

모카빵 2조 복습

외부평가

부피: 긴 타원형으로 부풀어야함

겉질 색: 어두운 갈색(초콜레티)

외부의 균형: 기다란 타원형, 양 끝의 모양과 부피가 맞아야 함

굽기상태: 고르게 구워져 초콜레티한 갈색, 바삭하고 잘 부서지는 식감

겉질특성: 매끄럽고 어두운 갈색, 바삭거리는 겉면

내부평가

기공: 약간 큼

조직: 부드러움

속 색상: 연한 노란색

향: 모카의 향과 약간 달달하고 고소한 냄새

맛: 모카의 달달한 맛과 건포도의 시고 단 맛의 조화

총평:모카의 달달한 초콜레티로 맛과 향을 모두 좋게 즐길 수 있고 제품 속에 건포도를 넣음으로써 식감을 더 풍부하게 해줬다.

제조과정

1. 스트레이트법으로 제조->토픽제조
2. 1차발효 후 둥글리기 후 중간발효
3. 성형후 토픽 올리기
4. 2차발효 후 윗불:180도 아랫불 160도로 30분 정도 굽는다.

상품가치성: 모카의 향과 달달한 건포도의 조화로 맛있는 제품이지만, 건포도는 호불호가 갈리는 경우가 있어 차라리 안에 초콜릿을 넣는 것이 어떻냐는 의견이 나왔다.