

코롬방제과점 제품/재료

1 시그니처

1.1 크림치즈바게트

- 크림치즈 소스 용기 바꿀 것 (수리 후, 고객에 노출)

1.2 새우바게트

- 소스 용기 바꿀 것 (수리 후, 고객에 노출)

1.3 마늘바게트

- 소스 용기 바꿀 것 (수리 후, 고객에 노출)

1.4 주전부리3종

- 목화숨빵
- 비파다쿠아즈
- 맛김새우칩

1.5 신제품

- **햄치즈 하드롤**: 박미주 개발
- **먹물 누룽지빵**: Brimstone Bread 응용
 - 갈변현상 해결 (pH를 낮추거나 온도를 낮추어서 가 공; 버터밀크 사용 또는 산성제가 들어간 베이킹 파 우더 사용)
- **Shrimp Po'boy**
- **Lava Bun**
- **Taro Bun**: Taro 수입
- **New Port Dim Sum**: 흑임자죽, 모찌, 소보로, 파이
- **단호박빵**: 하루 8개 생산

2 단과자

2.1 기본빵

- 단팃빵: 단팃 직접 쑤는 방안 연구 (taro bun을 위해서는 양금을 만들어야 함)
- 소보로빵
- 우유버터크림빵
- 완두앙금빵
- 슈크림빵
- **R&D**: 반죽이 노화가 빨라지는 문제 해결: **유화제**의 사용; 현재 유화제는 합성유화제 (SP) 를 카스테라 만드는 데에 만 사용; 대두레시틴 (SolecFS-B) 사용 고려

2.2 옛날빵

- 야쿠르트빵
- 베이비슈

2.3 특산물빵

- 해남고구마빵: 양 늘릴 것
- 흥국쌀빵
- **목포삼합 (삼겹살/김치/홍어)**; 와사비/치즈/단팃

3 건강빵

3.1 바게트

- 퓨라토스 바게트 연구
- Coloso 학습

3.2 캄파뉴

- 비주얼 개선 요망 (덧가루가 많음)
- 반느통 (발효바구니) 사용

3.3 치아바타

- 껍질에 대한 연구가 필요함

3.4 포카치아

3.5 식빵

- 들어가는 재료가 무엇인지 확인 (마가린, 가공버터 etc)
- **통밀 식빵**
- **큐브 식빵**: 크림큐브식빵 (coloso)

4 페이스트리

- T45 밀가루 사용
- 반죽을 냉동시켜놨다가 자주 구울 것
- 페이스트리는 포장을 하면 눅눅해짐; 상온에서 팔 것

4.1 크로아상

- 플레인, 투톤, 먹물 고르곤졸라, 녹차
- 반죽을 냉동해 놓고, 조금씩 자주 굽는 방법

4.2 빵오쇼콜라

4.3 대니쉬

4.4 몽블랑

5 브리오슈

- 브리오슈 반죽 개선 요망

5.1 알라스카

5.2 망고브리오슈

6 튀김

6.1 팔도너츠

6.2 고로케

6.3 소보루파배기

6.4 이탈리아노

7 조리빵

7.1 먹물오징어

7.2 불고기또띠아

7.3 룡소세지

8 카스텔라

8.1 밀봉 카스텔라

- 포장 연구

8.2 대왕 카스텔라

- 생크림 카스텔라 (스타벅스) 벤치마킹
- 불도장

8.3 대판 카스텔라

- 카스텔라 박스가 너무 높음 (재조정)

8.4 마블 카스텔라

8.5 엔젤 쉬폰

9 샌드위치

9.1 에그모닝

9.2 닭가슴살 샌드위치

9.3 햄치즈 샌드위치

9.4 햄버거

9.5 Panini

9.6 카프레제 샌드위치

- 치아바타, 생모짜렐라, 발사믹비네거, 버진 올리브오일, 바질페스토 사용 (유튜브 참고)

10 구움과자

10.1 머핀

- **Blueberry Muffin**: 미국쪽 레시피 검색 (굵은 설탕 이용); Almond flour를 이용한 머핀 연구
 - 스타벅스 머핀 벤치마킹
- **New York-Style Coffee Cake Crumb Muffin**

- **New York-Style Apple Muffin**

- **Apple Oatmeal Muffin**

10.2 마들렌

- 더 다양화: 녹차 코팅, etc
- 모양 수정: 조개 모양으로
- 포장 연구

10.3 갈레트

10.4 피낭시에

10.5 쿠키류

- 아몬드전병/코코넛전병/참깨전병: ok
- 사브레코코/판치노이/쇼콜라아망드: 판매 부진; 맛이 평범함
- 동물쿠키
- 미국식 쿠키

11 디저트

11.1 마카롱

- 세트 포장 연구

11.2 다쿠아즈

- 세트 포장 연구

11.3 타르트

- 받침 연구
- 생산량 늘릴 것

11.4 크림파이슈

11.5 에클레어

12 케익

12.1 생크림 케익

- 파스퇴르 생크림으로 샌딩, 아이싱
- 작업성이 좋은 컴파운드로 장식

12.2 버터크림 케익

12.3 디자인 케익

- 레드벨벳 케이크

12.4 조각케익

- 포장 연구

12.5 코코넛케익

12.6 기로쉬

12.7 Pancake Bread (Trader Joe's)

13 재료

13.1 밀가루

- 단백질 함량 (회분율)에 따른 분류:
 - T45: 10~12%: 페이스트리 (크로아상); 브리오슈, 식빵
 - 박력분: 9%
 - T55: 10~11%: 케이크/구움과자/치아바타 (T55 Patisserie), 바게트 (T55 pour pain courant)
 - 중력분: 10%
 - T65: 10~11%: 바게트/하드를 계열; 정통 바게트는 T65를 사용해야 함
 - 강력분: 13%

13.2 버터

- 유지방 80% 이상
- 발효 버터 (sour butter) vs 감성 버터 (sweet butter)
- 가염 버터 (salted butter) vs 무가염 버터 (unsalted butter)
- 발효 버터 종류
 - Elle&Vire (프랑스): Gourmet butter로도 불림
 - Beurre d'Isigny (AOP vs non-AOP)
 - President (프레지딩; 프랑스)
 - Anker (뉴질랜드)
 - Echire (에쉬레; 프랑스): AOP; 헤이즐넛 향
 - Arla (덴마크): 매일유업 통해 납품 가능
 - Lescure (프랑스): AOP; 방목사육한 소
- 감성 버터 종류
 - 비락버터 (한국)

13.3 가공 버터

- 유지방 30~80%; 가공유지, 무지유고형분 섞어 만듦
- 가공 버터 종류
 - 롯데우유버터화이트 (한국): 유지방 80%
 - PEF 225 (뉴질랜드): 유지방 79%

13.4 마가린

- 식물성

13.5 쇼트닝

- 기름

13.6 생크림

- 유지방 18% 이상 (케이크나 과일용은 30~50% 유지방 함유)
- 분류: half&half (10~18%; 음식; 커피); light cream (18~30%); heavy/whipping cream (30~38%); double cream (45~%); clotted cream (55~%)
- 종류:
 - 파스퇴르 생크림 (후레쉬엘 045): 국산유크림 100% (유지방 45% 이상)
 - 매일 생크림: 국산 유크림 100% (유지방 38% 이상)
 - 덴마크 생크림: 국산 유크림 100% (유지방 36% 이상)
 - 서울우유 생크림: 국산 유크림 100% (유지방 38% 이상)
- 장점: 맛/풍미가 좋고, 합성첨가물이 들어가지 않음
- 단점: 비싸고, 유통기한, 작업성에 단점

13.7 휘핑크림

- 동물성 휘핑크림: 동물성 생크림에 첨가물 (주로 카라기난)을 넣은 것 (조지방 35% 이상)
 - 프레지딩 휘핑크림 (프랑스): 유크림 99.78%
 - 레스큐어 휘핑크림 (프랑스): 유크림 99.98% (조지방 35.1% 이상)
 - 알라 휘핑크림 (덴마크)
 - 매일 휘핑크림: 국산; 유크림 99.6%
 - 매일 휘핑크림 35: 독일 OEM; 유크림 98% (조지방 35% 이상)
 - 매일 휘핑크림 골드: 국산/외산 재료 혼합
- 식물성 휘핑크림: 식물성 유지를 이용
 - 롯데푸드 화인휘프5000
- 컴파운드 휘핑크림: 두가지를 혼합
 - 롯데푸드 화인휘프5000
- 카라기난은 한때 발암 논란이 있었던 성분이지만, 이후 연구에 의하면 문제없어보임

13.8 유화제

- 화학유화제: S.P.
- 천연유화제: 레시틴 기반

13.9 트레할로스

- 유해 논란이 있으나 해결되지 않았음

13.10 맥아 파우더 (Malt Powder)

- 몰트 가루로 검색
- 몰트 엑기스는 단맛을 첨가하지 않고 바게트의 색을 진하게 하는데 사용가능

13.11 맥아분유 파우더 (Malted Milk Powder)

- 맥아밀크셰이크/Pancake Bread에 사용
- 대체품: 몰트가루, 분유, 소금 혼합

13.12 버터밀크 파우더 (Buttermilk Powder)

- iHerb에서 구입 가능

13.13 Taro

- 식품 수입 법인 설립

Table of Contents

1	시그니처	1
1.1	크림치즈바게트	1
1.2	새우바게트	1
1.3	마늘바게트	1
1.4	주전부리3종	1
1.5	신제품	1
2	단과자	1
2.1	기본빵	1
2.2	옛날빵	1
2.3	특산물빵	1
3	건강빵	1
3.1	바게트	1
3.2	감파뉴	1
3.3	치아바타	1
3.4	포카치아	1
3.5	식빵	1
4	페이스트리	1
4.1	크로아상	1
4.2	빵오쇼콜라	1
4.3	대니쉬	1
4.4	몽블랑	1
5	브리오슈	1
5.1	알라스카	2
5.2	망고브리오슈	2
6	튀김	2
6.1	팔도너츠	2
6.2	고로케	2
6.3	소보루파배기	2
6.4	이탈리아노	2
7	조리빵	2
7.1	먹물오징어	2
7.2	불고기또띠야	2
7.3	통소세지	2

8	카스텔라	2
8.1	밀봉 카스텔라	2
8.2	대왕 카스텔라	2
8.3	대판 카스텔라	2
8.4	마블 카스텔라	2
8.5	엔젤 쉬폰	2
9	샌드위치	2
9.1	에그모닝	2
9.2	닭가슴살 샌드위치	2
9.3	햄치즈 샌드위치	2
9.4	햄버거	2
9.5	Panini	2
9.6	카프레제 샌드위치	2
10	구움과자	2
10.1	머핀	2
10.2	마들렌	2
10.3	갈레트	2
10.4	피낭시에	2
10.5	쿠키류	2
11	디저트	2
11.1	마카롱	2
11.2	다쿠아즈	2
11.3	타르트	2
11.4	크림파이슈	2
11.5	에클레어	2
12	케익	2
12.1	생크림 케익	2
12.2	버터크림 케익	2
12.3	디자인 케익	2
12.4	조각케익	2
12.5	코코넛케익	3
12.6	기로쉬	3
12.7	Pancake Bread (Trader Joe's)	3
13	재료	3
13.1	밀가루	3
13.2	버터	3
13.3	가공 버터	3
13.4	마가린	3
13.5	쇼트닝	3
13.6	생크림	3
13.7	휘핑크림	3
13.8	유화제	3
13.9	트레할로스	3
13.10	맥아 파우더 (Malt Powder)	3
13.11	맥아분유 파우더 (Malted Milk Powder)	4
13.12	버터밀크 파우더 (Buttermilk Powder)	4
13.13	Taro	4