풍림무약주식회사

딸기 프레지에

배합표

재료	
우유	900g
바닐라빈	1A
계란	84g
황란	72g
설탕	270g
전분	75g
버터(포마드화)	450g
키르슈	30g
TOTAL	1,881g

딸기 글라사쥬	
딸기레진	30g
미로와	200g
TOTAL	230g

제조공정

1. 우유, 바닐라빈을 직불에 끓여준다.
2. 계란, 황란, 설탕, 전분을 거품기로 섞어준 뒤, 끓인 우유를 부어 슈크림을 끓여준다.
3. 슈크림을 35℃ 까지 식힌 다음 버터(포마드화)를 섞어 휘핑한다.
4. 키르슈를 넣어준 후, 무슬린 크림을 완성한다.
5. 세르클 틀에 랩을 씌운 뒤, 버터 크림을 얇게 바르고 무슬린 크림을 얇게 발라준다.
6. 제누아즈를 덮고 무슬린 크림을 ½ 골고루 펴 바른다.
7. 생딸기를 가득 채워준다.
8. 남은 무슬린 크림을 골고루 펴 바른뒤, 제누아즈를 덮어주고 냉장고에 하루 굳힌다.

NOTE

풍림무약주식회사

머쉬룸발사믹

배합표

본반죽(치아바타)	
강력분	1,000g
드라이이스트	3g
물	750g
올리브유	100g
소금	16g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	200g
TOTAL	2,069g

소스	
마요네즈	1,000g
머스터드	200g
설탕	100g
검정깨	15g
TOTAL	1,315g

머쉬룸발사믹(볶음용)	
피망	130g
파프리카(빨강)	130g
파프리카(노랑)	130g
느타리버섯	250g
양파	400g
발사믹식초	150g
설탕	156g
후추	소량
TOTAL	1.346g

제조공정

1. 재료를 투입하여 최종단계(100%)까지 믹싱한다. / (저속 5분 → 중속 4분 → 올리브유, 소금투입 → 중속 3분)
2. 실온에서 약 60분간 1차 발효한 후, 가볍게 펀치주고 약 30분 후 약 180g씩 분할한다.
3. 약 12시간 동안 '냉장휴지'한다.
4. 온도 16℃까지 올린 후, 성형한다.
5. 발효실에서 약 50분간 2차 발효한다. / (온도 27 ℃, 습도 80%)
6. 가볍게 스팀준 후, 오븐에서 약 15분간 구워준다. / (윗불 - 230 ℃ / 아랫불 - 200 ℃)
7. 완성된 치아바타를 절반으로 자르고, 소스를 바른 후 피자치즈 뿌려준다.
8. 머쉬룸발사믹을 불에 볶아준 후 올려준다.
9. 제품윗면에 피자치즈 뿌려주고 컨백션 오븐에서 약 10분간 구워준다. / (온도 - 180 ℃)

NOTE

풍림무약주식회사

쫀득이밤식빵

배합표

본반죽	
강력분	800g
소금	8g
버터	150g
설탕	80g
생이스트	40g
흰앙금	300g
물	450g
계란	2개
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	**10g**
레비또마드레 (천연사워종반죽)	**200g**
카이저브레드믹스 (천연곡물믹스)	**200g**
TOTAL	**2,238g**

충전물	
파인소프트T	480g
파인소프트C	58g
소금	6g
버터	80g
이스트	15g
따뜻한 물	350g
계란	1개
호두	75g
완두배기	40g
팥배기	40g
카이저브레드믹스 (천연곡물믹스)	**200g**
TOTAL	**1,344g**

추가재료 : 밤, 슈크림, 소보루

제조공정

1. 충전물을 제외한 전 재료를 투입하여 최종단계(100%) 까지 믹싱한다. / (저속 2분 → 중속 5분 → 고속 2분)
2. 발효실에서 약 50분간 1차 발효한다. / (온도 27 ℃, 습도 75%)
3. 약 200g씩 분할 후 약 20분간 휴지시켜준다.
4. 반죽을 밀어펴준 후 충전물(100g)을 밀어펴준다.
5. 슬라이스 밤을 뿌린 후, 말아서 8등분하여 장파운드 틀에 팬닝한다.
6. 발효실에서 약 50분간 2차 발효한다. / (온도 27 ℃, 습도 80%)
7. 슈크림을 짜준 후 소보루 뿌려준다.
8. 데크오븐에서 약 25분간 구워준다. / (윗불 - 180 ℃ / 아랫불 - 190 ℃)

NOTE

풍림무약주식회사

바질파니니

배합표

익반죽	
강력분	600g
끓인물	400g
TOTAL	1,000g

본반죽	
강력분	700g
설탕	80g
소금	20g
분유	30g
버터	60g
생이스트	40g
익반죽	525g
물	400g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	150g
TOTAL	2,015g

추가재료	
바질페이스트	정량사용
마요네즈	
토마토	
베이컨	
후추	
슬라이스치즈	
피자치즈	

제조공정

1. 강력분과 익반죽을 최종단계(100%)까지 믹싱한다. / (반죽온도 26℃)
2. 발효실에서 약 40분간 1차 발효한다. / (온도 27 ℃, 습도 75%)
3. 약 100g씩 분할 후 10분간 중간 발효한다.
4. '일자스틱' 형태로 성형 후 일자로 9번 칼집을 내준다.
5. 발효실에서 약 40분간 2차 발효한다. / (온도 27 ℃, 습도 80%)
6. 오븐에서 약 10분간 구워준다. / (윗불 - 180 ℃ / 아랫불 - 180 ℃)
7. 식힌 후 절반 커팅하여 바질페이스트를 발라준다.
8. 마요네즈, 구운베이컨, 토마토, 슬라이스치즈, 피자치즈를 올려준다.
9. 오븐에서 실리콘페이퍼 올린 후, 철판 1장 올려 약 10분간 구워준다. / (윗불 - 230 ℃ / 아랫불 - 150 ℃)

NOTE

풍림무약주식회사

호밀빵(시골빵)

배합표

본반죽	
프랑스밀가루(T55)	600g
호밀가루	300g
천일염	15g
드라이이스트	4g
물	620g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	300g
자렌브레드믹스 (천연곡물믹스)	100g
TOTAL	1,939g

제조공정

1. 저속으로 최종단계(100%)까지 믹싱한다. / (반죽온도 26℃)
2. 믹싱완료 30분 후 가볍게 펀치준다.
3. 본반죽을 냉장실에서 보관한다. / (보관온도 5 ℃, 오버나이트법)
4. 약 330g씩 분할 후 '럭비공' 형태로 성형한다.
5. 발효실에서 약 60분간 2차 발효한다. / (온도 27 ℃, 습도 80%)
6. 칼집을 준 후, 가볍게 스팀을 주고 오븐에서 약 25분간 구워준다. / (윗불 - 230 ℃ / 아랫불 - 210 ℃)

NOTE

풍림무약주식회사

오레오 후로마쥬

배합표

풀리쉬 반죽	
강력분	325g
코코아분말(블랙)	75g
물(30℃)	362g
드라이이스트	4g
TOTAL	**766g**

탕종	
강력분	100g
설탕	8g
소금	8g
끓인 물	150g
TOTAL	**266g**

크림치즈 필링	
크림치즈	1,000g
분당	140g
레몬쥬스	20g
크리미비트	40g
TOTAL	**1,200g**

본반죽	
강력분	475g
설탕	112g
소금	14g
드라이이스트	11g
물	180g
몰트	10g
중종(묵은반죽)	200g
버터	120g
초코칩	300g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	**10g**
TOTAL	**1,432g**

제조공정

1. 재료를 투입하여 믹싱한다. / (저속 5분 → 중속 5분 → 충전물투입 → 저속 1분), (반죽온도 24℃)
2. 약 40분간 1차 발효한 후, 가볍게 펀치주고 약 30분 후 약 150g씩 분할한다.
3. 성형 : 밀어 펴주어 크림치즈 80g 짜준 후, 말아서 말굽모양으로 성형한다.
4. 발효실에서 약 40~50분간 2차 발효한다.
5. 컨벡션오븐에서 가볍게 스팀준 후, 약 15분간 구워준다. / (온도 – 200℃ →180 ℃)
6. 제품표면에 데코스노우 뿌려준다.

NOTE

풍림무약주식회사

새우바게트

배합표

본반죽	
강력분	900g
탕종	100g
설탕	30g
소금	10g
디어바게트	15g
분유	30g
드라이이스트	20g
버터	50g
전란	1A
새우물	700g
검은깨	30g
건새우	70g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	20g
TOTAL	1,975g

토핑	
마가린	250g
머스터드	25g
다진마늘	10g
다진새우	35g
TOTAL	320g

충전물	
마요네즈	1,000g
머스터드	100g
설탕	100g
양파	1.5개
피클	2개
TOTAL	1,200g

제조공정

1. 재료를 투입하여 믹싱한다. / (저속 2분 → 중속 7분 → '건새우', '검은깨'투입 → 저속 2분), (반죽온도 26℃)
2. 약 40~50분간 1차 발효한 후, 약 130g씩 분할한다.
3. 중간발효를 약 15~20분 동안 준다.
4. 성형 : 길이 25cm(바게트 틀에 팬닝 후 칼집을 준다.)
5. 발효실에서 약 30분간 2차 발효한다.
6. 컨벡션오븐에서 가볍게 스팀준 후, 약 10분간 구워준다. / (온도 – 230℃ →200 ℃)
7. 완성된 제품을 반으로 갈라 충전물 넣고, 토핑크림 발라서 약 3분동안 더 구워준다.

NOTE

풍림무약주식회사

소프트 브레드

(블루베리 후루마쥬/소프트 갈릭치즈)

배합표

본반죽	
탕종	1,500g
강력분	1,400g
탈지분유	90g
트리몰린	110g
물	600g
냉동난황	60g
버터	175g
드라이이스트	50g
중종(묵은반죽)	400g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	20g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	400g
TOTAL	4,805g

제조공정

1. 재료를 투입하여 믹싱한다. / (반죽온도 26℃)
   (저속 5분 → '중종'/'사워종' 투입→ 저속 1분 → 중속 5분 → 버터 투입 → 저속 1분 → 중속 10분)
2. 약 50분간 1차 발효한 후, 약 130g씩 분할한다.
3. 중간발효를 약 20분 동안 준다.
4. 성형 : 길이 25cm
   *** 블루베리 후루마쥬 → 쌀 크로칸트 묻혀준다.**
   *** 소프트 갈릭치즈 → 갈릭 속 버터를 넣어준 뒤 에멘탈치즈를 묻혀주고 가위로 자른 후, 햄/치즈를 넣어준다.**
5. 발효실에서 약 40분간 2차 발효한다.
6. 굽기 전 :
   *** 블루베리 후루마쥬 → 양쪽에 '치즈크림' 짜주고, 가운데 블루베리 리플잼을 짜준다.**
   *** 소프트 갈릭치즈 → '마늘소스'를 발라준다.**
7. 굽기 :컨벡션오븐에서 약 10~15분간 구워준다. / (온도 – 200℃)
   *** 블루베리 후루마쥬 → '올리브오일'을 발라준다.**
   *** 소프트 갈릭치즈 → 마늘소스 '조리빵시럽'을 발라준다.**

NOTE

치즈크림	
크림치즈	1,000g
분당	200g
생크림	80g
우유	100g

조리빵 시럽	
꿀	350g
물엿	250g
설탕	250g
마요네즈	500g

마늘소스	
버터	450g
다진마늘	350g
설탕	750g
생크림	60g
마요네즈	150g
황란	400g
파슬리	15g

소프트 갈릭 속	
버터	500g
마늘	100g
연유	100g

풍림무약주식회사

보스턴 소세지

배합표

본반죽	
강력분	800g
탕종	200g
소금	20g
설탕	80g
이스트	35g
올리브유	15g
물	620g
할라피뇨	80g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	**150g**
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	**10g**
TOTAL	**2,010g**

머스터드 소스	
설탕	110g
머스터드	100g
검은깨	10g
마요네즈	750g
TOTAL	**970g**

제조공정

1. 재료를 투입하여 믹싱한다. / (저속 3분 → 중속 7분 → 할라피뇨 → 저속 2분), (반죽온도 26℃)
2. 약 40분간 1차 발효한 후, 약 80g씩 분할한다.
3. 중간발효를 약 15분 동안 준다.
4. 성형 : 밀대로 타원형으로 밀어준 뒤, 바게트 틀에 실리콘 페이퍼 깔고 팬닝 후 전란을 바른다.
5. 발효실에서 약 30분간 2차 발효한다.
6. 굽기 전 : 양배추를 썰어서 전자레인지에 1분, 마요네즈에 버무려 빵위에 올려준 뒤 보스턴 소시지(칼집)를 올려주고 '머스터드소스' / '케첩'을 뿌려준다.
7. 굽기 :컨벡션오븐에서 약 15분간 구워준 뒤, 조리 빵 소스를 바르고 파슬리가루 뿌려준다. / (온도 – 200℃)

NOTE