



깻과 후르츠브레드

배합표 ●●●

본반죽	
이탈리아 유기농강력분	1,000g
트리몰린	80g
물	1,700g
드라이이스트	40g
자렌브레드믹스 (천연곡물믹스)	500g
카이저브레드믹스 (천연곡물믹스)	500g
엔지마띠꼬 (천연볼룸안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	150g
TOTAL	3,980g
충전물	
믹스후르츠(열대과일)	400g
구운 해바라기씨	500g
프룬(자두)	300g
구운 통헤이즐넛	200g
건살구	300g
TOTAL	1,700g



제조공정 ●●●

- 충전물을 제외한 전 재료를 최종단계까지 미싱한다. / ('충전물'은 마지막에 가볍게 섞어준다.)
- 약 40분간 1차 발효시킨 후, 약 300g씩 분할한다.
- 분할된 반죽위에 '자렌브레드믹스'를 '토핑'으로 묻혀주고 '큐브식빵틀'에 팬닝한다.
- 약 40분간 2차 발효시켜준다.
- 데크오븐 (윗불 - 200 °C / 아랫불 - 180 °C)에서 약 30분 간 구워주거나, 또는 굽기과정 中 색깔이 나오기 시작하면 윗불 100 °C로 줄여주고, 빵 반죽의 온도가 약 90 °C가 될 때까지 굽고 마무리한다.

NOTE



풍림무약주식회사

▣ 에스가르고

배합표 ●●●

본반죽	
이탈리아 유기농강력분	600g
중력분	400g
탕종	200g
분유	20g
설탕	207g
소금	18g
노른자	180g
물	400g
드라이이스트(골드)	20g
중종	200g
버터	110g
엔지마띠꼬 (천연불륨안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	150g
TOTAL	2,515g



버터크림	
버터	1,000g
연유	350g
버터크림	150g
TOTAL	1,500g

제조공정 ●●●

- 전 재료를 최종단계까지 믹싱한다.
- 약 60분간 1차 발효시킨 후, 약 150g씩 분할한다.
- 분할된 반죽을 얇게 밀어펴준 후, '버터크림'을 표면에 발라주고 '달팽이'모양으로 성형한다.
- 약 60분간 2차 발효시킨다.
- 컨벡션 오븐(160 °C)에서 약 20분 간 구워준다.
- 완성된 제품표면에 '녹인버터'를 발라주고 '설탕'을 뿌려주고 마무리한다.

NOTE



깻망 크런치

배합표 ●●●

본반죽(약 120g)

이탈리아 유기농강력분	200g
강력쌀가루	800g
설탕	100g
소금	18g
분유	30g
버터	80g
드라이이스트(골드)	18g
계란	1개
중종	100g
물	630g
먹물	20g
호두	100g
엔지마띠꼬 (천연볼룸안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	150g
TOTAL	2,158g

충전물(약 80g)

분당	200g
소금	2g
파인소프트T	500g
크림치즈	2,000g
TOTAL	2,702g

제조공정 ●●●

- 호두를 제외한 전 재료를 최종단계까지 믹싱한다. / ('호두'는 마지막에 가볍게 섞어준다.)
- 휴지를 약 10분간 주고 믹싱 완료한 본반죽을 약 120g씩 분할한다. / (1차 발효 X, 강력쌀가루 사용)
- 분할된 반죽에 충전물을 '포양화'하여 둥글게 말아준다.
- 약 60분간 2차 발효시킨 후, '토핑'을 가볍게 묻혀준다.
- 컨벡션 오븐(160 °C)에서 약 20분 간 구워준다.

NOTE





풍림무약주식회사

레즌 깜빠뉴

배합표 ●●●

본반죽	
이탈리아 유기농강력분	1,000g
소금	10g
몰트	5g
드라이이스트(레드)	20g
물	700g
와인(레드)	200g
자렌브레드믹스 (천연곡물믹스)	150g
카이저브레드믹스 (천연곡물믹스)	150g
엔지마띠꼬 (천연볼룸안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	150g
TOTAL	2,395g



충전물	
호두	100g
건포도	100g
건과일	100g
호박씨	100g
TOTAL	400g

제조공정 ●●●

- 충전물을 제외한 전 재료를 최종단계까지 믹싱한다. / ('충전물'은 마지막에 가볍게 섞어준다.)
- 약 30~40분간 1차 발효시킨 후, 약 350g씩 분할한다.
- 가볍게 둥글리기 하여 약 10분간 벤치타임 준다.
- '깜빠뉴' 모양으로 성형한다.
- 약 30~40분간 2차 발효시킨다.
- 가볍게 스팀을 쏘준 후, (윗불 - 230 °C / 아랫불 - 200 °C) 에서 약 30분 간 구워준다,

NOTE



풍림무약주식회사

쫄깃한 곡물 초코빵

배합표 ●●●

본반죽	
이탈리아 유기농강력분	760g
리얼 다크초코칩	150g
물	750g
드라이아이스트	20g
자렌브레드믹스 (천연곡물믹스)	200g
엔지마띠꼬 (천연볼륨안정제)	10g
레비또마드레 (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 약 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 1차 발효시킨 후, 약 130g씩 분할한다.
- 가볍게 둥글리기 하여 약 10분간 벤치타임 준다.
- 반죽을 밀어 편 후, 충전물 약 80g을 반죽 위에 펴쳐 말아준다.
- 철판에 팬딩 후, 2~3회 칼집을 내준 후, 실온이나 건열만 나오는 발효실에서 약 50분간 2차 발효시켜준다.
- 오븐 (윗불 - 220 °C / 아랫불 - 200 °C) 에서 약 20분 간 구워준다.

NOTE



풍림무약주식회사

▣ 오늘의 건강을 위한 곡물빵

배합표 ●●●

본반죽	
이탈리아 유기농강력분	1,750g
소금	30g
설탕	200g
드라이이스트(레드)	35g
버터	200g
계란	160g
물	1,000g
자렌브레드믹스 (천연곡물믹스)	300g
엔지마띠고 (천연볼룸안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	200g
TOTAL	3,885g



오늘의 건강을
위한 곡물빵

제조공정 ●●●

1. 믹싱볼에 버터를 제외한 반죽재료를 넣고 저속으로 약 1분 30초간 믹싱한다. / (반죽온도 27°C ~ 30°C)
2. 버터 및 소금을 투입하고 약 7분 간 중속으로 믹싱한다.
3. 믹싱이 끝난 반죽을 약 30분간 1차 발효시켜준다.
4. 가볍게 편치 후 약 310g씩 분할한다.
5. 성형 : '럭비공'형태로 말아준다.
6. 약 30분간 2차 발효시켜준다.
7. 가볍게 스팀을 준 후, 오븐에서 약 20분 간(윗불 - 250 °C / 아랫불 - 200°C) 구워준다.

NOTE
