

6조 허은재,박혜영,임정빈,염승준

제품명:단팥빵

제품의 유래 및 의미설명:단팥빵은 일본의 '앙팡'에서 유래한 빵으로, 메이지 시대 일본에서 서양식 빵과 전통적인 팥앙금을 결합해 만든 것이 시작입니다.

재료명	비율(%)	무게(g)	주요성분
강력분	100	900	탄수화물
물	48	432	수분
이스트	7	64	효모
제빵개량제	1	8	효소
소금	2	18	나트륨
설탕	16	144	탄수화물
마가린	12	108	지방
탈지분유	3	28	단백질
달걀	15	136	단백질
계	204	1,836	

재료의 효능 및 특성

강력분:글루틴 함량이 높아 쫄깃하고 탄력있는 식감을 낸다

물:이스트를 발효하는 데 필요한 환경을 만든다.

이스트:반죽을 부풀게 하여 빵의 조직을 형성한다.

제빵개량제:반죽의 강도를 조절하고 발효를 원활하게 한다.

소금:반죽의 맛과 발효속도를 조절한다.

설탕:빵의 조직을 부드럽고 촉촉하게 만든다.

마가린:부드럽고 가벼운 식감을 만들어준다.

탈지분유:빵의 풍미와 식감을 개선한다.

달걀:색을 고르게 내고 윤기를 더한다.

요구사항

반죽은 비상스트레이트법으로 제조하시오. (단, 유지는 클린업 단계에 첨가한다.)

반죽온도는 30°C로 하시오.

반죽 1개의 분할 무게는 50g, 팥앙금 무게는 40g으로 제조하시오.

반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

유의사항

1차 발효는 어린반죽 상태에서 완료한다.

팔앙금이 새어 나오지 않도록 마무리 부분을 단단히 봉한다.

팔앙금이 작업대에 떨어지지 않도록 팔앙금 통을 가까이 놓고 사용한다.