

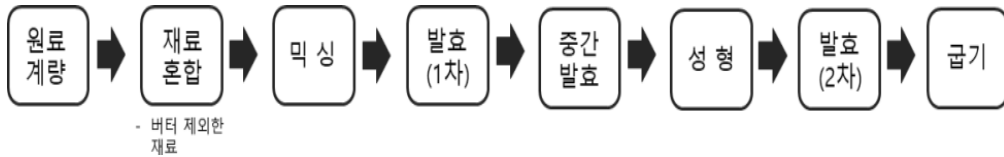
옥수수 디저트 제조 기술

□ 배경 및 필요성

- 닭갈비와 초당옥수수 활용 디저트 제품(타르트) 제조 기술 개발

□ 기술이전 내용

- 옥수수 디저트(타르트) 제조공정



- 옥수수 디저트 제품(타르트 : 로제, 매운맛) 제조 비율

재 료	중 량(g)	재 료	중 량(g)	
			① 로제	② 매운맛
(반죽)		(속재료)		
플레인요거트	50	생 닭갈비(창푸드)	500	500
우유	270	다진 당근	80	80
드라이이스트	5	다진 양파	70	70
강력분	450	채 썬 양배추	150	150
달걀	60	잘게 자른 부추	50	50
설탕	30	초당옥수수	50	50
소금	4	닭갈비양념	40	40
카레가루	15	불닭소스		40
검은깨	15	생크림	100	
버터	40	피자치즈	300	300

□ 기대효과

- 지역(예 : 춘천닭갈비+초당옥수수) 먹거리 활용 타르트 제품으로 부가가치 제고

□ 기술산업화 내역

- 농업회사법인 펀치볼 마중물 주식회사



세부 연구결과

○ 옥수수 디저트(타르트) 제조방법

- ① 버터를 제외한 모든 재료 넣고 저속 믹싱, 말랑한 버터 넣고 혼합, 고속믹싱 반죽이 한덩어리로 뭉치고, 반죽을 눌러보았을 때 찢어지지 않을 때까지 믹싱
- ② 완료된 반죽은 볼에 담아 1차 발효 (가공발효기 기준 1시간 30분~)
- ③ 1차 발효 완료된 반죽 40g씩 분할, 동글리기, 15분간 중간 발효
- ④ 밀대이용 호떡 크기 정도로 밀어펴기, 머핀틀에 오목하게(그릇형태) 성형, 속재료600g+피자치즈300g 혼합, 1개당 60g씩 담기
* 1개기준: 속재료40g+피자치즈20g 담기
- ⑤ 2차 발효 10~15분
- ⑥ 오븐 170°C, 12~13분