

**쌀 마늘 스틱**

배합표 ●●●

본반죽	
강력쌀가루	1,000g
소금	20g
이스트	20g
물	700g
<b>엔지마띠코 (천연블룸안정제)</b>	<b>10g</b>
<b>레비또마드레 (천연사워중반죽)</b>	<b>250g</b>
<b>TOTAL</b>	<b>2,000g</b>
마늘토픽	
버터	400g
꿀	100g
크림치즈	100g
다진마늘	150g
파슬리	10g
생크림	100g
설탕	100g
<b>TOTAL</b>	<b>960g</b>



제조과정 ●●●

1. 전 재료 100%까지 믹싱(반죽온도 26°C ~27°C)한 후 15~20분 정도 벤치타임 주고 100g씩 분할한다.
2. 철판 길이만큼 길게 밀어펴준다.
3. 60% 정도 2차발효 후 중앙에 길게 칼로 자른 후 토픽물 짜준다.
4. 중간에 한번 더 짜준다.
5. 오븐 (윗불 - 220 °C / 아랫불 - 200 °C) 에서 약하게 스팀을 준 후 약 15~20분 간 구워준다.

**NOTE**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



# 풍림무약주식회사

## 삼각 치즈빵

배합표 ●●●

본반죽	
강력쌀가루	1,000g
설탕	100g
버터	100g
소금	15g
이스트	20g
탕종	150g
물	600g
엔지마띠코 (천연블룸안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워중반죽)	420g
<b>TOTAL</b>	<b>2,415g</b>
충전물	
크림치즈	1,000g
생크림	200g
설탕	100g
하젤슈가	100g
레몬즙	100g
<b>TOTAL</b>	<b>1,500g</b>



제조공정 ●●●

1. 버터를 제외한 전 재료 믹싱해주면서, 발전단계에서 버터 투입한 후 80%까지만 믹싱한다. (반죽온도 26°C ~ 27°C)
2. 15~20분 정도 벤치타임을 준 후 250g씩 분할하여 밀어퍼준다.
3. 충전물 발라주고 길이 25cm 크기의 파운드 틀에 팬닝한다.
4. 윗면을 칼로 자르고 오븐 (윗불 - 180 °C / 아랫불 - 180 °C) 에서 약 40분 간 구워준다.

## NOTE

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



# 풍림무약주식회사

## ▶ 쌀 크림치즈 블루베리

배합표 ●●●

본반죽	
강력쌀가루	1,000g
설탕	50g
버터	80g
이스트	20g
소금	20g
연유	70g
물	600g
탕종	150g
엔지마띠코 (천연불륨안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워중반죽)	300g
<b>TOTAL</b>	<b>2,300g</b>
충전물	
크림치즈	1,000g
생크림	200g
설탕	100g
하젤슈가	100g
레몬즙	100g
블루베리캔(리플잼 가능)	2통
<b>TOTAL</b>	<b>1,500g</b>



### 제조공정 ●●●

1. 버터를 제외한 전 재료 믹싱해주면서, 발전단계에서 버터 투입한 후 80%까지만 믹싱한다. (반죽온도 26°C ~ 27°C)
2. 15~20분 정도 벤치타임을 준다.
3. 미니팬에 버터를 바르고 등글게 밀어편 후 팬속에 넣어준다. (100g씩 분할)
4. 크림치즈 380g 바른 후, 블루베리 50g씩 올려준다.
5. 오븐 (윗불 - 180 °C / 아랫불 - 170 °C) 에서 약 25~30분 간 구워준다.

### NOTE

---



---



---



---



---



---



---





# 풍림무약주식회사

## 삼 시오빵(소금빵)

배합표 ●●●

본반죽	
강력쌀가루	1,000g
설탕	80g
소금	20g
이스트	20g
고메버터	40g
물	570g
탕종	150g
펄솔트	약간
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	10g
레비도마드레 (천연사워중반죽)	300g
<b>TOTAL</b>	<b>2,190g</b>
탕종	
강력쌀가루	1,000g
설탕	100g
소금	100g
물	2,000g
<b>TOTAL</b>	<b>3,200g</b>



제조공정 ●●●

1. 전 재료 100%까지 믹싱하여 마무리한다. (반죽온도 26℃ ~ 27℃)
2. 15~20분 정도 벤치타임을 준 후 60g씩 분할하여 냉장보관한다.
3. ♡모양으로 밀어펴기한 후에 중간에 고메버터를 30g를 직사각형으로 잘라 투입한다.
4. 돌돌말아서 2차발효 후 위에 스프레이로 물 분사 후 펄솔트를 뿌린다.
5. 오븐 (윗불 - 200 °C / 아랫불 - 160 °C) 에서 약 15~20분 간 구워준다.

## NOTE

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---