풍림무약주식회사

새우빵

배합표

본반죽	
강력분	1,000g
소금	15g
설탕	100g
버터	40g
생이스트	20g
연유	100g
생새우	150g
계란	2개
물	350~400g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	**150g**
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	**8g**
TOTAL	**1,933g**

토핑	
크림치즈	500g
설탕	100g
생크림	150g
TOTAL	**750g**

1. **부드럽게 풀어서 사용한다.**

충전물	
마요네즈	600g
머스타드	100g
설탕	60g
양파	180g
통피클	2개
TOTAL	**940g**

1. **믹서기로 갈아서 보관한다.**

제조공정

1. 새우, 버터를 제외한 전 재료를 발전단계까지 믹싱 후, 버터를 넣고 최종단계까지 믹싱한다. / (반죽온도 27℃)
2. 생새우를 넣고 살짝 섞은 후 마무리한다.
3. 약 45분간 1차 발효 주고 가볍게 펀칭한 후, 약 150g씩 분할한다. / (온도 30 ℃, 습도 70%)
4. 버터빵처럼 길게 밀어펴서 성형한다.
5. 약 45분간 2차 발효를 준 다음, '토핑'을 짜준다. / (온도 30 ℃, 습도 80%)
6. 데크오븐에서 약 20분간 구워준다. / (윗불 - 200 ℃ / 아랫불 - 170 ℃)
7. 완전히 식힌 후 충전물 바르고 마무리한다.

NOTE

풍림무약주식회사

달콤한 쵸코빵

배합표

본반죽	
스폰지	전량
강력분	600g
코코아	100g
설탕	200g
소금	10g
분유	30g
이스트	20g
계란	5개
물	300g~350g
버터	150g
호두	200g
쵸코칩	200g
엔지마띠꼬 (천연볼륨안정제)	**10g**
레비또마드레 (천연사워종반죽)	**150g**
TOTAL	**2,603g**

스펀지반죽	
강력분	400g
물	230g
이스트	2g
소금	1g
TOTAL	**633g**

1. **전 재료 손으로 섞어준다. / (반죽온도 24℃)**
2. **램으로 씌운 후 실온에서 2시간 발효한다.**

가나슈	
생크림	1,000g
다크초콜릿(론도)	1,000g
럼(커버춰 사용가능)	100g
TOTAL	**2,100g**

제조공정

1. 버터, 스폰지, 레비또 마드레를 제외한 반죽재료를 넣고 발전단계까지 믹싱 후 나머지 투입하여 최종단계까지 믹싱한다. / (반죽온도 26℃) – 색이 진하기 때문에 '오버믹싱', '언더믹싱'에 주의한다.
2. 45~50분간 1차 발효 후, 약 100g씩 분할한다. / (온도 30 ℃, 습도 70%)
3. 약 15분간 벤치타임을 주고, 중간에 가나슈를 25g씩 꼼꼼하게 감싸고 호두를 찍어 오븐에서 약 13분 간 (윗불 - 150 ℃ / 아랫불 - 220℃) 구워준다.
4. 녹인 다크초콜릿을 찍고 그위에 코코아 파우더(99%)를 뿌려준다.

NOTE

풍림무약주식회사

롱소세지빵

배합표

본반죽	
강력분	1,000g
설탕	140g
버터	100g
이스트	20g
분유	40g
물	600~700g
카이저브레드믹스 (천연곡물믹스)	**200g**
엔지마띠꼬 (천연볼륨안정제)	**10g**
레비또마드레 (천연사워종반죽)	**150g**
TOTAL	**2,260g**

토핑	
마요네즈	정량
머스타드	정량
에멘탈슈레드치즈	정량
에프리코트혼당	정량
TOTAL	

제조공정

1. 버터를 제외한 반죽재료를 넣고 발전단계까지 믹싱 후 나머지 투입하여 최종단계까지 믹싱한다. / (반죽온도 26℃)
2. 1차 발효 후, 약 70g씩 분할한다. / (온도 30 ℃, 습도 70%)
3. 약 15분간 벤치타임을 주고 반죽을 길게 밀아펴서 부어스트소세지 위에 돌돌 말아준다.
4. 약 40분간 2차발효 후, 마요네즈, 머스타드 뿌리고 에멘탈슈레드치즈를 뿌려준다.
5. 오븐(윗불 - 190 ℃ / 아랫불 - 160℃)에서 약 15분간 구워준다.
6. 구워준 제품에 혼당을 발라 광택을 유지한다.

NOTE

풍림무약주식회사

치즈 갈릭난

배합표

본반죽	
강력분	850g
박력분	150g
소금	15g
버터	150g
물	150g
올리브오일	20g
이스트	50g
엔지마띠꼬 (천연볼륨안정제)	**10g**
레비또마드레 (천연사워종반죽)	**150g**
TOTAL	**1,910g**

토핑(1개 기준)	
피자치즈	정량
토마토	정량
고다치즈(토핑용)	70g
TOTAL	**70g**

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**

제조공정

1. '치즈'를 제외한 반죽재료를 넣고 발전단계까지 믹싱 후 '치즈'를 투입하여 균일하게 섞일 때까지 믹싱한다. / (반죽온도 26℃)
2. 45~50분간 1차 발효한 후, 약 120g씩 분할한다. / (온도 30 ℃, 습도 70%)
3. '올챙이' 모양으로 성형한 뒤 15분간 벤치타임 준다.
4. 한 철판에 삼각형 모양이 3개가 들어가게 밀어펴기 한다.

5. 2차 발효 후, 난소스를 골고루 펴서 발라준 뒤 위에 토마토 슬라이스를 올려준다.
6. 고다치즈 약 40g을 뿌리고 피자치즈 뿌려서 마무리한다.
7. 오븐(윗불 - 200 ℃ / 아랫불 - 250℃)에서 약 13분 간구워준다.
8. 광택제(혼당, 설탕 끓인물, 마요네즈 소스 등)를 제품 표면에 발라주고 파슬리 약간 뿌려서 마무리한다.

NOTE

풍림무약주식회사

코코넛 크림치즈

배합표

본반죽	
강력분	1,000g
설탕	150g
소금	15g
BP	20g
생이스트	20g
계란	6개
버터	100g
크림치즈	600g
건포도	600g
호두	600g
물	250~300g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	**150g**
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	**10g**
TOTAL	**3,515g**

토핑	
버터	200g
설탕	200g
전란	5개
박력분	100g
롱코코넛	200g
TOTAL	**700g**

1. **가볍게 섞어서 사용한다.**

제조공정

1. 건포도, 호두를 제외한 전 재료를 최종단계까지 믹싱 후, 투입물을 넣고 마무리한다. / (반죽온도 27℃)
2. 약 45분간 1차 발효 주고 가볍게 펀칭한 후, 20분 뒤에 약 250g씩 분할한다. / (온도 30 ℃, 습도 70%)
3. 약 15분 가량 가볍게 벤치타임을 준다.
4. 둥글게 성형하여 마무리 한 반죽을 약 45분간 2차 발효를 준 다음, '토핑'을 짜준다.
5. 데크오븐에서 약 20분간 구워준다. / (윗불 - 200 ℃ / 아랫불 - 170 ℃)

NOTE