제 과 기 능 사

● 실기 문제 유형

● 실습 공정과정



丁 貞 淳

目　　次

1. 버터쿠키 ····· 1

2. 마드레느 ····· 3

3. 파운드케이크 ····· 5

4. 브라우니 ····· 7

5. 쇼트브레드 쿠키 ····· 9

6. 타르트. ····· 11

7. 호두파이 ····· 13

8. 슈 ····· 15

9. 초코머핀(초코컵케이크) ····· 17

10. 버터스펀지 케이크(공립법) ····· 19

11. 젤리롤 케이크 ····· 21

12. 시퐁 케이크(시퐁법) ····· 23

13. 버터스펀지 케이크(별립법) ····· 25

14. 다쿠와즈 ····· 27

15. 소프트 롤 케이크 ····· 29

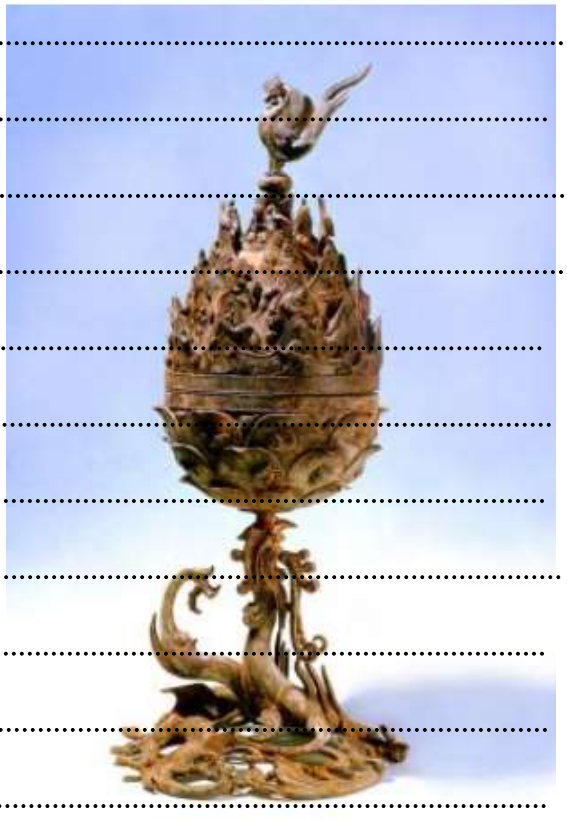
16. 치즈 케이크 ····· 31

17. 마데라(컵) 케이크 ····· 33

18. 과일 케이크 ····· 35

19. 초코롤 케이크 ····· 37

20. 흑미롤케이크 ····· 39



丁 貞 淳

1. 요구사항

※ 버터쿠키를 제조하시오. ★ 시험시간 : 2시간

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(10분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간) · 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량 · 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 반죽은 ***크림법***으로 수작업을 하시오

3) 반죽온도는 22℃를 표준으로 하시오.

4) 별모양깍지를 끼운 짤주머니를 사용하여 2가지 모양짜기를 하시오.
(8자, 장미모양)

6) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

비율(100%)	재료명	무게(g)
100	박력분	400g
70	버터	280g
50	설탕	200g
4	소금	4g
30	계란	120g
2	바닐라 향	2g
계		896g

● 버터쿠키 공정방법

◎ 기 본 순 서
1. 전처리 : 오븐예열, 가루재료 채질 2. 반죽 - 반죽온도 22℃ – 버터를 크림화(포마드화) 유연하게 만들기 → 설탕. 소금 투입 50%정도 (아이보리 색 날 때 까지 휘핑) → 달걀은 3~4회(노른자 먼저, 설탕 100%녹이거나 90% 맛소금 크기) → 가루재료 주걱으로 혼합(날가루 살짝 보이는 90% 정도만 까지만) → 온도 측정 후 별모양 깍지 낀 짤주머니에 담아 8자 및 장미모양 짜기 3. 팬닝– 3cm 간격을 두고 8자, 장미모양 짜주기 3. 굽기 - 윗불 190℃/ 아랫불 140 ℃ 10분 + ∂
◎ 압축 point
① 가루재료는 가능한 골고루 섞일 수 있도록 섞은 다음 채에 거른다. ② 버터 20℃ 이상 不. 上부터 거품기로 으깨어 준다 – 볼은 가능한 큰 것으로 시작 할 것(지름30cm) ③ ②에 설탕.소금 3회 나눠서入 부드럽게 풀어줌 ④ ③에 계란노른자 먼저入 흰자 3회 入 ⑤ 나무주걱으로 가루 넣고 11자로 반죽 ⑥ 팬닝 : 짤 주머니 반만 入 짤 것. 1cm에서 도톰하게 – 마지막 살짝 들어 주고 마무리 긁듯이 할 것. – 4줄 정도 체크 후 짜주는 게 좋다 ※ 계란은 必계량하여 노른자 먼저 넣고 흰자 入
◎ 메 모

丁 貞 淳

1. 요구사항

※ 마드레느를 제조하시오. ★ 시험시간 : 1시간50분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(7분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간) · 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량 · 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 마드레느는 *수작업*으로 하시오

3) 버터를 녹여서 넣는 1단계법(변형) 반죽법을 사용하시오.

4) 반죽온도는 24℃를 표준으로 하시오.

5) 실온에서 휴지 시키시오.

6) 제시된 팬에 알맞은 반죽량을 넣으시오.

7) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

비율(100%)	재료명	무게(g)
100	박력분	400g
2	베이킹파우더	8g
100	설탕	400g
100	달걀	400g
1	레몬껍질	4g
0.5	소금	2g
100	버터	400g
403.5	계	1,614g

● 마드레느 공정방법

◎ 기 본 순 서

1. 전처리 : 오븐예열, 가루재료 채질 2번, 버터중탕(40℃ 물), 레몬 제스트
2. 반죽 : 1단계법(혼합과정 중 공기가 주입되지 않게 천천히 혼합)
   → 전란풀기 → 설탕 혼합 → 가루재료→ 용해버터(40~60℃) 넣고 믹싱
   → 소금. 레몬껍질 넣고 믹싱(소금 늦게 투입은 글루텐 형성을 막기위해
   → 온도측정 → 실온 휴지 20~30분
   ※ 혼합순서가 가루에 설탕넣고 계란(3회) 레몬껍질 소금 용해버터 can
3. 틀 코팅 - 쇼트닝 or 버터 등 유지를 꼼꼼하게 바름(손or붓) 많이 바르지 말기
4. 팬닝 : 짤주머니로 위에서 아래로 좌우 움지이며 틀의 80% 채우기
5. 굽기 : - 윗불 180℃/ 아랫불 160 ℃ 15분 + ∂

◎ 압축 point

① 맨 먼저 버터를 중탕에서 녹여 줌(직접 火 不)
② 체질한 가루를 거품기로 섞고 설탕 入
③ 계란은 거품기로 충분하게 풀어주고 ②에 3회入
  - 多 반죽하면 글루텐 형성 계단모양 적당함
④ 레몬껍질 入 → 녹인버터(여름30℃ 겨울 35℃) 3회 돌려가면서 섞는다
⑤ 실온에서 30분 휴지 후 팬닝: 80%만 채우기.

◎ 메 모

※ 여름에는 용해버터 처음부터 녹여준다 (39~40℃) 짤 주머니 하늘로 들어서 行

丁 貞 淳

1. 요구사항

※ 파운드케이크를 제조하시오. ★ 시험시간 : 2시간30분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(9분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간) · 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량 · 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 반죽은 *크림법*으로 제조하시오

3) 반죽온도는 23℃를 표준으로 하시오.

4) 반죽의 비중을 측정하시오.

5) 윗면을 터트리는 제품을 만드시오.

6) 반죽의 전량을 사용하여 성형하시오.

비율(100%)	재료명	무게(g)
100	박력분	800g
80	설탕	640g
80	버터	640g
2	유화제	16g
1	소금	8g
2	탈지분유	16g
0.5	바닐라향	4g
2	베이킹파우더	16g
80	달걀	640g
347.5	계	2,780g

● 파운드케이크 공정방법

◎ 기 본 순 서
1. 전처리 : 오븐예열, 가루재료 채질, 유산지 재단 : 높이를 틀높이에 맞게 재단 2. 반 죽 : 크림법으로 반죽온도는 23℃, 비중은 0.8±0.05 – 기계믹싱으로 버터포마드화 유연하게 풀기 → 설탕.유화제. 소금 넣고 믹싱 → 달걀 6회 나눠넣고 휘핑 → 가루재료 넣고 고무주걱으로 빠르게 섞기 → 온도와 비중체크 3. 팬닝 : 유산지 재단 깔기 (총 배합량 ÷ 팬 개수) 2,780g ÷ 4≒640g 균일하게 4. 굽기 : – 윗불 210℃/ 아랫불 180 ℃ 10분→ 윗불 160℃/ 아랫불 150 ℃ 40분 ※ 오븐의 상하좌우에 따라 약간 차이가 날 수 있다.
◎ 압축 point
① 전처리 (가루 체질은 b.p가 多 고르게 할 것) ② 버터포마드화(믹싱 볼을 따뜻하고 깨끗하게) – 설탕.유화.소금 3회 나눠入 설탕 중앙모아가면서 ③ 계란 2개씩 2분*6회 =12분 : **분리되기 쉬운 반죽으**로 노론자 먼저 넣고 흰자 ④ 가루 入 반죽은 빡빡할 정도 ⑤ 팬닝; 네 모퉁이를 젓가락 이용 후 U자형 정리 ⑥ 10분후 양쪽1cm 톱질하듯 깊게 하지 不 ※ 황금갈색 위해 중앙에 식빵 틀 덮기 할 수 있다.
◎ 메 모

丁 貞 淳

1. 요구사항

※ 브라우니를 제조하시오 ★ 시험시간 : 1시간50분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(9분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리 정돈(전체시험시간-재료계량시간)
· 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량
· 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 브라우니는 *수작업*으로 하시오
3) 버터와 초콜렛을 함께 녹여서 넣는 1단계(변형) 반죽법을 사용하시오.
4) 반죽온도는 27℃를 표준으로 하시오.
5) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.
6) 3호 원형팬 2개를 사용하시오.
7) 호두의 반은 반죽에 사용하고 나머지 반은 토핑하며, 반죽속과 윗면에 골고루 분포되게 하시오.(호두는 구어서 사용)

비율(100%)	재료명	무게(g)
100	중력분	300g
120	달걀	360g
130	설탕	390g
2	소금	6g
50	버터	150g
150	다크초콜릿	450g
10	코코아파우더	30g
2	바닐라향	6g
50	호두	150g
614	계	1,842g

● 브라우니 공정방법

◎ 기 본 순 서

1. 전처리: 오븐예열, 호두굽기, 유산지 재단, 중력분+코코아파우더 채질 1번
2. 반 죽 : 1단계법 반죽온두 27℃
   ① 스텐볼 1 : 버터+ 토콜릿 중탕(40~45℃) 겨울 여름 다르다.
   - 중탕 물은 절대 45℃넘어가면 안된다. 완성품 윤택 無
   ② 스텐볼 2: 전란풀기→ 설탕/소금 넣고 중탕 설탕50%만 섞기
   ※ ① ② 온도차가 심하면 분리현상 나기 쉬우니 주의할 것
   ★ 반죽혼합 : ①번에 ②번 섞기 → 가루재료 넣기 → 호두1/2 넣기 → 온도측정
   - 기공이 많으면 안좋기 때문에 휘핑기 보다 주걱으로 섞기
3. 팬닝 : 유산지 깔고 반죽 균등하게 담기→ 나머지 호두 윗면에 토핑
4.. 굽기 : - 윗불 180℃/ 아랫불 150 ℃ 40분 + ∂

◎ 압축 point

① 전처리 (가루 체질) 호두예열 170/140(10분)
② 전란+소금+설탕= 중탕 43℃
③ 큰 볼에 버터+다크초콜렛=중탕 45℃
④ 혼합순서 ③+②=先섞고+① +호두1/2 入
⑤ 반죽: 처음에는 거품기→ 고무주걱하면 광택
⑥ 팬닝: 약 850g *2 위에 남은 호두1/2 뿌리기
※마지막에 처리 잘 꺼내야 한다. 부서지기 쉬움
※ 반죽온도가 생명 /달걀반죽은 쎄게 휘젖지 말고 지그재그 식/
버터쵸크 중탕 직접 물에(60℃에서)不 수증기로 만 45℃/
겨울에는 ③(초코) 에 ②(계란반죽) 入 좋다

◎ 메 모

丁 貞 淳

1. 요구사항

※ 쇼트브레드 쿠키를 제조하시오. ★ 시험시간 : 1시간50분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(9분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간) · 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량 · 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 반죽은 ***크림법***으로 제조하시오.

3) 반죽온도는 20℃를 표준으로 하시오.

4) 제시한 정형기를 사용하여 두께 0.7cm ~ 0.8 cm 지름 5~6cm(정형기에 따라 가감) 정도로 정형하시오.

5) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

6) 달걀노른자칠을 하여 무늬를 만드시오.

비율(100%)	재료명	무게(g)
100	박력분	600g
33	마가린	198g
33	쇼트닝	198g
35	설탕	210g
1	소금	6g
5	물엿	30g
10	달걀	60g
10	노른자	60g
0.5	바닐라향	3(2)g
227.5	계	1,365g

● 쇼트브레드 공정 방법

◎ 기 본 순 서

1. 전처리 : 오븐예열, 가루재료 채질 1번
2. 반 죽 : 크림법으로 반죽온도 20℃
   - 유지(마가린 +쇼트닝) 포마드화를 유연하게 풀기 → 설탕. 물엿. 소금 넣고 50% 정도만 믹싱 → 노른자 먼저 넣고 흰자 (설탕입자 90% 까지 녹이기) → 가루재료 고무주걱으로 11자 그리면서 섞고 → 비닐에 담아 냉장휴지(2-30분)
3. 성형 : 0.8~0.8cm 두께로 밀대로 밀어펴기 → 정형기로 찍기
4. 팬닝 : 상하좌우 2cm 띄우고 팬닝(윗줄 아랫줄 교차해 팬닝)
   → 노른자물을 2회 바르고 포트로 무늬내기
5. 굽기 : - 윗불 190℃/ 아랫불 150 ℃ 12분 + ∂

◎ 압축 point

① 전처리 (가루 체질)
② 포마드화(마가린+쇼트닝): 겨울 40℃ 1/3
→ 설탕.물엿.소금 →노른자 先 +계란 入
- 설탕입자80% 만 녹이기

③ ②에 가루 入 고무주걱으로 11자 긁듯이 반죽
(글루텐 형성 不해야 함) → 냉장휴지(20+∂)
- 냉이 잘 먹지 않으면 퍼지는 현상 있다.

④ 정형 : 덧가루 多해야 분리 잘 된다
⑤ 팬닝 : 노른자 2회 바르되 시간 차 두고..
- 노른자는 必 체에 걸러 사용 할 것
- 포크 모양 作 닦아가면서 낼 것

◎ 메 모

丁貞淳

1. 요구사항

※ 타르트를 제조하여 제출하시오. ★ 시험시간 : 2시간20분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(5분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간) · 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량 · 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 반죽은 *크림법*으로 제조하시오.

3) 반죽온도는 20℃를 표준으로 하시오.

4) 반죽은 냉장고에서 20 ~ 30분 정도 휴지하시오.

5) 두께 3mm정도로 밀어펴서 팬에 맞게 성형하시오.

6) 아몬드크림을 제조해서 팬 용적의 60~70%정도 충전하시오.

7) 아몬드슬라이스를 윗면에 고르게 장식하시오.

8) 8개를 성형하시오.

9) 광택제로 제품을 완성하시오.

비율(100%)	재료명	무게(g)
100	박력분	400g
25	달걀	100g
26	설탕	104g
40	버터	160g
0.5	소금	2g
191.5	계	766g

충전물		
비율(100%)	재료명	무게(g)
100	아몬드분말	250g
90	설탕	226g
100	버터	250g
65	달걀	162g
12	브랜디	30g
367	계	918g
- 광택제 및 토핑		
비율(100%)	재료명	무게(g)
100	아몬드슬라이스	100g
100	에프리코트혼당	150g
40	물	60g
240	계	310g

● 타르트 공정 방법

◎ 기 본 순 서

1. 전처리 : 오븐예열, 가루재료 체질
2. 반 죽 : 크림법으로 반죽온도 20℃
   버터 포마드화를 유연하게 → 설탕. 소금 넣고 믹싱(20-30%만 혼합)
   → 달걀 4-5회 나눠넣고 휘핑(설탕 70%만 녹는 정도까지) 단단한 상태
   → 가류재료 눌러주며 섞기 → 온도측정 후 냉장휴지 20~30분
3. 충전물 반죽 : 크림법으로 분리주의 버터 포마드화 →설탕 넣고 믹싱 →
   달걀 나눠넣고 100% 휘핑 → 채질1번 한 아몬드분말 넣고 믹싱
   → 럼 넣고 믹싱 → 짤주머니 옮겨 담고 성형
4. 성 형 : 타르지 반죽 7등분하기 → 3mm두께로 밀어펴기 → 팬닝후 피케
   → 충전물 짤 주머니로 80%만 채우기 → 아몬드슬라이스 토핑
5. 굽 기 : - 윗불 190℃/ 아랫불 200℃ 25분 + α
   ※ 광택제(물+애프리콧혼당) 가운데가 보글 보글 때 까지 끓이고 꺼낸 것을 바로 바르면 스며들기 쉬우니 약간 식힌 다음 발라주기

◎ 압축 point

① 전처리 (가루 체질)
② 버터 풀어주고 설탕.소금 →노른자 先 +흰자 入
   - 설탕입자70% 만 녹이기→가루(나무주걱) - 가루 약간 부슬부슬하게
③ 냉장휴지 30분 - 틀 8개 준비

---

① 아몬드분말 곱게 위해 2번 체질
② 버터 풀어주고 설탕(3회).소금 入 → 노른자 先 +흰자 入
③ 가루는 긁고 털어주고 반복 후 위부터 누르 듯 → 브랜드 入
  ※ 팬닝 : 外부터 충전물 채워 넣기 80%만

---

① 아몬드슬라이스는 최대한 이쁘게 2개 겹침 不
② 구울때 타르트 틀만 넣지 말고 철판 위에서 굽기
③ 광택제는 중불에서 혼합하기
④ 타공판에 옮겨진 상태에서 찍듯이 바르기
  ≠ 마데라 컵케이(수분 마르기위해 오븐 살짝)

◎ 메 모

丁 貞 淳

1. 요구사항

※ 호두파이를 제조하여 제출하시오. ★ 시험시간 : 2시간30분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(7분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간) · 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량 · 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 껍질이 있는 제품으로 손반죽으로 제조하시오.

3) 껍질의 휴지는 냉장온도에서 실시하시오.

4) 충전물은 개인별로 각자 제조하시오.(호두는 구워서 사용)

5) 구운 후 충전물의 층이 선명하도록 제조하시오.

6) 제시한 판 7개에 맞는 껍질을 제조하시오.

7) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

비율(100%)	재료명	무게(g)
100	중력분	400g
100	노른자	40g
1.5	소금	6g
3	설탕	12g
12	생크림	48g
40	버터	160g
25	물	100g
191.5	계	766g
충전물		
100	호두	250g
100	설탕	250g
100	물엿	250g
1	계피가루	2.5(2)g
40	물	100g
240	달걀	600g
581	계	1,452.50

● 호두파이 공정 방법

◎ 기 본 순 서

1. 전처리 : 오븐예열, 가루채질,호두굽기, 소금+설탕+생크림+물+노른자 섞어두기
2. 반죽형태 : 파이지로 블랜딩법 (화산분화구)
   - 작업대 위에 채질한 중력분에 찬 버터를 올려 놓고 스캐래퍼 2개로 콩 크기 만큼 다지며 놓은 가루른 화산분화구로 만들어 가운데 구멍에 섞어둔 액체를 조금씩 나눠 넣으며 다지듯 섞기→한 덩이로 만들어 냉장휴지 길수록 좋다.
3. 충전물 : 설탄+물엿+물+달걀+계피가루 중탕 →설탕 100% 녹으면 체에 거르기
4. 팬 코팅: 유지(쇼트닝 or 버터) 칠하기 → 덧가루 뿌릴 수 있다.
5. 정형 : 파이반죽은 요구대로 7등분 하고 동그랗게 밀기→팬에 깔고 꾹꾹이 피케 → 가장자리 모양잡기 → 전처리한 호두 균일하게 넣기→ 충전물 채우기
6. 굽기 : - 윗불 190℃/ 아랫불 200℃ 25분 + ∂
   (평철판 깔 때에는 윗불 200℃/ 아랫불 200℃

◎ 압축 point

① 전처리 (가루 체질 및 오븐예열 170/140 호두)
② 노른자.소금.설탕.생크림 물 섞는다 (거품 不)
? 가루에 설탕 소금 먼저 넣고 액체 入 좋다
③ 가루에 버터 入 스크래퍼 두 개로 콩크기 切
④ 화산구 가루 가운데 3회 入 반죽 → 냉정휴지
⑤ 성형은 7개 틀에 포크질을 잘 해야 함 - 틀은 必 쇼트닝 처리
⑥ 약 108g * 7

==========

① 오븐예열 170/140 호두 5~10 정도 지켜볼 것
② 성형 틀에 바삭하게 구운 호두 골고루 충전
③ 중탕 설탕 녹을 만큼 만(설탕.물엿.계피가루.물)
④ 계란은 必 체에 걸러야 비린내 제거 can
⑤ 완성품을 잘랐을대 충전물 층이 확실하게 나야 한다.

※ 밀어펴기 할 때 둥글게 잘 펴서 할 것

◎ 메 모

丁 貞 淳

1. 요구사항

※ 슈를 제조하여 제출하시오. ★ 시험시간 : 2시간

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(5분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리 정돈(전체시험시간-재료계량시간) · 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량 · 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 껍질 반죽은 *수작업*으로 하시오.

3) 반죽은 직경 2cm 전후의 원형으로 짜시오.

4) 커스터드 크림을 껍질에 넣어 제품을 완성하시오.

5) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

비율(100%)	재료명	무게(g)
125	물	250g
100	버터	200g
1	소금	2g
100	중력분	200g
200	달걀	400g
526	계	1,052g
※ **충전용**재료는 계량시간에서 제외		
500	커스터드 크림	**1,000**g

● 슈 공정 방법

◎ 기 본 순 서

1. 전처리 : 오븐예열, 가루재료 채질 1번, 분무기에 물 채워두기
2. 익반죽법 (호화법)
   ① 큰 스텐볼에 물+버터+ 소금 넣고 팔팔 끓이기
   ② 중력분 넣고 휘핑기로 섞은 후 다시 불에 올리고 빠르게 섞으며 호화 2~3분 (면장갑 끼고 시작할 것)
   ③ ② 번 볼 불에서 내리기 → 전란 2~3개씩 나눠 넣으며 농도조절
   ※ 마지막 한 개는 주의해서 농도보며 넣는다.
   → 짤 부머니 담기
3. 팬닝: 일정한 간격을 두고 지름3cm 전후 동그렇게 짜며 위아래 교차하여 짜지 → 물분무하고 → 손가락으로 키세스 모양 머리 눌러주기
4. 굽기 : - 윗불 180℃/ 아랫불 190 ℃ 약 15분~20분
   윗불 180℃/ 아랫불 150 ℃ 병경후 15~20분 + ∂

◎ 압축 point

① 전처리 (가루 체질) ② 물.버터.소금 펄펄 끓이기 (중불에서)
③ 체친가루 入 1분정도 호화 익반죽
- 바닥면이 살짝 지글지글 으깬 감자모양
- 중불로 볶듯이 2분 호화 시킬 것

④ 내려놓고 약간 식힌다음 계란 2개씩 농도조절
2-2-1 반죽이 광택있고 역삼각형 뚝뚝...
⑤ 팬닝: 찬물로 물분무하고 빨리 오븐
- 짤 때는 1cm높이에서 왼손오른손 동시 up

==========

호화정도 확인 방법 :

① 바닦면이 살짝 눌러 붙음 170/190(15) ↔ 190/170(20) ?
② 지글 지글 소리가 남 200/180(15)/180/150(15) ?
③ 따로 놀기 시작(감자으깨 놓은 것처럼)
④ 색깔이 약간 흑빛이 돔(회색 빛)

==========

※ 젓가락으로 구멍을 내어 충전한다

◎ 메 모

丁 貞 淳

1. 요구사항

※ 초코머핀(초코컵케이크)을 제조하여 제출하시오. ★시험시간 : 1시간50분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(11분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간) · 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량 · 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 반죽은 크림법으로 제조하시오.

3) 반죽온도은 24℃를 표준으로 하시오.

4) 초코칩은 제품의 내부에 골고루 분포되게 하시오.

5) 반죽 분할은 주어진 팬에 알맞은 양으로 팬닝하시오.

6) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

비율(100%)	재료명	무게(g)
100	박력분	500g
60	설탕	300g
60	버터	300g
60	달걀	300g
1	소금	5(4)g
0.4	베이킹소다	2g
1.6	베이킹파우더	8g
12	코코아파우더	60g
35	물	175(174)g
6	탈지분유	30g
36	초코칩	180g
372	계	1,860g

● 초코머핀 공정 방법

◎ 기 본 순 서

1. 전처리 : 오븐예열, 가루재료 채질 2번, 머핀틀에 유산지컵 끼우기
2. 반　죽 : 크림법으로 반죽온도는 24℃
   - 버터 포마드화를 유연하게 만들고→설탕. 소금 투입하고 50%까지 믹싱
   → 달걀 3회 나눠 넣고 100% 크림화 믹싱 → 가루재료 넣고 →
   따뜻한 물에 섞인 코코아 반죽을 넣고 → 초코칩은 82% 투입
   → 짤주머니에 넣고 동일한 양을 팬닝 → 남은20% 초코 칩 토핑
3. 굽기 : - 윗불 180℃/ 아랫불 160 ℃ 25분 + ∂

◎ 압축 point

① 전처리 (가루 체질2번)
② 버터 겨울철에는 45℃에서 1/3정도 중탕 후 믹싱 불에서 스크래핑 하면서
→계란 3회 3단에서 1회* 3분 = 총 9분 마무리 2단에서 4분
③ 코코아파우더+물(따뜻해야 잘 풀어진다)
④ ②에③을 넣고 반죽하고 초코칩을 80% 入
⑤ 팬닝: 아래 1cm부터 직각으로 70%만 짜기
- 초코칩 20%는 위에 골고루 뿌려줌
⑥ 굽기 : 윗면이 갈라지고 충분하게 익은 다음 틀을 돌려준다.

◎ 메 모

丁 貞 淳

1. 요구사항

※ 버터스펀지 케이크(공립법)를 제조하여 제출하시오.

★ 시험시간 : 1시간50분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(6분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간) · 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량 · 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 반죽은 *공립법*으로 제조하시오.

3) 반죽온도은 25℃를 표준으로 하시오.

4) 반죽의 비중을 측정하시오.

5) 제시한 팬에 알맞도록 분할하시오.

6) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

비율(100%)	재료명	무게(g)
100	박력분	500g
120	설탕	600g
180	달걀	900g
1	소금	5(4)g
0.5	바닐라향	2.5(2)g
20	버터	100g
421.5	계	2,107.50

● 버터스펀지 케이크(공립법) 공정 방법

◎ 기 본 순 서

1. 전처리 : 오븐예열, 가루재료 채질 2번, 유산지 재단
2. 반 죽 : 공립법으로 더운 공립법 반죽온도는 25℃ 비중 0.5±0.05
   ① 수작업은 전란풀기로 설탕. 소금 넣고 섞는다. → 중탕은 물60℃에서 반죽 온도를 37~43℃로 갈색이 도는 짙은 노랑까지 만든다.
   ② 기계믹싱은 고속으로 열기뺀 다음 휘퍼가 지나간 자국이 3초 ~ 5초간 남아 있을 정도 완성한다.
   ③ 반죽혼함 : 기계믹싱 + 가루재료 → 용해버터 희생반죽 섞고 온도.비중측정
3. 팬닝 : 균등하게 나누어 팬닝 후 탬핑 4 ~5 회
4. 굽 기 : - 윗불 180℃/ 아랫불 160℃ 25분 + ∂

◎ 압축 point

① 전처리 (가루 체질)하고 계란 냉기 빼기
② 계란. 설탕. 소금 섞은 후 중탕 43℃
   - 믹싱볼 따뜻하게 처리 행주이용
   - 3단에서 5분 → 2단에서1분
③ 체친가루는 떠올리듯 빨리 나무주걱으로 섞기
④ 용해버터는 중탕(43℃) 희생반죽을 충분하게
   → 비중. 온도 측정
⑤ 팬닝: 약450g * 4개 평탄화 작업
   -탬 핑(오븐에 넣기 전해 하나씩)해야 기포가 정리된다.
⑥ 굽기 후 충격을 가해줘야 열기가 빠진다.

※ 겨울에는 믹싱볼을 따뜻하게 해야 분리현상 막을 수 있다 중탕 온도를 50℃ 무조건 거품이 크다고 좋은 것은 아니다 완성품에서 구멍이 多 can
-혼합 시 많이 섞는 행동은 비중을 높게 해 떡 같은 케익이 됨

◎ 메 모

丁 貞 淳

1. 요구사항

※ 젤리롤 케이크를 제조하여 제출하시오. ★ 시험시간 : 1시간30분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(8분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간) · 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량 · 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 반죽은 공립법으로 제조하시오.

3) 반죽온도은 23℃를 표준으로 하시오.

4) 반죽의 비중을 측정하시오.

5) 제시한 팬에 알맞도록 분할하시오.

6) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

7) 캐러멜 색소를 이용하여 무늬를 완성하시오.

무(무늬를 완성하지 않으면 제품 껍질평가 0점 처리)

비율(100%)	재료명	무게(g)
100	박력분	400g
130	설탕	520g
170	달걀	680g
2	소금	8g
8	물엿	32g
0.5	베이킹파우더	2g
20	우유	80g
1	바닐라향	4g
431.5	계	1,726g

● 젤리롤 케이크 공정 방법

◎ 기 본 순 서

1. 전처리 : 오븐예열, 가루재료 채질 2번, 유산지 재단
2. 반죽은 공립법을 온도 23℃ 비중 0.5±0.05
   ① 수작업으로 전란풀고 설탕.물엿.소금 넣고 섞은 다음
   → 중탕(물60℃ 반죽온도37~43℃)
   ② 기계믹싱은 고속으로 열기를 일단 뺀다음 휘퍼가 지나간 자국이 3초~5초 간 남아있는 정도에서 완성
   ③ 반죽혼합은 기계믹싱+가루재료 +우유섞기(중탕) →반죽온도 비중 측정
3. 무늬용 캐러멜반죽 : 무겁지 않게 혼합
4. 팬 닝 : 전량을 팬닝하고 평탄화위해 탬핑 1회 무늬를 그린다.
5. 굽기 : - 윗불 180℃/ 아랫불 160 ℃ 15분 + ∂
6. 말기 : 아래에서 위로 빈틈없이 말기

◎ 압축 point

① 전처리 (가루 체질)
② 전란. 설탕. 소금. 물엿 섞어 반죽한다.
믹싱 불에서 중탕 43℃ 3단에서5분 2단마무리
③ 체친가루 빨리 入 우유희생 반죽 골고루
→ 비중. 온도 측정
④ 팬닝: 사각 구석까지 몰아갈 때 팬을 돌린다.
- 스크래퍼로 평탄화 작업 좌우대칭 必
⑤ 무늬반죽은 무겁지 않게 주의해서 준비
⑥ 무늬 후에는 탬핑 不 반죽 퍼질 우려있다.

◎ 메 모

丁 貞 淳

1. 요구사항

※ 시퐁 케이크(시퐁법) 제조하여 제출하시오. ★ 시험시간 : 1시간40분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(8분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간)
· 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량
· 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 반죽은 *시퐁법*으로 제조하고 비중을 측정하시오.
3) 반죽온도은 23℃를 표준으로 하시오.
4) 시퐁팬을 사용하여 반죽을 분할하고 구우시오.
5) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

비율(100%)	재료명	무게(g)
100	박력분	400g
65	설탕(A)	260g
65	설탕(B)	260g
150	달걀	600g
1.5	소금	6g
2.5	베이킹파우더	10g
40	식용유	160g
30	물	120g
454	계	1,816g

● 시퐁 케이크 공정 방법

◎ 기 본 순 서

1. 전처리 : 오븐예열, 가루재료 채질, 달걀분리. 케이롤 틀 분무
2. 반죽은 시퐁법으로 반죽온도는 23℃/ 비중 0.5±0.05
   ① 노른자 반죽 : 큰 스텐볼에 노른자 풀기 → 물+식용유 천천히 혼합→ 설탕A.소금 천천히 혼합 →가루재료 혼합
   ② 머랭은 기계믹싱으로 흰자풀기 → 설팅B 3회 나눠 넣기 → 90%머랭 제조
   ③ 반죽혼합은 노른자반죽에 머랭을 3회 나눠 넣고 섞은 후 온도.비중 측정
3. 팬닝 : 균일하게 나누어 팬닝 → 탬핑은 절대로 안되고 젓가락으로 5바뀌 돌려 기공을 없애준다.
4. 굽 기 : - 윗불 180℃/ 아랫불 160 ℃ 25분 + ∂ 2호틀에서 기준함
5. 빼 기 : 쉬폰 틀 뒤집어 세워두기 → 차갑게 젖은 행주를 덮기 →분무해 식히기 → 미지근하다 싶으면 손으로 가장자리 눌러 틀과 분리시켜 준다.

◎ 압축 point

① 전처리 (가루 체질)
② 노른자(거품 不) 큰볼에 풀고
설탕(A).소금.식용유.물 혼합한다.
③ ②에 ①를 섞는다.
④ 머랭은 흰자에 설탕(B)를 90%만 제조
– 3단에서 2분씩 * 3회 = 총 6분
⑤ ③에 ④를 3회 나눠 섞고 → 비중. 온도 측정
⑥ 팬닝 : 분무해 놓은 틀에 入 후 젓가락을 이용해서 평평하게 작업 탱핑 不
⑦ 굽기 : 오븐에서 나오면 젖은 행주 덮고 물분무
– 미지근해 지면 둥그렇게 눌러 뺀다

◎ 메 모

丁貞淳

1. 요구사항

※ 버터스펀지 케이크(별립법)를 제조하여 제출하시오. ★ 시험시간 : 1시간50분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(8분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간)
· 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량
· 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 반죽은 **별립법**으로 제조하시오.
3) 반죽온도은 23℃를 표준으로 하시오.
4) 반죽의 비중을 측정하시오.
5) 제시한 팬에 알맞도록 분할하시오.
6) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

비율(100%)	재료명	무게(g)
100	박력분	600g
60	설탕(A)	360g
60	설탕(B)	360g
150	달걀	900g
1.5	소금	9(8)g
1	베이킹파우더	6g
0.5	바닐라향	3(2)g
25	용해버터	150g
398	계	2,388g

● 버터스펀지 케이크(별립법) 공정 방법

◎ 기 본 순 서

1. 전처리 : 오븐예열, 가루재료 채질, 유산지 재단, 버터중탕, 달걀분리
2. 반죽은 별립법으로 반죽온도는 23℃/ 비중 0.5±0.05
   ① 노른자 반죽 : 큰 스텐볼에 노른자 풀기 → 설탕A.소금 투입 믹싱
   설탕이 완전히 녹을 때 까지 /아이보리 색 날 때 까지 믹싱
   ② 머랭은 기계믹싱으로 흰자풀기 → 설팅B 3회 나눠 넣기 → 90%머랭 제조
   ③ 반죽혼합은 노른자반죽에 머랭1/3 넣고 섞기 → 가루재료 넣고 섞기
   → 남은 머랭 2회 나눠 넣기 → 용해버터 희생반죽을 본반죽에 넣고
   섞은 후 온도.비중 측정
3. 팬닝 : 균일하게 나누어 팬닝하고 탬핑은 4-5회
4. 굽 기 : - 윗불 180℃/ 아랫불 160 ℃ 25분 + ∂

◎ 압축 point

① 전처리 (가루 체질)
② 노른자반죽(300g) 설탕(A).소금 섞을 때 흰자조금
-큰 볼에서 아이보리 색까지 섞을 것
③ 용해버터 중탕 43℃
④ 머랭 90% (끝이 휘고 물결모양 선명까지)
-설탕(B) 3회 入
⑤ ②에 머랭을 3/5+가루+용해버터(희생)+머랭2/5
빨리 섞어 줘야 비중 좋다 → 온도. 비중 측정
⑥ 팬닝 : 저울 사용 약 480g*4
※ 반죽온도가 23℃이상되면 B.P때문 구멍이 多

◎ 메 모

丁貞淳

1. 요구사항

※ 다쿠와즈를 제조하여 제출하시오. ★ 시험시간 : 1시간50분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(5분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간) · 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량 · 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) *머랭*을 사용하는 반죽을 만드시오.

3) 포피가 갈라지는 다쿠와즈를 만드시오.

4) 다쿠와즈 2개를 크림으로 샌드하여 1조의 제품으로 완성하시오.

5) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

비율(100%)	재료명	무게(g)
100	달걀흰자	330g
30	설탕	99(98)g
60	아몬드분말	198g
50	분당	165(164)g
16	박력분	54g
256	계	846(844)g
충전용		
66	버터크림 **(샌드용)**	218g

● 다쿠와즈 공정 방법

◎ 기 본 순 서

1. 전처리 : 오븐예열, 채질(박력분+분당+아몬드분말), 철판+테프론시트 준비
2. 반 죽:
 ① 스텐볼 또는 믹싱볼에 흰자 휘핑 → 설탕 3회 나눠 넣고 100% 머랭제고
 → 초보자는 120%까지 뭉게 구름처럼 만들어야 실패가 적다.
 ② 반죽혼합은 머랭 1/2 +가루재료1/2섞기 → 남은 가루 1/2 넣고 주걱을호 섞어 짤 주머니에 적정량을 넣고 팬닝한다.
3. 팬 닝 : 다쿠와즈팬에 80%만 채우기 → 평평한 스크래퍼로 위에서 아래고 긋기
 → 분당 채로 2번 뿌려주기
4. 굽 기 : - 윗불 180℃/ 아랫불 160℃ 12분 + ∂

◎ 압축 point

① 전처리 (가루 체질은 2회 함)
② 머랭 3회 설탕 入 120%까지 머랭이 살아있어야 하기 때문에 빠르게 작업
③ 머랭 1/2→가루 1/2 →가루 1/2→ 머랭1/2
 - 나무주걱 不 고무주걱 11자로 조심스럽게
④ 팬닝: 짤 주머니 구멍 크게 자를 것
 - 스크래핑은 2회 이상하면 머랭이 死
 - 45도 각도에서 스크래핑 할 것
⑤ 분당 2회 뿌리기 일정하게 합격여부 결정
※ 틀 분무는 약간만 할 것

◎ 메 모

丁 貞 淳

1. 요구사항

※ 소프트 롤 케이크를 제조하여 제출하시오. ★ 시험시간 : 1시간50분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(10분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간) · 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량 · 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 반죽은 별립법으로 제조하시오.

3) 반죽온도은 22℃를 표준으로 하시오.

4) 반죽의 비중을 측정하시오.

5) 제시한 팬에 알맞도록 분할하시오.

6) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

7) 캐러멜 색소를 이용하여 무늬를 완성하시오.

무(무늬를 완성하지 않으면 제품 껍질평가 0점 처리)

비율(100%)	재료명	무게(g)
100	박력분	250g
70	설탕(A)	175(176)g
10	물엿	25(26)g
1	소금	2.5(2)g
20	물	50g
1	바닐라향	2.5(2)g
60	설탕(B)	150g
280	달걀	700g
1	베이킹파우더	2.5(2)g
50	식용유	125(126)g
593	계	1,482.5g
충전용		
80	잼	200

● 소프트 롤 케이크 공정 방법

◎ 기 본 순 서

1. 전처리 : 오븐예열, 가루재료 채질, 유산지 재단, 달걀분리
2. 반죽은 별립법으로 반죽온도는 22℃/ 비중 0.45±0.05
   ① 노른자 반죽 : 큰 스텐볼에 노른자 풀기 → 설탕A.물엿.소금 투입 믹싱
   설탕 100% 완전히 녹을 때 까지 /아이보리 색 날 때 까지 믹싱
   ② 머랭은 기계믹싱으로 흰자풀기 → 설팅B 3회 나눠 넣기 → 90%머랭 제조
   ③ 반죽혼합은 노른자반죽에 머랭1/3 넣고 섞기 → 가루재료 넣고 섞기
   → 식용유 희생반죽을 본반죽에 넣고 → 남은 머랭 2회 나눠 넣고
   섞은 후 온도.비중 측정
3. 팬닝 : 균일하게 나누어 팬닝하고 탬핑후 캐러멀 무늬 반죽 그리기
4. 굽 기 : - 윗불 180℃/ 아랫불 160℃ 15분 + ∂
5. 말 기 : 유산지에 물 분무 후 쨈 바르고 아래에 위로 빈틈없이 말기

◎ 압축 point

① 전처리 (가루 체질). 계란 냉기 빼고 분리
② 노른자 반죽(큰 볼) 설탕3회+소금.물엿. (조금씩)
- 아이보리 색까지 반죽하고 **물**은 크림상태 따라
③ 머랭은 90%만 고속 2분 후 설탕 入
(끝이 휘고 물결모양 선명까지)
④ ②에머랭1/3→가루→식용유희생→머랭1/3→머랭1/3
⑤ 팬닝 : 네 모퉁이 몰아가고 틀 돌려가면서 평탄화⑥ 굽기 : 오버베이킹 되지 않게 주의 12분 팬회전

◎ 메 모

丁 貞 淳

1. 요구사항

※ 치즈 케이크를 제조하여 제출하시오. ★ 시험시간 : 2시간30분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(9분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간)
· 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량
· 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 반죽은 *별립법*으로 제조하시오.
3) 반죽온도은 20℃를 표준으로 하시오.
4) 반죽의 비중을 측정하시오.
5) 제시한 팬에 알맞도록 분할하시오.
6) 굽기는 중탕으로 하시오.
7) 반죽은 전량을 사용하시오.

비율(100%)	재료명	무게(g)
100	중력분	80g
100	버터	80g
100	설탕(A)	80g
100	설탕(B)	80g
300	달걀	240g
500	크림치즈	400g
162.5	우유	130g
12.5	럼주	10g
25	레몬주스	20g
1,400	계	1,120g

● 치즈 케이크 공정 방법

◎ 기 본 순 서

1. 전처리 : 오븐예열, 가루재료 채질 2번, 틀 코팅(쇼트닝 OR 버터) → 설탕
2. 반죽은 별립법으로 반죽온도는 20℃/ 비중 0.7±0.05
   ① 노른자 반죽 : 큰 스텐볼에 크림치즈 포마드화로 유연하게
   → 버터 넣고 믹싱 → 설탕A 넣고 2단 1분 믹싱 → 노른자 3회 넣기
   → 우유 조금씩 넣기 → 노른자 반죽에 가루 넣기→럼주 → 오렌지 쥬스
   ② 머랭은 70%만 손믹싱으로 흰자풀기 → 설팅B 3회 나눠 넣기
   ③ 반죽혼합은 노른자반죽에 머랭1/3 넣고 섞기 → 가루재료 넣고 섞기
   → 남은 머랭 2/3 넣고 섞은 후 온도.비중 측정
3. 팬닝 : 중탕으로 따뜻한 물을 팬닝한 컵을 올려 놓고 굽는다.
4. 굽 기 : 윗불 180℃/ 아랫불 160℃ 15분 + ∂
5. 말 기 : 유산지에 물 분무 후 쨈 바르고 아래에 위로 빈틈없이 말기

※굽기다른 방법 : - 윗불 200℃/ 아랫불 150 ℃ 17분 + ∂
→ 윗불 160℃/ 아랫불 150 ℃ 40분 ?

◎ 압축 point

① 전처리 (가루 체질)
② (크림치즈+버터) → (설탕+ 노른자) 3회
각 회마다 2단 1분씩 총 3분+ 우유조금씩 入
③ 머랭은 70%만 (설탕만 녹인다는 느낌. 줄줄흐름)
머랭 多하면 주저 앉는다
④ ②에 가루 入 → 럼주 → 레몬주스 → 머랭 2회
⑤ 팬닝: 유지 바르고 설탕 바르고 골고루 후 70%
⑥ 굽기: 철판 1/3 물 채워 중탕에서 중간에
문 살짝 열어두기

◎ 메 모

丁貞淳

1. 요구사항

※ 마데라(컵) 케이크를 제조하여 제출하시오. ★ 시험시간 : 2시간

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(9분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간) · 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량 · 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 반죽은 ***크림법***으로 제조하시오.

3) 반죽온도은 24℃를 표준으로 하시오.

4) 반죽 분할은 주어진 팬에 알맞은 양으로 팬닝하시오.

5) 적포도주 퐁당을 1회 바르시오.

6) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

비율(100%)	**재료명**	**무게(g)**
100	박력분	400g
85	버터	340g
80	설탕	320g
1	소금	4g
85	달걀	340g
2.5	베이킹파우더	10g
25	건포도	100g
10	호두	40g
30	적포도주	120g
418.5	계	1,674g
충전물		
20	분당	80g
5	**적포도주**	20g

● 마데라(컵) 케이크 공정 방법

◎ 기 본 순 서

1. 전처리 : 오븐예열, 호두굽기, 건포도 미지근 한 물에 살짝 씻기,
머핀틀에 유산지컵 끼우기, 가루채질 후 한줌 빼 놓기
2. 반 죽 : 크림법으로 반죽온도는 24℃
- 버터 포마드화를 유연하게 만들고→설탕. 소금 투입하고 50%까지 믹싱
→ 달걀 3회 나눠 넣고 100% 크림화 믹싱 → 가루재료 넣고 →
포도주 2회 넣고 혼합 → 건포도, 호두 코팅 후 넣어 혼합
→ 반죽온도 측정
3. 팬닝 : 짤주머니 입구 1cm 반죽에 박고 균등하게 짜주기
3. 굽 기 : - 윗불 180℃/ 아랫불 160 ℃ 25분 + ∂
4. 퐁 당 : 분당+ 적포도주는 25분 구운 컵케이크 위에 바르고 5분 더 굽기

◎ 압축 point

① 전처리 (가루 체질)
② 버터는 3단에서 2분→소금.설탕.3회 1분 간격
스크래핑 ing → 달걀 6회(노른자3회 흰자3회)
→ 가루 入 → 건포도 있는 포도주 → 호두 入
③ 팬닝: 짤주머니 깍지 말고 구멍 크게 하고
밑1cm부터 짜주기 (일직선상 두손함께)
⑤ 굽기 : 위쪽으로 볼록하고 탄탄 느낌시 팬회전
※ 반죽을 윤기나게 하는 것이 좋다

- 미리 먼저 제조하지 말고 굽기 완료 5분 전에 만들고 수분건조를 위해
다시 오븐에 넣는다. (5분)

◎ 메 모

丁貞淳

1. 요구사항

※ 과일 케이크를 제조하여 제출하시오. ★ 시험시간 : 2시간30분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(13분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간)
· 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량
· 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 반죽은 ***별립법***으로 제조하시오.

3) 반죽온도은 23℃를 표준으로 하시오.

4) 제시한 팬에 알맞도록 분할하시오.

5) 반죽은 전량을 사용하시오.

비율(100%)	재료명	**무게(g)**
100	박력분	500g
90	설탕	450g
55	마가린	275(276)g
100	달걀	500g
18	우유	90g
1	베이킹파우더	5(4)g
1.5	소금	7.5(8)g
15	건포도	75(76)g
30	체리	150g
20	호두	100g
13	오렌지필	65(66)g
16	럼주	80g
0.4	바닐라향	2g
418.5	계	2,299.5g (2,300)g

● 과일케이크 공정 방법

◎ 기 본 순 서

1. 전처리 : 오븐예열, 호두굽기, 건포도+오렌지필 럼에 담아 밀봉
   체리 가볍게 씻어서 6등분, 달걀 분리, 유산지 재단, 설탕 2개로
   나눠 놓기, 가루체질 후 한줌 빼두기
2. 반죽은 별립법으로 반죽온도는 23℃
   ① 노른자 반죽 : 큰 스텐볼에 마가린을 포마드화 유연하게 풀어주기
   → 설탕1/2.소금 투입 50%믹싱 → 노른자 나눠 넣고 100%믹싱
   설탕이 완전히 녹을 때 까지 /아이보리 색 날 때 까지 믹싱
   ② 머랭은 기계믹싱으로 흰자풀기 → 남은 설팅1/2 3번 나눠 넣기
   → 90%머랭 제조
   ③ 반죽혼합은 노른자반죽에 머랭1/2 넣고 섞기 → 가루재료 넣고 섞기
   → 우유섞기 → 전처리한 과일에 박력분을 코팅한 후 넣고 섞기
   → 럼 2번 나누어 섞기 → 남은 머랭 2번 나누어 섞고 마무리 하기
3. 팬닝 : 유산지 까로 균일하게 나누어 팬닝
4. 굽 기 : - 윗불 180℃/ 아랫불 160 ℃ 30분 + ∂

◎ 압축 point

① 전처리 (가루 체질)
② 마가린 포마드화 → 설탕3회 소금 믹싱50%만
→ 노른자 2알식 入 휘핑 100%
③ 머랭 90% 설탕 2회 3단 20초 후 1분씩
④ ②에 머랭1/3 코팅과일 + 가루 入 →럼주.우유
→ 머랭1/3 → 머랭1/3
⑤ 팬닝 : 젓가락이용 네 모퉁이 골고루 팬닝
U자 살짝 잡고 오븐에 넣기

◎ 메 모

丁貞淳

1. 요구사항

※ 초코롤 케이크를 제조하여 제출하시오.　　★ 시험시간 : 1시간50분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(7분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간)
· 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량
· 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 반죽은 *공립법*으로 제조하시오.
3) 반죽온도은 24℃를 표준으로 하시오.
4) 반죽의 비중을 측정하시오.
5) 제시한 철판에 알맞도록 팬닝하시오.
6) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.
7) 충전용 재료는 가나슈를 만들어 제품에 전량 사용하시오.
8) 시트를 구운 윗면에 가나슈를 바르고, 원형이 잘 유지되도록 말아 제품을 완성하시오.

(반대 방향으로 롤을 말면 성형 및 제품평가 해당항목 감점)

비율(100%)	**재료명**	**무게(g)**
100	박력분	168g
285	달걀	480g
128	설탕	216g
21	코코아파우더	36g
1	베이킹소다	2g
7	물	12g
17	우유	30g
559	계	944g
충전물		
119	다크커버츄어	200g
119	생크림	200g
12	**럼**	20g

● 초코롤 케이크 공정 방법

◎ 기 본 순 서

1. 전처리 : 오븐예열, 가루재료 채질 2번(박력분+ 코코아파우더), 유산지 재단
2. 반죽은 공립법을 온도 24℃ 비중 0.5±0.05
   ① 큰 스텐볼에 전란풀고 → 설탕 넣고 혼합 → 중탕 (반죽온도 37~43℃)
   - 중탕은 (물60℃에서 온도)
   ② 기계로 고속믹싱 → 가루재료 주걱으로 섞기 → 물.우유(겨울 철 필요시 중탕+희생반죽 → 본반죽에 섞기 → 반죽 온도 및 비중 측정
3. 팬닝 : 전량을 팬닝하고 → 평탄화 → 탬핑 1회 무늬를 그린다.
4. 굽기 : - 윗불 180℃/ 아랫불 160℃ 12분 + ∂
5. 가나슈- 생크림+다크커버츄어 초콜렛 중탕(40℃ 전후)
   → 30℃ 정도로 식으면 럼 혼합 → 25℃정도에서 시트에 바르기
6. 말기 : 가나슈 바르기 → 아래에서 위로 빈틈없이 말기

◎ 압축 point

① 전처리 (가루 체질)
② 달걀+설탕 = 중탕 45℃
- 코코아가루가 있어서 必 중탕해야 함
- 거품을 내지 말고 중탕해야 익지 않는다.

→ 고속믹싱 → 가루 入 → 희생반죽(물.우유)
↳ 3단에서 3분 1단에서2분 기공정리
→ 거품100%믹싱 확인(아이보리, 결모양 ★)

③ 팬닝 : 네 모퉁이 골고루 끌고 가서 스크래퍼로 평탄화 작업 중요하다.
④ 굽기: 오븐 앞에서 지켜볼 것
※ 말기 할때 밀대가 앞으로 먼저 가게 힘 조절

==========

- 충전물 45℃에서 중탕하고 30℃로 식으면 럼入
- 처음 약한 불에 생크림 끓이다가 火끄고 다크커버 入
- 25℃에서 시트에 바르기 할 것

◎ 메 모

丁貞淳

1. 요구사항

※ 흑미롤 케이크를 제조하여 제출하시오. ★ 시험시간 : 1시간50분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(10분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간)
· 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량
· 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 반죽은 *공립법*으로 제조하시오.
3) 반죽온도은 25℃를 표준으로 하시오.
4) 반죽의 비중을 측정하시오.
5) 제시한 철판에 알맞도록 팬닝하시오.
6) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

비율(100%)	재료명	무게(g)
80	박력쌀가루	240g
20	흑미쌀가루	60g
100	설탕	300g
155	달걀	465g
0.8	소금	2.4(2)g
0.8	베이킹파우더	2.4(2)g
60	우유	180g
416.6	계	1,249.8g
충전물		
60	생크림	**150**g

● 흑미롤 케이크 공정 방법

◎ 기 본 순 서

1. 전처리 : 오븐예열, 가루재료 채질 2번, 유산지 재단
2. 반죽은 공립법을 온도 25℃ 비중 0.45±0.5
   - 큰 스텐볼에 전란 풀기 → 설탕,소금 넣고 혼합
     → 중탕 (반죽온도 37 ~43℃)→기계로 고속믹싱하여 열기를 뺀다.
     → 가루재료 주걱으로 섞기 → 우유(겨울철 필요시 중탕)희생반죽
     → 본반죽에 섞기 → 반죽온도 및 비중 측정
3. 팬닝 : 전량팬닝 → 평탄화 → 탬핑(가볍게 1번)
4. 굽기 : 위불180/아랫불 160 12분+∂
5. 생크림 : 손 휘핑기로 단단하게 만들것
6. 말 기: 유산지에 물 or 식용유 바르고 → 시트 윗면에 2-3줄 눌러 긋기
   → 생크림 바르기 → 아래에서 위로 빈틈없이 말기

◎ 압축 point

① 전처리 (가루 체질)
② 달걀+설탕+소금 = 중탕 43℃
→ 가루 入 → 희생반죽 우유 40℃
고속으로 열기 빼주고 거품 최대 올린다.
③ 반죽상태는 매우 질기 때문에 다르기 힘들다
④ 오래 구울 경우 시트지가 떨어지지 않으니 유의

◎ 메 모