

허니 벌꿀빵

배합표 ●●●

본반죽	
강력분	530g
중력분	530g
드라이이스트(골드)	10g
설탕	43g
소금	21g
버터	64g
물	615g
연유	64g
우유	159g
엔지마띠꼬 (천연불룸안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워중반죽)	100g
TOTAL	2,146g



시럽	
설탕	210g
물	167.5g
벌꿀	37.7g
TOTAL	415.2g
충전물 - 2	
버터	1,000g
벌꿀	400g
TOTAL	1,400g

제조공정 ●●●

1. 믹싱볼에 버터를 제외한 반죽재료를 넣고 저속으로 1분 간 믹싱한다. / (반죽온도 27℃ ~ 30℃)
2. 버터 및 소금을 투입하고 10분 간 중속으로 믹싱한 후, 다시 1분 간 저속으로 믹싱한다.
3. 믹싱이 끝난 반죽을 30분간 1차 발효시켜준다.
4. 가볍게 펀치 후 40g씩 분할한다.
5. 성형 : **시연참조**
6. 약 30분간 2차 발효시켜준다.
7. 오븐에서 약 10분 간(윗불 - 180℃ / 아랫불 - 200℃) 구워준다.

NOTE

초코 쌀베이글

배합표 ●●●

본반죽	
강력분	700g
쌀가루	300g
소금	20g
설탕	40g
분유	20g
드라이이스트(골드)	20g
생이스트	10g
물	700g
호두분태	75g
엔지마띠코 (천연블룸안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워중반죽)	200g
TOTAL	2,095g



충전물(생크림)	
생크림(파스퇴르)	1,500g
꿀	75g
설탕	112.5g
트리플 색	7.5g
화인휘프(롯데)	750g
TOTAL	2,445g

제조공정 ●●●

1. 전 재료를 믹싱볼에 넣어 저속 2분, 중속 5분 믹싱한다. / (반죽온도 26℃)
2. 50분간 1차발효시켜준다. / (온도32℃, 습도 80%, 발효 중간 펀치 1회)
3. 150g씩 분할 후 10분간 벤치타임 준다.
4. 50분간 2차발효시켜준다. / (온도25℃, 습도 75%)
5. 오븐 (윗불 - 250℃ / 아랫불 - 230℃) 에서 약 20분 간 구워준다.

NOTE



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
레비토포마드레 (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 펀치 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

초코피칸번

배합표 ●●●

본반죽	
강력분	1,000g
소금	20g
물	550g
설탕	30g
코코아파우더	80g
파넬라(천연설탕)	10g
생이스트	30g
버터	50g
계란	50g
생크림	100g
트리몰린	100g
다크초콜렛	100g
자렌브레드믹스 (천연곡물믹스)	200g
엔지마띠꼬 (천연볼륨안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워중반죽)	300g
TOTAL	2,630g



충전물	
피칸	500g
초코칩	300g
TOTAL	800g

충전물(생크림)	
생크림(파스퇴르)	1,500g
꿀	75g
설탕	112.5g
트리플 섹	7.5g
화인휘프(롯데)	750g
TOTAL	2,445g

제조공정 ●●●

1. 믹싱볼에 버터를 제외한 반죽재료를 넣고 저속으로 1분 간 믹싱한다. / (반죽온도 27℃ ~ 30℃)
2. 버터 및 소금을 투입하고 5분 간 중속으로 믹싱한 후, 다시 1분 간 저속으로 믹싱한다.
3. 믹싱이 끝난 반죽을 30분간 1차 발효시켜준다.
4. 가볍게 펀치 후 200 ~ 250g씩 분할한다.
5. 성형 : 시연참조
6. 약 30분간 2차 발효시켜준다.
7. 가볍게 스팀을 준 후, 오븐에서 약 15분 간(윗불 - 230℃ / 아랫불 - 200℃) 구워준다.

NOTE

오늘의 건강을 위한 곡물빵

배합표 ●●●

본반죽	
강력분	1,750g
소금	30g
설탕	200g
드라이이스트(레드)	35g
버터	200g
계란	160g
물	1,000g
자렌브레드믹스 (천연곡물믹스)	300g
엔지마띠꼬 (천연볼륨안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워중반죽)	200g
TOTAL	3,885g



제조공정 ●●●

1. 믹싱볼에 버터를 제외한 반죽재료를 넣고 저속으로 1분 30초간 믹싱한다. / (반죽온도 27°C ~ 30°C)
2. 버터 및 소금을 투입하고 7분 간 중속으로 믹싱한다.
3. 믹싱이 끝난 반죽을 30분간 1차 발효시켜준다.
4. 가볍게 펀치 후 310g씩 분할한다.
5. 성형 : 시연참조
6. 약 30분간 2차 발효시켜준다.
7. 가볍게 스팀을 준 후, 오븐에서 약 20분 간(윗불 - 250 °C / 아랫불 - 200°C) 구워준다.

NOTE
