

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 (천연사워종반죽) | 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



허니크림치즈

배합표 ●●●

| 본반죽 | |
|---------------------|---------------|
| 강력분 | 750g |
| 소금 | 11g |
| 설탕 | 112g |
| 버터 | 97g |
| 분유 | 37g |
| 생이스트 | 30g |
| 계란 | 2개 |
| 물 | 350g |
| 엔지마띠꼬 (천연볼륨안정제) | 10g |
| 레비또마드레 (천연사워중반죽) | 150g |
| TOTAL | 1,547g |

| 토픽 | |
|--------------|-------------|
| 흰자 | 140g |
| 설탕 | 90g |
| 아몬드분말 | 160g |
| 슈가파우더 | 300g |
| TOTAL | 690g |

1. 전 재료 다 섞어준다.

제조공정 ●●●

1. 믹싱볼에 버터를 제외한 반죽재료를 넣고 저속으로 믹싱한다. / (반죽온도 27°C)
2. 버터 투입 후 중속으로 믹싱한다.
3. 믹싱이 끝난 반죽을 30분간 1차 발효시켜준다.
4. 가볍게 펀치 후 180g씩 분할한다.
5. 5분간 휴지를 준 후 성형한다.
6. 충전물 투입한 후 30분간 2차 발효시켜준다.
7. 토픽을 제품표면에 뿌려준다.
8. 데크오븐에서 약 10분 간(윗불 - 180 °C / 아랫불 - 160°C) 구워준다.

NOTE



| 충전물 | |
|--------------|-------------|
| 크림치즈 | 450g |
| 설탕 | 56g |
| 노른자 | 50g |
| 슈크림 | 200g |
| 버터(용해) | 233g |
| TOTAL | 989g |

1. 크림치즈, 설탕을 풀어준다. 노른자를 나누어 넣는다.
2. 슈크림을 넣고 섞는다. 용해시킨 버터를 넣고 섞는다.

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
