

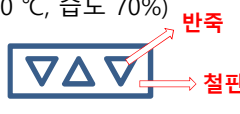
치즈 갈릭난

배합표 ●●●

본반죽	
강력분	850g
박력분	150g
소금	15g
버터	150g
물	150g
올리브오일	20g
이스트	50g
엔지마띠꼬 (천연블룸안정제)	10g
레비도마드레 (천연사워중반죽)	150g
TOTAL	1,910g

토피ング(1개 기준)	
피자치즈	정량
토마토	정량
고다치즈(토피용)	70g
TOTAL	70g

제조공정 ●●●

- '치즈'를 제외한 반죽재료를 넣고 발전단계까지 믹싱 후 '치즈'를 투입하여 균일하게 섞일 때까지 믹싱한다. / (반죽온도 26℃)
- 45~50분간 1차 발효한 후, 약 120g씩 분할한다. / (온도 30℃, 습도 70%)
- '올챙이' 모양으로 성형한 뒤 15분간 벤치타임 준다.
- 한 철판에 삼각형 모양이 3개가 들어가게 밀어펴기 한다. 
- 2차 발효 후, 난소스를 골고루 퍼서 발라준 뒤 위에 토마토 슬라이스를 올려준다.
- 고다치즈 약 40g을 뿌리고 피자치즈 뿌려서 마무리한다.
- 오븐(윗불 - 200℃ / 아랫불 - 250℃)에서 약 13분 간구워준다.
- 광택제(훈당, 설탕 끓인물, 마요네즈 소스 등)를 제품 표면에 발라주고 파슬리 약간 뿌려서 마무리한다.



난 소스	
마요네즈	500g
설탕	250g
계란	3개
생크림	125g
럼	30g
다진마늘	20g
TOTAL	925g

* 스텐볼에 전 재료 넣고 골고루 섞어준다.

치즈	
콜비잭 치즈	300g
고다치즈	200g
TOTAL	500g

NOTE

치즈먹은 먹물빵

배합표 ●●●

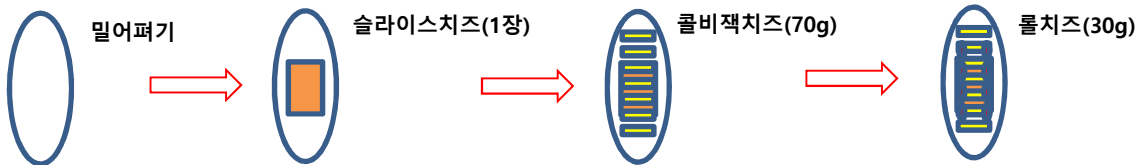
본반죽	
강력분	1,000g
타피오카	100g
먹물(액상)	25g
설탕	80g
버터	100g
이스트	20g
소금	15g
탄중	150g
물	600~700g
엔지마띠꼬 (천연볼륨안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워중반죽)	150g
TOTAL	2,250g



충전물(1개 기준)	
슬라이스치즈	1장
콜비잭치즈	70g
롤치즈	30g
TOTAL	100g

제조과정 ●●●

1. 버터를 제외한 반죽재료를 넣고 발전단계까지 믹싱 후 버터를 투입하여 최종단계까지 믹싱한다. / (반죽온도 26℃)
2. 45~50분간 1차 발효한 후, 약 200g씩 분할한 후 약 15분간 벤치타임 준다. / (온도 30℃, 습도 70%)
3. 아래의 그림과 같이 성형한다.



4. 제품을 돌돌 말이사 틀에 넣고 40~50분간 2차 발효한다.
5. 오븐(윗불 - 160℃ / 아랫불 - 180℃)에서 약 30분간 구워준다.


NOTE

☘ 카페모카

배합표 ●●●

본반죽	
강력분	850g
박력분	150g
설탕	150g
버터	150g
소금	15g
이스트	20g
분유	50g
계란	4개
물	300g~400g
엔지마띠꼬 (천연볼륨안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워중반죽)	150g
TOTAL	1,945g

제조공정 ●●●

1. 버터를 제외한 반죽재료를 넣고 발전단계까지 믹싱 후 버터를 투입하여 최종단계까지 믹싱한다. / (반죽온도 26℃)
2. 1차 발효한 후, 약 200g씩 분할한다. / (온도 30℃, 습도 70%)
3. 믹싱이 끝난 반죽을 30분간 1차 발효시켜준다.
4. 10분간 벤치타임 주고, 그림과 같이 '본반죽' 위에 '쫄득이반죽'을 올려준 뒤 필링반죽을 두툼하게 발라주고 중단을 자른 뒤, 파베기 모양으로 성형한다. 
5. 팬닝 후 호두를 뿌리고 2차 발효시켜준다.
6. 오븐에서 약 20분 간(윗불 - 190℃ / 아랫불 - 160℃) 구워준다.
7. '화이트 혼당'을 제품 표면에 뿌리고 마무리한다.

쫄득이	
타피오카	700g
파인소프트-102	300g
소금	12g
버터	240g
식용유	50g
계란	2개
물엿	200g
물	600g
TOTAL	2,102g

* 전 재료 믹싱 후, 냉장보관한다.

필링	
버터	150g
설탕	38g
① 땅콩버터	50g
커피엑기스	20g
② 계란	2개
슈가파우더	75g
아몬드분말	75g
③ 크람	50g
호두	90g
TOTAL	548g

NOTE
