

6조 박혜영,허은재,엄승준,임정빈

1. 제품명:단과자빵(트위스트형)

2. 제품의 유래 및 의미설명

유럽 지역에서 꼬아 만든 빵이나 과자가 오래전부터 있었고, 이것이 다양한 문화권에 전파되면서 우리나라에서도 제과제빵 기술과 함께 트위스트형 단과자빵으로 자리 잡게 되었다.

재료명	비율(%)	무게(g)	칼로리	원가	주요성분
강력분	100	900	3,195	1,737	탄수화물
물	47	422	0	0	수분
이스트	4	36	106	1,000	효모
제빵개량제	1	8	16	68	효소
소금	2	18	0	100	나트륨
설탕	12	108	432	300	탄수화물
쇼트닝	10	90	800	800	지방
분유	3	26	130	500	단백질
달걀	20	180	270	1,200	단백질
계	199	1,788	4,949	5,705	

3. 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.

쇼트닝:부드럽고 가벼운 식감을 만들어준다.

분유:빵의 풍미와 식감을 개선한다.

달걀:색을 고르게 내고 윤기를 더한다.

4. 요구사항

배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(9분)

반죽은 스트레이트법으로 제조하시오.(단 유지는 클린업 단계에 첨가하시오.)

반죽 온도는 27도를 표준으로 하시오.

반죽분할 무게는 50g이 되도록 하시오.

모양은 8자형,달팽이형 2가지 모양으로 만드시오.

완제품 24개를 성형하여 제출하고, 남은 반죽은 감독위원의 지시에 따라 별도로 제출하시오.

5. 유의사항

반죽을 밀어 늘린 때에는 두께가 고르도록 한다.

성형된 모양은 대성형을 이루도록 한다.

달걀물칠을 할 경우에는 많이 발라 흘러내리지 않도록 한다.