

찰 월넛브레드

배합표 ●●●



본반죽	
강력분	1,000g
설탕	200g
버터	250g
이스트	20g
계란	6개
물	200g
자렌브레드믹스 (천연곡물믹스)	300g
레비도마드레 (천연사워중반죽)	250g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	10g
TOTAL	2,230g

* 충전물은 전 재료 5분 동안 믹싱한다.

* 토핑은 크림화하여 마지막에 아몬드분말, 호두분말만 섞는다.

토핑	
설탕	180g
버터	180g
계란	160g
아몬드분말	90g
호두분말	130g
TOTAL	740g

제조공정 ●●●

1. 버터를 제외한 전 재료 발전단계까지 믹싱하고, 버터를 넣고 최종단계까지 믹싱한다. / (반죽온도 27°C)
2. 약 45분 정도 1차 발효 시킨다. / (온도 30 °C, 습도 70%)
3. 각각 200g씩 분할하고, 약 15분 가량 벤치타임을 준다.
4. 길게 25cm 밀어서 바게트모양으로 성형하여 중간에 충전물을 100g 길게 밀어 감싸고 한쪽 면에 스크레이퍼로 찍는다. → 
5.  모양으로 팬닝 후 2차 발효하고, 윗면에 토핑한 후 오븐(윗불 - 190 °C / 아랫불 - 160 °C)에서 약 25분간 구워준다.



충전물	
파인소프트T	350g
파인소프트-102	150g
버터	100g
계란	1개
크림치즈	500g
소금	7g
물	200g
TOTAL	1,307g

투입물	
건포도	120g
건과일	150g
호두분태	200g
완두콩	100g
해바라기씨	150g
TOTAL	720g

NOTE

호두브레드

배합표 ●●●

본반죽	
강력분	1,000g
설탕	50g
버터	100g
이스트	20g
호두분태	400g
건과일	200g
계란	2개
물	500g
자렌브레드믹스 (천연곡물믹스)	350g
레비또마드레 (천연사워중반죽)	150g
엔지마띠코 (천연블룸안정제)	10g
TOTAL	2,780g
충전물	
흰앙금	300g
크림치즈	400g
레몬즙	50g
건과일	400g
TOTAL	1,150g



토픽	
흰자	230g
설탕	150g
아몬드분말	200g
아몬드슬라이스	50g
호두분태	50g
TOTAL	680g

제조공정 ●●●

1. 버터를 제외한 전 재료 발전단계까지 믹싱하고, 버터를 넣고 최종단계까지 믹싱한다. / (반죽온도 24℃)
2. 약 40분 정도 1차 발효 시킨다. / (온도 30℃, 습도 70%)
3. 각각 200g씩 분할하고, 약 15분 가량 벤치타임을 주고 충전물 150g씩 넣는다.
4. 둥글게 성형한 후 2차발효를 약 45분간 준다.
5. 2차 발효하고, 윗면에 토픽을 가볍게 발라준다.
6. 오븐(윗불 - 185℃ / 아랫불 - 170℃)에서 약 35분간 구워준다.

NOTE



풍림식품주식회사

자렌식빵(천연곡물식빵)

배합표 ●●●

본반죽	
강력분	1,200g
설탕	130g
버터	120g
이스트	25g
물	700 ~ 800g
자렌브레드믹스 (천연곡물믹스)	450g
레비또마드레 (천연사워중반죽)	300g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	15g
TOTAL	2,940 ~ 3,040g
전처리	
자렌브레드믹스 (천연곡물믹스)	450g
물	400g
TOTAL	850g



• 자렌믹스 전처리

1. '강한' 식감을 원하시면 전처리 No!
2. '부드러운' 식감을 원하시면 전처리 필수!

제조공정 ●●●

1. 버터를 제외한 전 재료 발전단계까지 믹싱하고, 버터를 넣고 최종단계까지 믹싱한다. / (반죽온도 27℃)
2. 1차 발효한 후, 약 240g씩 분할한다. / (온도 30℃, 습도 70%)
3. 약 15분 가량 벤치타임을 준 후, 우유식빵처럼 성형하여 마무리한다.
4. 팬 높이까지 2차 발효를 준다. / (온도 30℃, 습도 70%)
5. 오븐(윗불 - 185℃ / 아랫불 - 165℃)에서 약 40분간 구워준다.

NOTE

단호박 찹쌀바게트

배합표 ●●●

본반죽	
강력분	1,000g
설탕	50g
이스트	20g
물	600g
귀리	적당량
카이저브레드믹스 (천연곡물믹스)	300g
레비또마드레 (천연사워중반죽)	200g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	10g
TOTAL	2,180g

* 곡물믹스는 전 처리 후 사용한다.



찹쌀 속	
찹쌀가루	1,000g
단호박	450g
소금	10g
따뜻한 물	500g
TOTAL	1,960g

- * 주의사항
1. 단호박은 삶아서 사용한다.
 2. 팔앙금차람 만든다.

제조공정 ●●●

1. 전 재료 최종단계까지 믹싱한다. / (반죽온도 24℃)
2. 1차 발효한 후, 약 250g씩 분할한다. / (온도 30℃, 습도 70%)
3. 약 15분 가량 벤치타임을 주고 길게 밀어퍼기한다. 중간에 찹쌀 속을 150g 길게 밀어 감싸고 윗면에 물을 살짝 뿌려 귀리를 바른다.
4. 약 40분간 2차 발효를 주고, 약하게 스팀을 준 후, 오븐(윗불 - 220℃ / 아랫불 - 180℃)에서 25 ~ 30분간 구워준다.

NOTE

키다리 베이컨(180g)

배합표 ●●●



본반죽	
강력분	1,000g
이스트	20g
설탕	50g
버터	50g
물	650g
카이저브레드믹스 (천연곡물믹스)	300g
레비포마드레 (천연사워중반죽)	200g
엔지마피코 (천연볼륨안정제)	10g
TOTAL	2,280g

충전물 1	
베이컨	적당량
슬라이스 치즈	적당량
매운 소시지	적당량

충전물 2	
슬라이스 햄	적당량
피자치즈	적당량
마요네즈	적당량

머스타드크림	
마요네즈	200g
머스타드	100g
양파	½개
통피클	1개
설탕	20g
TOTAL	320g

제조공정 ●●●

1. 전 재료 최종단계까지 믹싱하고  모양으로  약 20cm로 밀어편다. / (반죽온도 24°C)
2. 약 45분 정도 1차 발효 시킨다. / (온도 30 °C, 습도 70%)
3. 각각 180g씩 분할하고, 약 15분 가량 벤치타임을 주고 2차 발효를 시킨다.
4. 충전물 1 짜준다. (사진참조)
5. 충전물 2 짜준다. (사진참조)
6. 오븐(윗불 - 190 °C / 아랫불 - 160 °C)에서 약 25분간 구워준다.

* 분쇄기로 곱게 믹싱한다.

*** 성형방법**

