

 **프리미엄 모카번(스트레이트법)**

배합표 ●●●

배합비 - 15개 분량		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
강력분	100%	1,500
설탕	12%	180
소금	2%	30
드라이이스트	2%	30
<b>엔지마띠꼬(스트레이트)</b>	<b>1%</b>	<b>15</b>
<b>레비또마드레(비가)</b>	<b>7%</b>	<b>100</b>
분유	5%	75
버터	10%	150
계란	16%	240
커피엑기스	3%	45
우유	22%	330
물	22%	330
건포도	10%	150
밤다이스	20%	300
충전물 (크림치즈 2 : 황등앙금 1)	27%	400
<b>TOTAL</b>	<b>258%</b>	<b>3,875</b>



모카피(65g)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
박력분	100%	435
설탕	49%	212
버터	40%	175
커피엑기스	2%	10
계란	28%	120
베이킹소다	2%	7
베이킹파우더	3%	15
<b>TOTAL</b>	<b>224%</b>	<b>974</b>

제조공정 ●●●

1. 건포도, 밤 다이스, 충전물을 제외한 모든 재료 넣고 믹싱한다. / 100%
2. (겉 반죽) 1,950g을 우선 분할한다.
3. 나머지 반죽에 건포도, 밤 다이스를 넣고 알갱이를 살려주면서 저속믹싱 한다. / 추후 '마는 과정'에서 투입도 가능
4. 약 40 ~ 60분간 실온 발효 후, 겉 반죽은 130g씩 분할 및 둥글리기 하고 약 30분간 발효한다.
5. 속 반죽은 얇게 밀어퍼서 '충전물'을 퍼 발라준다.
6. 밀어퍼진 '속 반죽'을 김밥처럼 말아주고, 120g씩 분할하여 냉장보관한다.
7. 발효가 되면, '겉 반죽'을 '속 반죽'에 감싸 둥글게 만들어준다.
8. '모카피'를 알맞은 크기로 밀어 썬어준다.
9. 컨벡션 오븐에 약 20분(±2분)간 구워준다. / 온도 : 160°C

→ 모카피 제조공정

1. 버터 풀어주고 설탕을 투입한다.
2. 계란을 조금씩 나눠서 투입 후 커피엑기스 투입한다.
3. 가루재료를 넣고 섞어준다. / (가루가 안 보일 때까지)

**NOTE**

---



---







