



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

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.



부어스트소시지 조리빵

배합표 ●●●

본반죽	
강력분	1,000g
탈지분유	30g
설탕	125g
항란	80g
물	440g
생이스트	20g
버터	150g
엔지마띠꼬 (천연블룸안정제)	10g
레비포마드레 (천연사워중반죽)	200g
TOTAL	2,055g
토피ング 및 충전물	
홀그레인머스타드	정량
체다슈레드	정량
TOTAL	정량



빼리리소스	
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 5분 간 중속으로 믹싱한다.
3. 믹싱이 끝난 반죽을 30분간 1차 발효시켜준다.
4. 가볍게 펀치 후 80g씩 분할한다.
5. 성형 : 시연참조
6. 약 30분간 2차 발효시켜준다.
7. 오븐 투입 전, '머스타드소스', '마요네즈', '체다슈레드치즈'를 뿌려준다.
8. 오븐에서 약 10분 간(윗불 - 200 °C / 아랫불 - 150°C) 구워준다.
9. '빼리리소스'를 제품 표면에 발라준다

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
