



풍림무약주식회사



배합표

본반죽	
강력분	750g
소금	11g
설탕	112g
버터	97g
분유	37g
생이스트	30g
계란	2개
물	350g
엔지마띠꼬 (천연볼륨안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	150g
TOTAL	1,547g



토핑	
흰자	140g
설탕	90g
아몬드분말	160g
슈가파우더	300g
TOTAL	690g

총전물	
크림치즈	450g
설탕	56g
노른자	50g
슈크림	200g
버터(용해)	233g
TOTAL	989g

- ### 1. 전 재료 다 섞어준다.

1. 크림치즈, 설탕을 풀어준다. 노른자를 나누어 넣는다.
 2. 슈크림을 넣고 섞는다. 용해시키는 버터를 넣고 섞는다.

제조공정 ...

1. 믹싱볼에 버터를 제외한 반죽재료를 넣고 저속으로 믹싱한다. / (반죽온도 27°C)
 2. 버터 투입 후 중속으로 믹싱한다.
 3. 믹싱이 끝난 반죽을 30분간 1차 발효시켜준다.
 4. 가볍게 편치 후 180g씩 분할한다.
 5. 5분간 휴지를 준 후 성형한다.
 6. 충전물 투입한 후 30분간 2차 발효시켜준다.
 7. 토픽을 제품표면에 뿌려준다.
 8. 데크오븐에서 약 10분 간(윗불 - 180 °C / 아래불 - 160°C) 구워준다

NOTE



뚱림무약주식회사

▼ 먹물 찐한 치즈빵

배합표 ●●●

본반죽	
강력분	1,000g
설탕	50g
소금	20g
분유	30g
생이스트	30g
버터	50g
물	710g
먹물	10g
엔지마띠고 (천연불륨안정제)	5g
레비도마드레 (천연사워증반족)	200g
TOTAL	2,105g

토핑	
흰자	160g
설탕	90g
아몬드분말	160g
슈가파우더	300g
TOTAL	710g

제조공정 ●●●

- 믹싱볼에 버터를 제외한 반죽재료를 넣고 저속으로 믹싱한다. / (반죽온도 27°C)
- 버터 투입 후 중속으로 믹싱한다.
- 믹싱이 끝난 반죽을 30분간 1차 발효시켜준다.
- 가볍게 편치 후 120g씩 분할한다.
- 5분간 휴지를 준 후 성형한다.
- 충전물 100g씩 투입한 후 30분간 2차 발효시켜준다.
- 토핑을 제품표면에 뿌려준다.
- 오븐에서 약 10분 간(윗불 - 200 °C / 아랫불 - 160°C) 구워준다.

NOTE



백소보루	
버터	500g
설탕	500g
박력분	800g
분유	10g
베이킹소다	10g
레몬즙, 피	반 개
TOTAL	1,820g

- 버터, 설탕을 풀어준다.
- 레몬즙, 피를 넣어준다.
- 박력분, 분유, 베이킹소다 체질 후 넣고 소보루화 해준다.

충전물	
크림치즈	1,120g
분당	220g
파인소프트T	22g
파인소프트202	22g
건포도	336g
호두분태	336g
TOTAL	2,056g

- 건포도, 호두분태를 제외한 모든재료 풀어준다.
- 건포도, 호두분태를 넣고 섞어준다..

뚱림무약주식회사

▶ 부어스트 소시지 조리빵

배합표 ●●●

본반죽	
강력분	900g
설탕	150g
소금	17g
분유	30g
버터	100g
생이스트	30g
계란	100g
물	500g
카이저브레드믹스 (천연곡물믹스)	100g
엔지마띠고 (천연볼륨안정제)	5g
레비도마드레 (천연사워종반죽)	150g
TOTAL	2,082g



빼리리소스

마요네즈	500g
물엿	250g
설탕	350g
물	350g
TOTAL	1,450g

제조공정 ●●●

1. 믹싱볼에 버터를 제외한 반죽재료를 넣고 저속으로 1분 간 믹싱한다. / (반죽온도 27°C)
2. 버터 및 소금을 투입하고 10분 간 중속으로 믹싱한다.
3. 믹싱이 끝난 반죽을 30분간 1차 발효시켜준다.
4. 가볍게 편치 후 70g씩 분할한다.
5. 10분 정도 휴지를 준 후, '부어스트 소시지'에 돌돌 말아 성형한다.
6. 약 30분간 2차 발효시켜준다.
7. 오븐 투입 전, '마스터드소스', '마요네즈', '에멘탈슈레드치즈'를 뿌려준다.
8. 오븐에서 약 10분 간(윗불 - 200 °C / 아랫불 - 160°C) 구워준다.
9. '빼리리소스'를 제품 표면에 발라준다.

NOTE

뚱림무약주식회사

▲ 앤젤크림치즈

배합표 ●●●

본반죽	
강력분	1,000g
설탕	180g
소금	20g
분유	40g
생이스트	30g
크림치즈	66g
버터	160g
노른자	100g
계란	200g
물	253g
엔지마띠고 (천연볼륨안정제)	5g
레비도마드레 (천연사워증반죽)	200g
TOTAL	2,254g

빼리리소스	
마요네즈	500g
물엿	250g
설탕	350g
물	350g
TOTAL	1,450g

* 물,설탕,물엿을 끓인 후 마요네즈를 넣고 섞어준다.

제조공정 ●●●

1. 믹싱볼에 버터, 크림치즈를 제외한 반죽재료를 넣고 저속으로 믹싱한다. / (반죽온도 27°C)
2. 버터, 크림치즈를 넣고 중속으로 믹싱한다.
3. 믹싱이 끝난 반죽을 30분간 1차 발효시켜준다.
4. 가볍게 편치 후 120g씩 분할한다.
5. 5분간 휴지를 준 후 성형한다.
6. 충전물(크림치즈 속) 50g씩 투입한 후 30분간 2차 발효시켜준다.
7. 오븐에서 약 10분 간(윗불 - 200 °C / 아랫불 - 160°C) 구워준다.
8. '빼리리소스'를 제품 표면에 발라준다.

NOTE



크림치즈 속

크림치즈	1,000g
설탕	160g
분당	120g
크리미비트	60g
TOTAL	1,340g

* 순서대로 넣고 섞어준다.



뚱림무약주식회사

▼ 쫄깃한 곡물 초코빵

배합표 ●●●

본반죽	
강력분	760g
리얼 다크초콜칩	150g
물	750g
드라이아이스트	20g
자렌브레드믹스 (천연곡물믹스)	200g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	10g
레비도마드레 (천연사워종반죽)	300g
TOTAL	2,190g

충전물	
크림치즈	500g
녹인 다크초콜릿	200g
타피오카	450g
분당	200g
소금	5g
아몬드 분태	70g
우유	200g
코코아분말	10g
TOTAL	1,635g



토핑	
럼	60g
분당	200g
TOTAL	260g

제조공정 ●●●

- 충전물 : 믹싱볼에 전 재료를 넣고 비타 or 흑으로 저속에서 3분 정도 믹싱한다.
- 토핑 : 럼과 분당을 거품기로 잘 섞어준다.

- 초코칩을 제외한 전 재료를 믹싱볼에 넣어 최종단계까지 믹싱한다. / (반죽온도 24 °C, '초코칩'은 최종단계에 혼합)
- 실온에서 약 20분간 1차발효시킨 후, 130g씩 분할한다.
- 가볍게 둥글리기 하여 10분간 벤치타임 준다.
- 반죽을 밀어 편 후, 충전물 80g을 반죽 위에 펴쳐 말아준다.
- 철판에 팬딩 후, 2~3회 칼집을 내준 후, 실온이나 건열만 나오는 발효실에서 50분간 2차발효시켜준다.
- 오븐 (윗불 - 220 °C / 아랫불 - 200 °C)에서 약 20분 간 구워준다.

NOTE

▼ 크림치즈 어니언베이글

배합표 ●●●

본반죽	
강력분	800g
생이스트	25g
물	700g
자렌브레드믹스 (천연곡물믹스)	200g
엔지마파코 (천연볼륨안정제)	10g
레비도마드레 (천연사워종반죽)	400g
TOTAL	2,135g

어니언크림	
필라델피아 크림치즈	225g
홀그레인 머스터드	10g
설탕	20g
생크림	30g
양파찹	45g
TOTAL	330g

제조공정 ●●●

1. 크림치즈를 '포마드화' 한다.
 2. 홀그레인 머스터드, 설탕을 넣고 혼합한다.
 3. 양파 및 생크림을 혼합한다.
-
1. 전 재료를 믹싱볼에 넣어 저속 2분, 중속 5분 믹싱한다. / (반죽온도 26°C)
 2. 50분간 1차발효시켜준다. / (온도32 °C, 습도 80%, 발효 중간 편치 1회)
 3. 120g씩 분할 후 10분간 벤치타임 준다.
 4. 50분간 2차발효시켜준다. / (온도25 °C, 습도 75%)
 5. 오븐 (윗불 - 250 °C / 아랫불 - 230 °C) 에서 약 20분 간 구워준다.
 6. 구운 양파베이글 빵의 반을 잘라주고 어니언 크림 70g 짜준다.



NOTE
