



# 풍림무약주식회사



## 배합표

본반죽	
강력분	1,200g
호밀가루	60g
설탕	84g
소금	24g
<b>엔지마띠코 (천연볼륨안정제)</b>	12g
이스트	20g
글루텐	12g
몰트	18g
올리브유(식용유)	42g
<b>레비또마드레 (천연워커종반죽)</b>	120g
얼음	186g
물	450g
양파즙	50g
<b>TOTAL</b>	<b>2,278g</b>



충전물 - (1 : 1비율)

물	150g
설탕	150g

제조공정 ...

1. 믹싱볼에 반죽재료를 넣고 믹싱한 후.(저속 - 3분, 중속 - 10분 / 반죽온도 25°C ) 올리브유 투입한다.
  2. 믹싱이 끝난 반죽을 120g씩 분할한 뒤, '반경성치즈'사이에 꽈배기모양으로 돌돌 말아 성형해준다.(1차 발효X)
  3. 파마산슈레드 치즈 묻힌 후, 15분간 2차 발효시켜준다.
  4. 데크오븐에서 약 10분 간(200°C / 160 °C) 구워준 후, 제품표면에 충전물시럽 발라준다.

## NOTE



# 풍림무약주식회사



배합표

본반죽	
강력분	1,000g
설탕	160g
소금	24g
<b>엔지마띠꼬 (천연볼륨안정제)</b>	10g
이스트	40g
우유물	160g
계란	400g(8개)
<b>레비또마드레 (천연사워종반죽)</b>	100g
버터	640g
<b>TOTAL</b>	<b>2,534g</b>



충전물1 - (3 : 1비율)

슈크림	300g
크림치즈	100g

충전물2 - (4 : 1비율)

블루베리	120g
슈크림	30g

제조공정 ...

1. 믹싱볼에 반죽재료를 넣고 믹싱한다.(저속 - 1분, 중속- 5분 / 반죽온도 25°C )
  2. 반죽을 30분간 휴지(냉동)한다.
  3. 가볍게 편치를 준다.
  4. 다시 반죽을 30분간 휴지(냉동)한다.
  5. 냉장발효를 12시간 이상(다음날 사용) 해준다.
  6. 160g씩 분할 후 성형해준다.
  7. 컨벡션오븐에서 약 15분 간(150 °C ~ 160°C) 구워준다.
  8. 춤전물 채워준다.

## NOTE



# 풍림무약주식회사



## 배합표

본반죽	
강력분	1,000g
설탕	180g
소금	20g
분유	40g
이스트	40g
크림치즈	60g
버터	160g
<b>엔지마띠고 (천연볼륨안정제)</b>	<b>10g</b>
<b>레비또마드레 (천연사워종반죽)</b>	<b>100g</b>
노른자	100g
계란	200g
물	260g
<b>TOTAL</b>	<b>2,170g</b>



충전물	
모찌크림치즈	80g
리플잼	30g

제조공정

1. 믹싱볼에 반죽재료를 넣고 믹싱한다.(저속 - 1분, 중속 - 5분 / 반죽온도 25°C )
  2. 믹싱이 끝난 반죽을 30분간 1차 발효시켜준다.
  3. 가볍게 편치 후 150g씩 분할한다.
  4. 5분간 휴지를 준 후 성형한다.
  5. 충전물(모찌크림치즈) 투입한 후 30분간 2차 발효시켜준다.
  6. 충전물(리플잼) 투입해준다.
  7. 데크오븐에서 약 10분 간(200 °C / 160°C) 구워준다.

## NOTE



# 풍림무약주식회사



배합표

본반죽	
강력분	882g
소금	20g
드라이이스트	8g
엔지마띠꼬 (천연볼륨안정제)	8g
물	588g
레비또마드레 (묽은반죽)	238g
레비또마드레 (된반죽)	287g
벌꿀	88g
감자	500g
<b>TOTAL</b>	<b>2,619g</b>



충전물/토픽

올리브	50g
설탕	10g
쉬레드파마산치즈	30g

제조공정 ...

1. 믹싱볼에 반죽재료를 넣고 믹싱한 후, (1단 - 1분, 3단 - 5분 / 반죽온도 25°C ) 올리브유 투입한다.
  2. 믹싱이 끝난 반죽을 150g씩 분할 후 30분간 1차 발효시켜준다.
  3. 가볍게 편치 후 20분간 2차 발효시켜준다.
  4. 성형 후 충전물 묻혀준다.
  5. 230°C 오븐에서 약하게 스팀을 준 후 약 15분 간(250°C / 220 °C) 구워준다.
  6. 완성된 빵 표면에 올리브유 발라준다.

## NOTE



## ▶ 연유바게트

배합표 ●●●

본반죽	
강력분	645g
박력분	75g
엔지마띠고 (천연볼륨안정제)	14g
소금	12g
드라이이스트	8g
물	500g
<b>TOTAL</b>	<b>1,254g</b>

  

충전물	
버터	1,200g
설탕	250g
<b>연유</b>	<b>375g</b>
<b>TOTAL</b>	<b>1,825g</b>



제조공정 ●●●

1. 믹싱볼에 반죽재료를 넣고 믹싱한다.(1단 - 2분, 2단 - 5분 / 반죽온도 26°C )
2. 반죽을 30분간 1차 발효시켜준 후 150g씩 분할한다.
3. 10분간 휴지시켜준 후 성형한다
4. 냉동실에 넣어준 후 30분간 2차 발효시켜준다.
5. 230°C 오븐에서 약하게 스팀을 준 후 약 20분 간(160°C) 구워준다.
6. 컷팅 후 충전물 채워준다.

## NOTE

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



# 풍림무약주식회사



배합표

본반죽	
강력분	1,500g
호밀	75g
설탕	60g
소금	30g
엔지마띠꼬 (천연볼륨안정제)	15g
레비도마드레 (천연사워종반죽)	300g
드라이이스트	37.5g
계란	75g (1개반)
호두	300g
물	1,050g
<b>TOTAL</b>	<b>3,442.5g</b>

## 충전물

크림치즈	900g
양파	300g
생크림	750g
설탕	225g
마스타드	30g
<b>TOTAL</b>	<b>2,205g</b>



제조공정 ...

1. 믹싱볼에 모든 재료를 넣고 믹싱한다. (1단-2분 / 2단-5분, 27도)
  2. 반죽을 30분간 1차 발효시킨다.
  3. 120g씩 분할하여 성형한다.
  4. 30분간 2차 발효시킨다.
  5. 230°C 오븐에서 약하게 스팀을 준 후 약 20분 간(180°C) 구워준다.

## NOTE