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<br>(천연볼륨안정제) | 10g |
| 이스트 | 40g |
| 우유물 | 160g |
| 계란 | 400g(8개) |
| 레비또마드레<br>(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

풍림무약주식회사

# 연유바게트

## 배합표

| 본반죽 | |
|---|---|
| 강력분 | 645g |
| 박력분 | 75g |
| 엔지마띠꼬<br>(천연볼륨안정제) | 14g |
| 소금 | 12g |
| 드라이이스트 | 8g |
| 물 | 500g |
| TOTAL | 1,254g |

| 충전물 | |
|---|---|
| 버터 | 1,200g |
| 설탕 | 250g |
| 연유 | 375g |
| TOTAL | 1,825g |

## 제조공정

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

## NOTE

풍림무약주식회사

# 통밀베이글

## 배합표

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

| 충전물 | |
|---|---|
| 크림치즈 | 900g |
| 양파 | 300g |
| 생크림 | 750g |
| 설탕 | 225g |
| 머스타드 | 30g |
| TOTAL | 2,205g |

## 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℃ 오븐에서 약하게 스팀을 준 후 약 20분 간(180℃) 구워준다.

## NOTE