BREAD RECIPE

CHOCOLATE BRIOCHE



지음 802BAKERY

802BAKERY RECIPE

초코 브리오슈

하형수 셰프님 레시피를 식빵틀 2개 분량으로 · 쉐프메이드 300g 식빵틀 기준 · 크림은 셰프님 원래 분량

재료	식빵틀 2개 150g × 4덩이

초코 반죽 DOUGH

T45 밀가루	275g
코코아파우더	19g
설탕	50g
소금	5.5g
분유	5.5g
인스턴트 드라이 이스트 (고당용)	5g
물	160g
전란	14g
우유	25g
무염버터	41g
합계	**600g**

허니버터 HONEY BUTTER

포마드 버터	60g
꿀	30g
설탕	30g

굽기 BAKE

190도로 예열한 뒤 160도에서 30분 구워주세요.

인절미 휘핑가나슈 · 셰프님 원래 분량 CREAM

우유	1080g
감자전분	32g
젤라틴 분말	12g
물 (젤라틴 불리는 물)	60g
오팔리스 33% (화이트초콜릿)	740g
생크림	600g
인절미 분말	120g

작업순서





재료 계량 → 저속 3분 · 중속 8분 믹싱 → 버터 넣고 매끈하게 믹싱 → 1차 발효 1시간 → 4등분 (150g) · 둥글리기 → 15분 휴지 → 말아서 틀마다 2개씩 팬닝 · 2차 발효 → 뚜껑 덮고 굽기 → 식혀서 4cm로 자르기 → 허니버터 바르기 → 170도에서 다시 굽기

초코 브리오슈 만드는 법






초코 브리오슈를 굽고, 허니버터를 발라 한 번 더 구워요

1. 버터를 뺀 재료를 모두 넣고(코코아파우더도 밀가루와 함께) 저속 1단 3분, 중속 2단 8분 믹싱해요.
2. 무염버터 41g을 한 번에 넣고 반죽이 매끈해질 때까지 믹싱을 마무리해요.
3. 실온에서 1시간 1차 발효 후 150g씩 4개로 나눠요.
4. 가볍게 둥글리기 하고 15분 휴지해요.
5. 밀대로 밀어 돌돌 말고, 틀마다 2개씩 나란히 팬닝 후, 온도 27도 · 습도 70%에서 틀 높이 1cm 아래까지 2차 발효하고 뚜껑을 덮어요.
6. 190도로 예열한 뒤 160도에서 30분 구워요.
7. 포마드 버터 60g에 꿀 30g, 설탕 30g을 섞어 허니버터를 만들어요.
8. 식힌 브리오슈를 4cm 두께로 잘라 양쪽에 허니버터를 발라요.
9. 팬에 담아 컨벡션 오븐 170도에서 10분씩 뒤집어 구워요.

* 셰프님 대용량 레시피가 궁금하시면 인스타 디엠 주세요.

인절미 휘핑가나슈 만드는 법

가나슈를 하루 전에 만들어 두고, 휘핑해서 올려요

1. 우유를 조금 덜어 감자전분과 섞어 둬요.
2. 나머지 우유를 85~90도로 끓이고 1번을 넣어 전분 베이스를 만들어요.
3. 물에 불려 둔 젤라틴을 넣어 섞어요.
4. 미리 녹여 둔 초콜릿에 전분 베이스를 조금씩 부어 가며 매끈하게 유화해요.
5. 차가운 생크림과 인절미 분말을 넣고 핸드블렌더로 잘 섞은 뒤, 쓰기 하루 전부터 냉장 보관해요.
6. 원하는 단단함으로 휘핑해 허니버터 바른 브리오슈 위에 올려요.

* 셰프님 원래 분량이라 넉넉해요.

사용한 제품 소개

이 레시피에 사용한 재료 소개 입니다! 이미지 클릭하시면 해당 링크로 이동됩니다.



쉐프메이드 식빵틀 300g

영상에서 구운 뚜껑 식빵틀이에요. 2개를 썼어요.

구매 링크 · 쿠팡



로스티 마르그레테 보울

반죽을 옮겨 담은 보울이에요.



로스티 멘슈라 주방저울

재료를 잴 때 쓴 저울이에요.



프랑스 밀가루 T45

반죽의 기본 밀가루예요.

구매 링크 · 쿠팡



발로나 코코아 파우더

밀가루와 함께 처음에 넣어요.

구매 링크 · 쿠팡



사프 골드 이스트

설탕이 많은 반죽용(고당용)이에요.

구매 링크 · 쿠팡

* 이 카드의 구매 링크에는 쿠팡 파트너스 활동이 포함되어 있으며, 이에 따른 일정액의 수수료를 제공받습니다.

크림에 사용한 제품

인절미 휘핑가나슈에 사용한 재료예요. 이미지 클릭하시면 해당 링크로 이동됩니다.



발로나 오팔리스 33%

크림에 넣는 화이트초콜릿이에요. 1kg.

구매 링크 · 쿠팡



페이장브르통 휘핑크림

차갑게 넣는 생크림이에요. 프랑스산.

구매 링크 · 쿠팡



감자전분

우유와 섞어 크림 베이스를 만들어요.

구매 링크 · 쿠팡



젤라틴 가루

물에 불려 크림을 잡아 줘요.

구매 링크 · 쿠팡



인절미 가루

크림에 고소한 맛을 더해요.

구매 링크 · 쿠팡

* 이 카드의 구매 링크에는 쿠팡 파트너스 활동이 포함되어 있으며, 이에 따른 일정액의 수수료를 제공받습니다.