



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!



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	
밀가루 T55	1000 g
프레첼블렌드	200 g
물	560 g
해바라기유(5L)	20 g

<공정>

1. 믹싱: 저속4분, 고속4분(스파이럴)

반죽온도: 26도

2. 1차 발효: 60분(실온)

3. 성형: 넓고 얇게 밀어(두께5~7mm) 핀 후 15mm 폭으로 커팅 후 프레즐 성형

4. 2차 발효: 없음.

프레즐 소다 담그기(프레즐 소다 만드는법: 온수(80도)100g+프레즐소다 20g 혼합)

8. 베이킹: 230/200도, 10~12분



프레첼블렌드



밀가루 T55



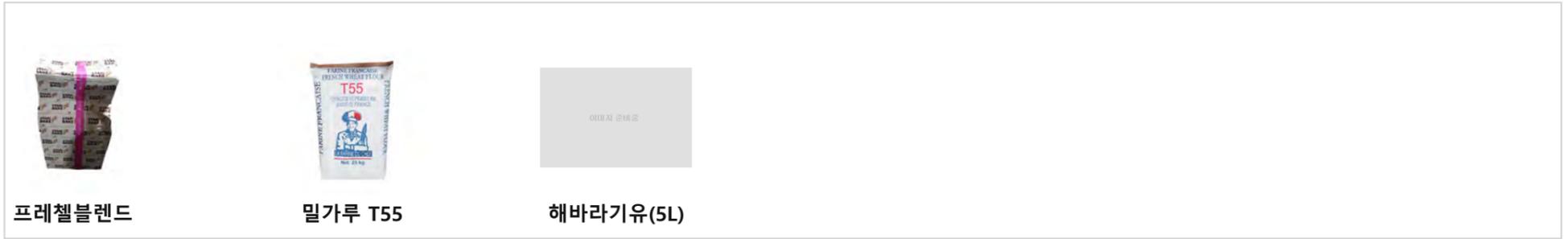
해바라기유(5L)





프레즐(아메리칸식)

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



프레첼블렌드

밀가루 T55

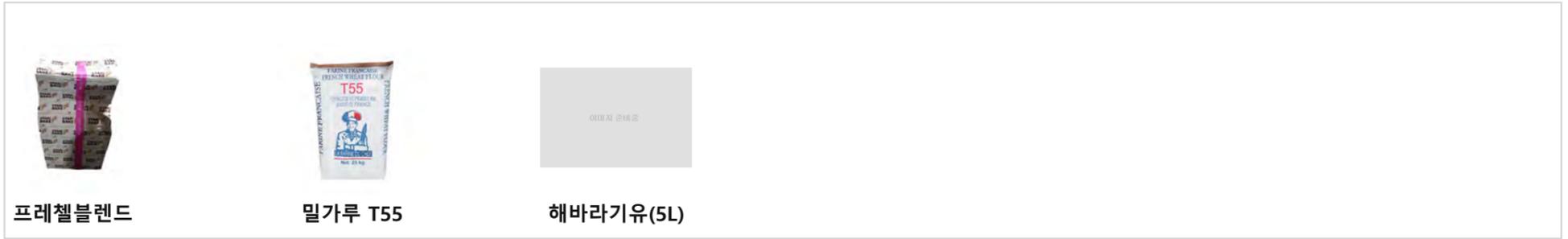
해바라기유(5L)





허브체다 프레즐(모리셋)

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



프레첼블렌드

밀가루 T55

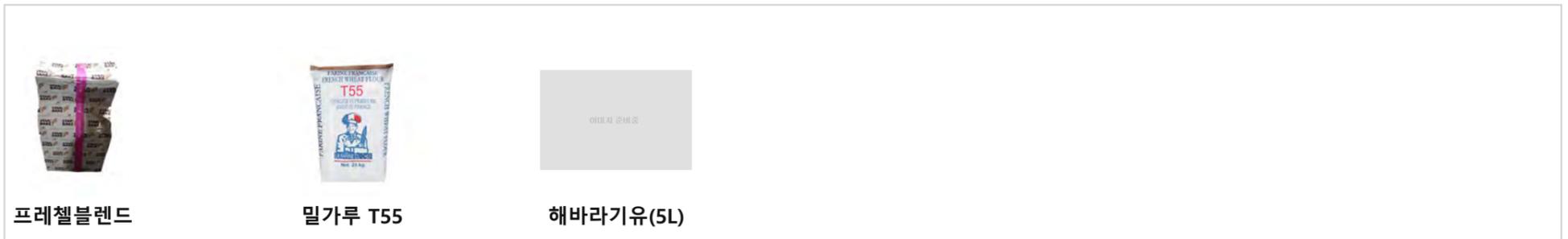
해바라기유(5L)





갈릭버터 프레즐

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





바게티비

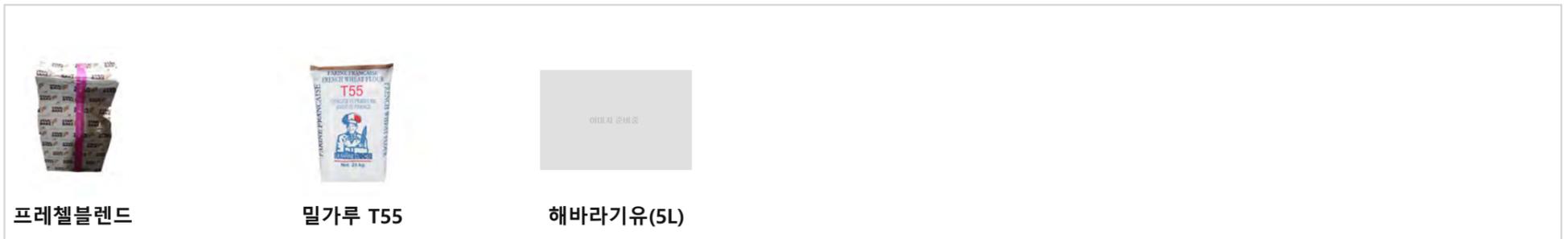
반죽		<공정>
밀가루 T55	1000 g	1. 믹싱: 저속4분, 고속4분(스파이럴) 반죽온도: 26도
프레첼블렌드	200 g	2. 1차 발효: 5분(실온)
물	560 g	3. 분할: 80g
해바라기유(5L)	20 g	4. 벤치 타임: 10분
		5. 성형: 도우를 핀 후 슬라이스 소시지와 머스타드를 짜준 후 말기
		6. 2차 발효: 30도/75%, 45분
		8. 베이킹: 낙엽잎 모양으로 컷팅 후 230/200도, 10~12분





바질페스토 프레즐

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



프레첼블렌드

밀가루 T55

해바라기유(5L)





체다치즈 프레즐

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



프레첼블렌드



밀가루 T55



해바라기유(5L)





모짜렐라 프레즐

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

		
프레첼블렌드	밀가루 T55	해바라기유(5L)





소세지롤

반죽	
밀가루 T55	1000 g
프레첼블렌드	200 g
물	560 g
해바라기유(5L)	20 g

<공정>

1. 믹싱: 저속4분, 고속4분(스파이럴)
반죽온도: 26도
2. 1차 발효: 5분(실온)
3. 분할: 50g
4. 벤치 타임: 10분
5. 성형: 도우를 긴 막대기 모양으로 성형 후 소시지를 말아 성형
6. 2차 발효: 30도/75%, 45분
7. 베이킹: 소스를 뿌린 후 브러쉬로 펴 바른 후 껍데기를 올려 230/200도, 10~12분



프레첼블렌드



밀가루 T55



해바라기유(5L)





블루치즈 트위스트 프레즐

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





도넛 프레즐

반죽	
밀가루 T55	3000 g
프레첼블렌드	600 g
냉동전란-마이클푸드	300 g
익스트라테이스트(1kg)	180 g
물	1650 g

<공정>

1. 믹싱: 스파이럴, 저속4분, 고속4분
2. 반죽 온도: 26도
3. 1차 발효: 5분
4. 분할: 70g
5. 벤치 타임: 20분
6. 성형: 스틱 또는 프레첼
7. 2차 발효: 30도/85%, 45분
8. 베이킹: 170도, 튀김 2분x2



익스트라테이스트(1kg)

프레첼블렌드

밀가루 T55

냉동전란-마이클푸드





프레즐번

반죽	
밀가루 T55	3000 g
프레첼블렌드	600 g
냉동전란-마이클푸드	300 g
익스트라테이스트(1kg)	180 g
물	1650 g

<공정>

1. 믹싱: 스파이럴, 저속4분, 고속4분
2. 반죽 온도: 26도
3. 1차 발효: 5분
4. 분할: 70g
5. 벤치 타임: 20분
6. 성형: 프레첼 성형 후 잉글리쉬 머핀틀에 넣기
7. 2차 발효: 30도/85%, 60분, 에그워시
8. 베이킹: 에그워시와 참깨 뿌려준 후 220/200도, 10~12분



익스트라테이스트(1kg)

프레첼블렌드

밀가루 T55

냉동전란-마이클푸드





화이트 초콜릿 프레즐

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

충전물	
오브세션30화이트초콜릿	적당량





펠슈가 프레즐

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

충전물	
코팅펠슈가E40	적당량





프라린로즈 프레즐

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

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

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

