풍림무약주식회사

치즈돌돌이

배합표

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

충전물 - (1 : 1비율)	
물	150g
설탕	150g

제조공정

1. 믹싱볼에 반죽재료를 넣고 믹싱한 후.(저속 - 3분, 중속 - 10분 / 반죽온도 25℃) 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℃ / 160 ℃) 구워준 후, 제품표면에 충전물시럽 발라준다.

NOTE

풍림무약주식회사

브리오슈

배합표

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

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℃)
2. 반죽을 30분간 휴지(냉동)한다.
3. 가볍게 펀치를 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 ℃ ~ 160℃) 구워준다.
8. 충전물 채워준다.

NOTE

풍림무약주식회사

앤젤크림치즈

배합표

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

충전물	
모찌크림치즈	80g
리플잼	30g

제조공정

1. 믹싱볼에 반죽재료를 넣고 믹싱한다.(저속 - 1분, 중속 - 5분 / 반죽온도 25℃)
2. 믹싱이 끝난 반죽을 30분간 1차 발효시켜준다.
3. 가볍게 펀치 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 ℃ / 160℃) 구워준다.

NOTE

풍림무약주식회사

포카치아

배합표

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

충전물/토핑	
올리브	50g
설탕	10g
쉬레드파마산치즈	30g

제조공정

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

NOTE