

2조 애플머핀 예습 장가은,하지연,강승구

애플머핀 유래:머핀은 영국에서 접대용으로 오래전부터 만들어졌다는 언급

| 구분 | 재료명 | 비율(%) | 무게(g) | 칼로리 | 원가 | 주요성분 |
|----|------------|-------|-------|------|------|------|
| 1 | 중력분 | 100 | 500 | 1820 | 900 | 탄수화물 |
| 2 | 버터 | 40 | 200 | 1434 | 3000 | 지방 |
| 3 | 설탕 | 50 | 250 | 1000 | 400 | 당 |
| 4 | 소금 | 1 | 5 | 0 | 20 | 나트륨 |
| 5 | 계란 | 50 | 250 | 358 | 1500 | 단백질 |
| 6 | 우유 | 45 | 225 | 137 | 500 | 칼슘 |
| 7 | 사과 | 50 | 250 | 143 | 1000 | 탄수화물 |
| 8 | 바닐라 에센스 | 0.4 | 2 | 6 | 100 | 향료 |
| 9 | 베이킹 파우더 | 2 | 10 | 5 | 50 | 팽창제 |

재료의 특성

중력분: 글루텐 형성,반죽 표면 바삭함 유지

버터:

설탕: 단맛을 주고 향미를 형성

계란: 제품을 부드럽게 하는 제품

우유: 반죽을 촉촉하게 하고 단백질 형성

사과: 식감,단맛을 준다

바닐라에센스: 좋은 향료를 형성하고 계란의 비린내를 잡아준다

베이킹 파우더: 균일한 품질의 제품을 만든다

제조공정

1. 머핀 틀에 머핀컵 유산지를 깔고 녹인 버터를 바른다
2. 볼에 버터를 넣어 풀어준 후 설탕을 조금씩 나눠서 넣는다
3. 계란을 푼 버터에 서너번 나눠 넣는다
4. 바닐라 향을 넣고,사과를 잘게 썰어 볼에 넣고 같이 섞는다
5. 체친 가루재료들을 넣고 우유로 되기를 조절한다
6. 머핀 틀에 70% 정도 팬닝
7. 굽기: 오븐온도 200도에서 25분 굽는다
8. 구운 후 틀에서 빼내 식힌다