

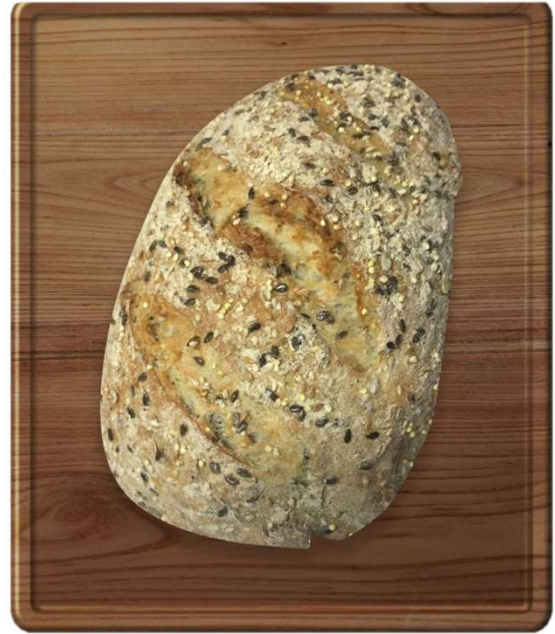


# 풍림무약주식회사

## ▶ 브룻

배합표 ●●●

본반죽	
강력분	600g
이스트	30g
자렌브레드믹스 (천연곡물믹스)	400g
물	600g
탕종	300g
엔지마띠코 (천연불륨안정제)	10g
레비토타드레 (천연사워중반죽)	200g
호두	200g
<b>TOTAL</b>	<b>2,340g</b>
탕종	
강력분	250g
설탕	25g
소금	20g
물	500g
<b>TOTAL</b>	<b>795g</b>



제조공정 ●●●

1. 곡물믹스를 사용전 날 전처리 해준다.
2. 전재료 투입하고 1단에서 5분, 2단에서 10분간 믹싱한다.(반죽온도 27 °C)
3. 믹싱이 끝난 반죽을 30분간 1차 발효시켜준다.
4. 600g씩 분할해준다.
5. 30분간 2차 발효시켜준다.
6. 230°C 오븐에서 약하게 스팀을 준 후 약 20~30분 간(220°C) 구워준다.

## NOTE

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



# 풍림무약주식회사

## 오곡이(스펀지)

배합표 ●●●

본반죽	
강력분	400g
설탕	140g
이스트	48g
계란	110g
엔지마띠코	10g
레비또마드레	200g
자렌브레드믹스 (천연곡물믹스)	250g
우유(물)	390g
<b>TOTAL</b>	<b>1,548g</b>

스펀지	
강력분	600g
이스트	2g
소금	2g
물	340g
<b>TOTAL</b>	<b>944g</b>

오곡떡	
찹쌀	1,000g
설탕	237.6g
소금	14.4g
완두배기	237.6g
팥배기	237.6g
우유	270g
<b>TOTAL</b>	<b>1,997.2g</b>



토픽	
버터	210g
흑설탕	100g
황설탕	100g
중력분	35g
계피	1g
크람	40g
<b>TOTAL</b>	<b>486g</b>

### 제조공정 ●●●

1. 곡물믹스를 사용 전날 전처리 해둔다.
2. 전재료 투입하고 1단에서 5분, 2단에서 10분간 믹싱한다.(반죽온도 27 °C)
3. 믹싱이 끝난 반죽을 30분간 1차 발효시켜준다.
4. 분할(130g)이 끝난 반죽에 오곡떡 충전물(150g) 넣어준 후 성형(밀어펴주기)한다.
5. 토픽(50g)을 바르고 20~30분간 2차 발효시켜준다.
6. 컨벡션오븐 160 °C에서 10분간 구워준다.
7. 호두/아몬드 정량 뿌려준다.

<오곡떡> 150g

1. 배기를 제외한 반죽이 응질 때까지 믹싱한 후 배기를 넣고 살짝 섞어준다.

## NOTE

---



---



---



---





# 풍림무약주식회사

## 고구마링

배합표 ●●●

본반죽	
강력분	1,125g
설탕	170g
소금	22.5g
엔지마띠코 (천연블룸안정제)	10g
분유	22.5g
버터	160g
전란	4.5개(225g)
이스트	40g
레비또마드레 (천연사워중반죽)	200g
물	462g
<b>TOTAL</b>	<b>2,437g</b>
고구마 속	
고구마 양금	1개
크림치즈	1개
<b>TOTAL</b>	<b>2개</b>



고구마 피	
마가린	625g
설탕	500g
전란	5개(250g)
황치즈분말	50g
BP	25g
BS	12.5g
박력분	1,250g
<b>TOTAL</b>	<b>2,712.5g</b>

제조공정 ●●●

1. 전재료 투입하고 1단에서 5분, 2단에서 10분간 믹싱한다. (반죽온도 27 °C)
2. 150g씩 분할한 후 10분간 휴지시켜준다. -> 밀어펴준다.
3. (고구마속) 80g 충전물 짜준 후 말아준다.
4. 베이글 모양으로 성형해준다.
5. (고구마피) 전 재료 몽칠 때까지 쉬는다.
6. (고구마피) 80g 썬워준다.
7. 30분간 2차발효 시켜준다.
8. 컨벡션 160 °C에서 20분간 구워준다.

## NOTE

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---