

소보로빵 2조 복습

외부평가

부피: 어느 정도 둥글게 부푼 상태

겉질색: 황금갈색(소보로)

외부의 균형: 약간 둥글고 알맞게 부풀어 올라야함, 일저하고 적당한 크기

굽기상태: 고르게 구워져 소보로가 바삭해야함

소보로의 특성: 약간 바삭하고 사이사이 잘 갈라져 있어야 함

내부평가

기공: 약간 큼,균일함

조직: 부드럽고 잘 찢어지는 식감

속 색상: 흰색

향: 고소하고 달달한 냄새

맛:달콤하고 고소한 맛

총평:소보로의 바삭하고 달달한 식감과 더불어 촉촉하고 고소한 속의 조화로 맛도 향도 아주 좋은 제품

제조과정

- 1.스트레이트법으로 제조(반죽온도 27도) -> 소보로 제조
2. 1차 발효 후 50g씩 분할
3. 둥글리기 후 중간발효
4. 제조한 소보로를 성형된 반죽에 묻히고 팬닝
5. 2차발효 후 윗불:210도 아랫불:180도에 10~15분 굽기

상품가치성: 일반적인 단과자빵에 달달한 소보로를 묻혀서 만든 소보로빵은 아이디어가 좋은 제품이다. 그러나 소보로를 좀 더 달달하게 만들면 좀 더 좋을 것 같다는 결론이 나왔다.