풍림무약주식회사

독일 웰빙브레드

배합표

본반죽	
강력분	660g
설탕	22g
소금	7g
드라이이스트(레드)	10g
물	570g
버터	62g
꿀	75g
호두	380g
자렌브레드믹스 (천연곡물믹스)	**375g**
레비또마드레 (천연사워종반죽)	**250g**
TOTAL	**2,411g**

토핑	
호밀	100g
헤이즐넛믹스	100g
자렌브레드믹스 (천연곡물믹스)	**100g**
TOTAL	**300g**

제조공정

1. 충전물을 제외한 반죽재료를 넣고 최종단계(100%)까지 믹싱한다. / (반죽온도 24℃)
2. 실온에서 약 50분간 1차 발효한다.
3. 약 400g씩 분할 후 15분간 중간 발효한다.
4. 럭비공모양 형태로 성형하여 토핑물을 묻혀주고 일자로 칼집을 내준다.
5. 실온에서 60분간 2차 발효한다.
6. 250℃ 돌오븐에서 가볍게 스팀을 준 후, 약 25분간 구워준다. / (윗불 - 230 ℃ / 아랫불 - 220 ℃)

NOTE

풍림무약주식회사

바게트 샌드위치

배합표

본반죽	
강력분	600g
헤이즐넛믹스	75g
검은깨	8g
드라이이스트(레드)	11g
물	510g
호두	75g
카이저브레드믹스 (천연곡물믹스)	**150g**
레비또마드레 (천연사워종반죽)	**120g**
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	**10g**
TOTAL	**1,559g**

토핑	
헤이즐넛믹스	100g
호밀가루	100g
카이저브레드믹스 (독일산 곡물믹스)	**100g**
TOTAL	**300g**

소스	
마요네즈	450g
피클	144g
양파	250g
레몬쥬스	8g
통후추	1g
TOTAL	**853g**

제조공정

1. 충전물을 제외한 전 재료를 넣고 최종단계(100%)까지 믹싱한 후 충전물을 투입한다. / (반죽온도 25℃)
2. 약 50분간 1차 발효한 후, 약 150g씩 분할한다. / (온도 27 ℃, 습도 75%)
3. 약 10분 가량 벤치타임을 준 후, 스틱형태로 성형 후 토핑물을 묻혀서 바게트철판에 팬닝한다.
4. 약 40~50분간 2차 발효를 준다. / (온도 30 ℃, 습도 80%)
5. 250℃ 컨벡션오븐에서 가볍게 스팀을 준 후 190 ℃로 온도 줄여 약 25분간 구워준다.
6. 식은 후 순서대로 샌드위치를 만든다. / (바게트소스 + 양상추 + 본레스햄 + 고다치즈 + 슬라이스양파)

NOTE

풍림무약주식회사

황치즈 크럼블

배합표

본반죽	
탕종	전량
강력분	700g
탈지분유	30g
설탕	65g
트리몰린	50g
물	420g
황란	25g
버터	90g
생이스트	40g
묵은반죽	200g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	200g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	10g
TOTAL	2,470g

충전물(속크림)	
크림치즈	1,000g
분당	200g
호두	300g
밤	300g
황치즈분말	30g
TOTAL	1,830g

탕종	
강력분	300g
설탕	20g
소금	20g
끓인물	300g
TOTAL	640g

1. 85℃까지 익반죽하여 하루 전날 준비한다.

아몬드토핑	
아몬드분말	200g
박력분	150g
분당	300g
흰자	450g
TOTAL	1,100g

크럼블토핑	
박력분	100g
아몬드파우더	80g
흑설탕	70g
슈가파우더	70g
버터	100g
자렌브레드믹스 (천연곡물믹스)	30g
TOTAL	450g

제조공정

1. 버터를 제외한 전 재료를 저속으로 믹싱한 후, 클린업단계에서 버터를 2~3번 넣고 최종단계(100%)까지 믹싱한다. / (반죽온도 26℃)
2. 약 50분간 1차 발효한 후, 약 180g씩 분할한다. / (온도 28 ℃, 습도 75%)
3. 약 10분 가량 벤치타임을 준 후, 반죽을 밀어펴 충전물 120g 말아준다.
4. 종이 파운드틀에 넣어서 약 40~50분간 2차 발효를 준다. / (온도 30 ℃, 습도 80%)
5. '아몬드토핑'을 짜준 후 '크럼블토핑'을 뿌려주어 180℃ 컨벡션오븐에서 약 25분간 구워주고 마무리한다.

NOTE

풍림무약주식회사

코코넛 앙빵

배합표

본반죽	
강력분	1,000g
설탕	160g
버터	140g
소금	15g
분유	30g
생이스트	40g
계란	4개
물	400g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	**150g**
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	**10g**
TOTAL	**1,945g**

충전물(속크림)	
팥	1,000g
찹쌀	300g
무화과	300g
TOTAL	**1,600g**

1. **전처리한 무화과를 다진 후 팥, 찹쌀과 섞어준다.**

토핑	
버터	120g
설탕	120g
물엿	60g
흰자	80g
코코넛분말	80g
TOTAL	**460g**

1. **버터, 설탕, 물엿을 부드럽게 포마드화 한다.**
2. **흰자를 여러번 나누어서 섞어준다.**
3. **코코넛분말을 섞어준다.**

제조공정

1. 버터를 제외한 전 재료를 저속으로 믹싱한 후, 클린업단계에서 버터를 2~3번 넣고 최종단계(100%)까지 믹싱한다. / (반죽온도 26℃)
2. 약 50분간 1차 발효한 후, 약 70g씩 분할한다. / (온도 28 ℃, 습도 75%)
3. 약 10분 가량 벤치타임을 준 후, 반죽에 속크림 80g 포앙해서 원형틀에 팬닝한다.
4. 약 40~50분간 2차 발효를 준다. / (온도 30 ℃, 습도 80%)
5. 발효된 반죽에 토핑 20g씩 발라준 후, 170℃ 컨벡션오븐에서 약 20분간 구워준다.

NOTE

풍림무약주식회사

씨앗스틱

배합표

본반죽(오토리지) - ①	
프랑스밀가루(T65)	400g
물	385g
몰트	5g
자렌브레드믹스 (천연곡물믹스)	100g
TOTAL	890g

본반죽 - ②	
소금	8g
드라이이스트(레드)	4g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	5g
TOTAL	17g

충전물	
호두분태	120g
마카다미아	120g
아몬드슬라이스	60g
검은깨	80g
TOTAL	380g

제조공정

1. '①'을 저속으로 3분간 섞은 후 실온에서 30분간 1차 휴지시킨다
2. '①'번 반죽에 충전물을 뺀 '②'번 배합을 넣고 저속으로 10분 간 믹싱한다.
3. 충전물을 가볍게 섞어준다. / (반죽온도 24℃)
4. 실온에서 약 20분간 1차 발효한다.
5. 약 250g씩 분할 후 10분 가량 벤치타임을 준다.
6. 35cm 스틱형으로 밀어편 후 2~3번 꼬아주어 가루를 묻혀 캔버스천 위에 올려준다.
7. 냉장고에 12시간 저온발효한다. / (온도 5℃)
8. 실온에서 약 50분간 2차 발효를 준다.
9. 250℃ 돌오븐에서 가볍게 스팀을 준 후, 약 25분간 구워준다. / (윗불 - 240 ℃ / 아랫불 - 220 ℃)

NOTE

풍림무약주식회사

두유 쫀득이

배합표

본반죽	
강력분	600g
타피오카	150g
설탕	75g
소금	9g
생이스트	20g
버터	75g
두유	450g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	115g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	10g
TOTAL	1,504g

충전물(속크림)	
타피오카	400g
설탕	200g
소금	6g
크림치즈	1,000g
생크림	200g
팥배기	350g
TOTAL	2,156g

제조공정

1. 버터를 제외한 전 재료를 저속으로 믹싱한 후, 클린업단계에서 버터를 2~3번 넣고 최종단계(100%)까지 믹싱한다. / (반죽온도 26℃)
2. 약 50분간 1차 발효한 후, 약 60g씩 분할한다. / (온도 28 ℃, 습도 75%)
3. 약 10분 가량 가볍게 벤치타임을 준다.
4. 분할한 반죽에 속크림 40g 포앙해서 틀(가로 7cm X 세로 16cm X 높이 6cm)에 3개씩 팬닝한다.
5. 약 40~50분간 2차 발효를 준다. / (온도 30 ℃, 습도 80%)
6. 데크오븐에서 약 20~25분간 구워준다. / (윗불 - 180 ℃ / 아랫불 - 190 ℃)

NOTE