

Recipe Card

오렌지브리오슈

(12분량)

Ingredients

본반죽

- 강력 500g
- 설탕 120g
- 분유 18g
- 소금 10g
- 개량제 10g
- 골드이스트 12g

- 우유 65g
- 전란 2ea
- 황란 3ea
- 프레인요거트 50g
- 바닐라에센스 10g
- 탕종 100g
- 리퀴드 120g
- 버터 180g
- 오렌지필 150g

토픽

- 흰자 100g
- 슈가파우더 100g
- 박력 20g
- 아몬드분말 80g

Recipe

1. 버터와 오렌지필을 제외한 모든 재료를 넣고 최종단계까지 믹싱
2. 버터는 발전후기, 오렌지필 작게 다져서 최종단계에 투입
3. 1차 발효가 완료된 반죽은 125g씩 12개로 분할
4. 중간발효가 완료된 반죽은 밀대로 밀어 베이글 모양으로 성형
5. 2차 발효중에 토픽은 슈가파우더, 박력분, 아몬드분말을 체질하여 흰자와 고무주걱으로 혼합
6. 2차 발효가 끝나면 찰주머니를 이용하여 토픽을 짜고 슈가파우더를 뿌려서 마무리
7. 190/170 오븐에 15-17분 소성하여 마무리

Recipe Card



성형모양



2차발효 후 토핑짜기



굽기 전 마무리상태



완제품 사진