸드







프레즐번

반죽		<div>&lt; 공정 &gt;</div> <div>1. 믹싱: 스파이럴, 저속4분, 고속4분</div> <div>2. 반죽 온도: 26도</div> <div>3. 1차 발효: 5분</div> <div>4. 분할: 70g</div> <div>5. 벤치 타임: 20분</div> <div>6. 성형: 프레첼 성형 후 잉글리쉬 머핀틀에 넣기</div> <div>7. 2차 발효: 30도/85%, 60분, 에그워시</div> <div>8. 베이킹: 에그워시와 참깨 뿌려준 후 220/200도, 10~12분</div>
밀가루 T55	3000 g	
프레첼블렌드	600 g	
냉동전란-마이클푸드	300 g	
익스트라테이스트(1kg)	180 g	
물	1650 g	



익스트라테이스트(1kg)



프레첼블렌드



밀가루 T55



냉동전란-마이클푸드





화이트 초콜릿 프레즐

반죽		<div>&lt; 공정 &gt;</div> <div>1. 믹싱: 스파이럴, 저속4분, 고속4분</div> <div>2. 반죽 온도: 26도</div> <div>3. 1차 발효: 5분</div> <div>4. 분할: 70g</div> <div>5. 벤치 타임: 20분</div> <div>6. 성형: 화이트 초코릿 넣고 포앙</div> <div>7. 2차 발효: 30도/85%, 60분,</div> <div>8. 베이킹: 에그워시 후 가위로 윗부분 칼집 220/200도, 10~12분</div>
밀가루 T55	3000 g	
프레첼블렌드	600 g	
냉동전란-마이클푸드	300 g	
익스트라테이스트(1kg)	180 g	
물	1650 g	

충전물	
오브세션30화이트초콜릿	적당량

익스트라테이스트(1kg)	프레첼블렌드	밀가루 T55	냉동전란-마이클푸드	오브세션30화이트초콜릿





펠슈가 프레즐

반죽		<div>&lt; 공정 &gt;</div> <div>1. 믹싱: 스파이럴, 저속4분, 고속4분</div> <div>2. 반죽 온도: 26도</div> <div>3. 1차 발효: 5분</div> <div>4. 분할: 70g</div> <div>5. 벤치 타임: 20분</div> <div>6. 성형: 펄슈가 충전 후 막대 모양으로 성형</div> <div>7. 2차 발효: 30도/85%, 60분,</div> <div>8. 베이킹: 에그워시 후 가위로 펄슈가가 보이도록 윗부분 컷팅하며 가로 일직선으로 컷팅. 220/200도, 10~12분</div>
밀가루 T55	3000 g	
프레첼블렌드	600 g	
냉동전란-마이클푸드	300 g	
익스트라테이스트(1kg)	180 g	

충전물	
코팅펠슈가E40	적당량



익스트라테이스트(1kg)



프레첼블렌드



밀가루 T55



냉동전란-마이클푸드





## 프라린로즈 프레즐

반죽		<div>&lt; 공정 &gt;</div> <div>1. 믹싱: 스파이럴, 저속4분, 고속4분</div> <div>2. 반죽 온도: 26도</div> <div>3. 1차 발효: 5분</div> <div>4. 분할: 70g</div> <div>5. 벤치 타임: 20분</div> <div>6. 성형:반죽 직사각형으로 적당히 편다&gt;&gt;아랫단 물을 바른 후 프라린 로즈 도포 &gt;&gt; 롤로 말고 25~30mm로 컷팅 후 팬닝</div> <div>7. 2차 발효: 30도/85%, 60분</div> <div>8. 베이킹: 에그워시 후 220/200도,10~12분, 베이킹 후 물에 녹인 프라린 로즈(프라린 로즈:물=5:1)를 올려 마무리 짓는다.</div>
밀가루 T55	3000 g	
프레첼블렌드	600 g	
냉동전란-마이클푸드	300	
익스트라테이스트(1kg)	180	
물	1650 g	

충전물		- 도우 1KG 당 프라린로즈 200g 토핑.
프라린콩까세슈페리에르아몬드트루피(1.4kg)	200 g	

익스트라테이스트(1kg)	프레첼블렌드	밀가루 T55	냉동전란-마이클푸드	프라린콩까세슈페리에르아몬드트루피(1.4kg)

