



풍림무약주식회사

▽ 쫄깃한 곡물 초코빵

배합표 ●●●

본반죽	
강력분	760g
리얼 다크초코칩	150g
물	750g
드라이이스트	20g
자렌브레드믹스 (천연곡물믹스)	200g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워중반죽)	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



토폽	
럼	60g
분당	200g
TOTAL	260g

제조공정 ●●●

- 충전물 : 믹싱볼에 전 재료를 넣고 비타 or 흑으로 저속에서 3분 정도 믹싱한다.
- 토폽 : 럼과 분당을 거품기로 잘 섞어준다.

1. 초코칩을 제외한 전 재료를 믹싱볼에 넣어 최종단계까지 믹싱한다. / (반죽온도 24 °C, '초코칩'은 최종단계에 혼합)
2. 실온에서 약 20분간 1차발효시킨 후, 130g씩 분할한다.
3. 가볍게 둥글리기 하여 10분간 벤치타임 준다.
4. 반죽을 밀어 편 후, 충전물 80g을 반죽 위에 펼쳐 말아준다.
5. 철판에 팬닝 후, 2~3회 칼집을 내준 후, 실온이나 건열만 나오는 발효실에서 50분간 2차발효시켜준다.
6. 오븐 (윗불 - 220 °C / 아랫불 - 200 °C) 에서 약 20분 간 구워준다.

NOTE

삼각 곡물품은 양버터

배합표 ●●●

본반죽	
강력분	700g
생이스트	25g
물	700g
카이저브레드믹스 (천연곡물믹스)	300g
엔지마띠코 (천연블룸안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워중반죽)	400g
TOTAL	2,135g

충전용 팔과 버터	
빙수용 팔	500g
버터	500g
TOTAL	1,000g



제조공정 ●●●

1. 전 재료를 믹싱볼에 넣어 저속 2분, 중속 5분 믹싱한다. (반죽온도 26℃)
2. 50분간 1차발효시켜준다. / (온도32 °℃, 습도 80%, 발효 중간 편치 1회)
3. 120g씩 분할 후 10분간 벤치타임 준다.
4. 기공을 최대한 적게 빼면서 말아준다.
5. 50분간 2차발효시켜준다. / (온도25 °℃, 습도 75%)
6. 발효가 끝난 반죽을 말발굽 모양으로 구부려 준다.
7. 오븐 (윗불 - 250 °℃ / 아랫불 - 230 °℃) 에서 약 20분 간 구워준다.
8. 구운 반죽의 반을 잘라서 충전용 팔앙금 50g, 버터 30g을 짤주머니 사용하여 넣어준다.

NOTE



풍림무약주식회사

과일 곡물스틱

배합표 ●●●

스틱	
강력분	800g
몰트	6g
물	750g
드라이이스트	4g
자렌브레드믹스 (천연곡물믹스)	200g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워중반죽)	200g
TOTAL	1,970g
후류츠	
스틱반죽	전량(1,970g)
호두분태	200g
통아몬드	100g
오렌지필	200g
크랜베리	100g
TOTAL	2,570g



제조공정 ●●●

1. 스틱반죽 전 재료를 믹싱볼에 넣어 최종단계까지 믹싱한다. / (반죽온도 24℃)
 2. 15분간 휴지시킨 후 스틱반죽에 후류츠를 넣고 가볍게 섞어준다.
 3. 60분간 1차발효 시켜준다. / (온도26℃, 습도 75%)
 4. 150g씩 분할 후 25분간 벤치타임 준다.
 5. 지팡이 모양으로 성형 후, 면포에 올려 40분간 2차발효 시켜준다. / (온도26℃, 습도 70%)
 6. 발효 완료 후, 반죽의 상단에 칼집을 낸 후 오븐 (윗불 - 220℃ / 아랫불 - 200℃) 에서 약 25분 간 구워준다.
 7. 구워져나온 스틱에 초콜릿을 묻혀준다.
- * 굽기 시작 20분 후, 템퍼키를 열어준다.

NOTE



풍림무약주식회사

무화과 무화과

배합표 ●●●

본반죽	
1차반죽	전량(1,100g)
강력분	600g
드라이이스트(레드)	4g
물	200g
무화과	400g
건포도	400g
엔지마띠코 (천연블룸안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워중반죽)	250g
TOTAL	2,964g
1차반죽	
물	400g
레비또마드레 (천연사워중반죽)	300g
자렌브레드믹스 (천연곡물믹스)	400g
TOTAL	1,100g



제조공정 ●●●

- 1차반죽 : 전 재료를 혼합하여 나무주걱으로 가볍게 섞어준 후 저온실(5℃)에서 12시간 숙성시킨다
-
1. 무화과와 건포도를 제외한 전 재료를 넣고 저속 3분, 중속 3분 믹싱한다. / (반죽온도 24℃)
 2. 무화과와 건포도를 넣고 가볍게 섞어준 후 60분간 1차발효시켜준다. / (온도25℃, 습도 75%, 발효 중간 편치 1회)
 3. 250g씩 분할 후 30분간 벤치타임 준다.
 4. 밀대로 밀어펴 준 후 17cm정도 길이의 럭비공 모양으로 말아준다.
 5. 50분간 2차발효시켜준다. / (온도28℃, 습도 75%)
 6. 발효가 끝난 반죽표면에 밀가루를 가볍게 뿌린 후 칼집을 내어준다.
 7. 오븐 (윗불 - 230℃ / 아랫불 - 230℃) 에서 약 30분 간 구워준다.

NOTE



풍림무약주식회사

▽ 초코오렌지

배합표 ●●●

본반죽	
강력분	800g
생이스트	40g
설탕	20g
코코아파우더(발로나)	40g
연유	50g
우유	370g
전란	100g
버터	120g
오렌지필	200g
리얼다크 초코칩	150g
카이저브레드믹스 (천연곡물믹스)	200g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워중반죽)	600g
TOTAL	2,700g



제조공정 ●●●

1. 오렌지필과 초코칩을 제외한 전 재료를 믹싱볼에 넣고 최종단계까지 믹싱한다. / (반죽온도 27°C)
2. 최종단계에서 오렌지필과 초코칩을 넣고 가볍게 섞어준다.
3. 60분간 1차발효 시킨다 (온도32 °C, 습도 85%, 발효 중간 펀치 1회)
4. 발효가 끝난 반죽을 120g씩 분할 후, 25분간 벤치타임 준다.
5. 12cm 정도 길이의 고구마 모양으로 성형 후, 밀가루를 뿌려주고 양 옆에 칼집을 내어준다.
6. 50분간 2차발효 시킨다 (온도35 °C, 습도 90%)
7. 오븐 (윗불 - 230 °C / 아랫불 - 200 °C) 에서 약 15분 간 구워준다.

NOTE
