

## 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
<b>TOTAL</b>	<b>2,630g</b>



충전물	
피칸	500g
초코칩	300g
<b>TOTAL</b>	<b>800g</b>

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

## 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
<b>TOTAL</b>	<b>1,547g</b>

토픽	
흰자	140g
설탕	90g
아몬드분말	160g
슈가파우더	300g
<b>TOTAL</b>	<b>690g</b>

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
<b>TOTAL</b>	<b>989g</b>

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
항산	80g
물	440g
생이스트	20g
버터	150g
엔지마띠꼬 (천연블룸안정제)	10g
레비포마드레 (천연사워중반죽)	200g
<b>TOTAL</b>	<b>2,055g</b>
토피ング 및 충전물	
홀그레인머스타드	정량
체다슈레드	정량
<b>TOTAL</b>	<b>정량</b>



빼리리소스	
마요네즈	500g
물엿	250g
설탕	350g
물	350g
<b>TOTAL</b>	<b>1,450g</b>

## 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
<b>TOTAL</b>	<b>3,885g</b>



### 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

---



---



---



---



---



---



---



---

