

▽ 먹물 찐한 치즈빵

배합표 ●●●

본반죽	
강력분	1,000g
설탕	50g
소금	20g
분유	30g
생이스트	30g
버터	50g
물	710g
먹물	10g
엔지마띠꼬 (천연볼륨안정제)	5g
레비또마드레 (천연사워중반죽)	200g
TOTAL	2,105g

토픽	
흰자	160g
설탕	90g
아몬드분말	160g
슈가파우더	300g
TOTAL	710g

제조공정 ●●●

1. 믹싱볼에 버터를 제외한 반죽재료를 넣고 저속으로 믹싱한다. / (반죽온도 27℃)
2. 버터 투입 후 중속으로 믹싱한다.
3. 믹싱이 끝난 반죽을 30분간 1차 발효시켜준다.
4. 가볍게 펀치 후 120g씩 분할한다.
5. 5분간 휴지를 준 후 성형한다.
6. 충전물 100g씩 투입한 후 30분간 2차 발효시켜준다.
7. 토픽을 제품표면에 뿌려준다.
8. 오븐에서 약 10분 간(윗불 - 200℃ / 아랫불 - 160℃) 구워준다.

NOTE



백소보루	
버터	500g
설탕	500g
박력분	800g
분유	10g
베이킹소다	10g
레몬즙, 피	반 개
TOTAL	1,820g

1. 버터, 설탕을 풀어준다.
2. 레몬즙, 피를 넣어준다.
3. 박력분, 분유, 베이킹소다 체질 후 넣고 소보루화 해준다.

충전물	
크림치즈	1,120g
분당	220g
파인소프트T	22g
파인소프트202	22g
건포도	336g
호두분태	336g
TOTAL	2,056g

1. 건포도, 호두분태를 제외한 모든재료 풀어준다.
2. 건포도, 호두분태를 넣고 섞어준다..



풍림무약주식회사

부어스트 소시지 조리빵

배합표 ●●●

본반죽	
강력분	900g
설탕	150g
소금	17g
분유	30g
버터	100g
생이스트	30g
계란	100g
물	500g
카이저브레드믹스 (천연곡물믹스)	100g
엔지마띠꼬 (천연볼륨안정제)	5g
레비또마드레 (천연사워중반죽)	150g
TOTAL	2,082g



빠리리소스	
마요네즈	500g
물엿	250g
설탕	350g
물	350g
TOTAL	1,450g

제조공정 ●●●

1. 믹싱볼에 버터를 제외한 반죽재료를 넣고 저속으로 1분 간 믹싱한다. / (반죽온도 27°C)
2. 버터 및 소금을 투입하고 10분 간 중속으로 믹싱한다.
3. 믹싱이 끝난 반죽을 30분간 1차 발효시켜준다.
4. 가볍게 편치 후 70g씩 분할한다.
5. 10분 정도 휴지를 준 후, '부어스트 소시지'에 돌돌 말아 성형한다.
6. 약 30분간 2차 발효시켜준다.
7. 오븐 투입 전, '머스터드소스', '마요네즈', '에멘탈슈레드치즈'를 뿌려준다.
8. 오븐에서 약 10분 간(윗불 - 200 °C / 아랫불 - 160°C) 구워준다.
9. '빠리리소스'를 제품 표면에 발라준다.

NOTE

월빙 보름오곡

배합표 ●●●

본반죽	
강력분	1,000g
설탕	152g
생이스트	50g
계란	110g
몰트	15g
물	690g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	10g
레비포마드레 (천연사워중반죽)	200g
자렌브레드믹스 (천연곡물믹스)	250g
TOTAL	2,029g

충전물	
찹쌀	1,000g
설탕	238g
소금	14g
완두	238g
팥	238g
우유	270g
TOTAL	1,998g



토픽	
생크림	정량사용
하얀크림	정량사용
TOTAL	

제조공정 ●●●

1. '천연곡물믹스'를 사용 전날 전처리 해준다.
2. 전재료 투입하고 1단에서 5분, 2단에서 10분간 믹싱한다. / (반죽온도 27 °C)
3. 믹싱이 끝난 반죽을 30분간 1차 발효시켜준다.
4. 분할(100g)이 끝난 본반죽에 충전물(120g) 넣어준 후 성형한다.
5. 약 30분간 2차 발효시켜준다.
6. 오븐(윗불 - 180 °C / 아랫불 - 160 °C)에서 약 20분간 구워준다.
7. 완성된 제품표면에 토픽을 발라주어 마무리한다.

NOTE



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



토폵	
럼	60g
분당	200g
TOTAL	260g

제조공정 ●●●

- 충전물 : 믹싱볼에 전 재료를 넣고 비타 or 흑으로 저속에서 3분 정도 믹싱한다.
- 토폵 : 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
