풍림무약주식회사

낭만소세지

배합표

본반죽	
강력분	1,000g
설탕	100g
소금	17g
버터	100g
탈지분유	30g
전란	100g
생이스트	30g
물	550g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	**150g**
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	**10g**
TOTAL	**2,087g**

제조공정

1. 재료를 투입하여 믹싱한다. / (1단 4분 → 버터투입 → 1단 2분 → 2단 3분→ 3단 3분, 온도 27 ℃)
2. 실온에서 약 90분간 1차 발효한 후, 가볍게 펀치주고 약 80g씩 분할한다.
3. 성형 : 벤치타임 약 30분 준 후, 타원형으로 밀어주고 피켓질 해준다.
4. 발효실에서 약 20분간 2차 발효한다. / (온도 35 ℃, 습도 85%)
5. 발효가 끝난 반죽 위에 미리 데쳐둔 '양배추' 올려준다.
6. '오꼬노미야끼 소스'를 짜준 후 소시지 올려준다.
7. 오븐에서 약 20분간 구워준다. / (윗불 - 210 ℃ / 아랫불 - 170 ℃)
8. 제품표면에 '혼당'을 발라주고, '파슬리가루' 뿌리고 마무리한다.

NOTE

풍림무약주식회사

파프리카천국

배합표

본반죽	
강력분	1,000g
설탕	100g
소금	17g
버터	100g
탈지분유	30g
전란	100g
생이스트	30g
물	550g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	150g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	10g
TOTAL	2,087g

토핑(+소금, 후추 간)	
파프리카(빨강)	정량
파프리카(노랑)	정량
느타리버섯	정량
양파	정량
브로콜리	정량
방울토마토	정량
애호박	정량
TOTAL	

제조공정

1. 재료를 투입하여 믹싱한다. / (1단 4분 → 버터투입 → 1단 2분 → 2단 3분→ 3단 3분, 온도 27 ℃,)
2. 실온에서 약 90분간 1차 발효한 후, 가볍게 펀치주고 약 100g씩 분할한다.
3. 성형 : 벤치타임 약 30분 준 후, 타원형으로 밀어주고 피켓질 해준다.
4. 발효실에서 약 20분간 2차 발효한다. / (온도 35 ℃, 습도 85%)
5. 발효가 끝난 반죽 위에 '마스카포네치즈' 발라주고 양파슬라이스 올려 밑간해 둔 버섯(소금, 후추)과 섞어준다.
6. 올리브오일 바르고 볶아둔 '토핑' 올려주어 가볍게 소금 뿌리고 마무리한다.
7. 오븐에서 약 10분간 구워준다. / (윗불 - 210 ℃ / 아랫불 - 210 ℃)

NOTE

풍림무약주식회사

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 : '럭비공' 형태로 성형한다.
6. 약 30분간 2차 발효시켜준다.
7. 가볍게 스팀을 준 후, 오븐에서 약 15분 간(윗불 - 230 ℃ / 아랫불 - 200℃) 구워준다.
8. 제품을 '가로방향'으로 컷팅한 후, 충전물을 짜서 마무리한다.

NOTE

풍림무약주식회사

허니벌꿀빵

배합표

본반죽	
강력분	530g
중력분	530g
드라이이스트(골드)	10g
설탕	43g
소금	21g
버터	64g
물	615g
연유	64g
우유	159g
엔지마띠꼬 (천연볼륨안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	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 : 냉동실에 살짝 얼려둔 '충전물'을 '포앙화'하여 케익틀에 '5개' 형태로 을 모아준다.
6. 약 30분간 2차 발효시켜준다.
7. 오븐에서 약 10분 간(윗불 - 180 ℃ / 아랫불 - 200℃) 구워준다.

NOTE

풍림무약주식회사

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 (천연사워종반죽)	**200g**
TOTAL	**3,885g**

제조공정

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

NOTE

풍림무약주식회사

브롯

배합표

본반죽	
강력분	900g
드라이이스트(레드)	22g
물	1,050g (+ 전처리 : 900g)
얼음	150g
호두(1/4태)	225g
자렌브레드믹스 (천연곡물믹스)	**600g**
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	**10g**
레비또마드레 (천연사워종반죽)	**690g**
TOTAL	**3,647g**

제조공정

1. 곡물믹스를 사용 전날 전처리 해둔다. / (전처리 해둔 물은 '믹싱'에 사용한다.
2. 전 재료 투입하고 1단에서 5분, 2단에서 10분간 믹싱한다. / (반죽온도 27 ℃)
3. 믹싱이 끝난 반죽을 30분간 1차 발효시켜준다. / (온도 : 30℃, 습도 : 80%)
4. 성형 : 시연참조, 약 390g씩 분할해준다.
5. 30분간 2차 발효시켜준다. / (온도 : 30℃, 습도 : 80%)
6. 230℃ 오븐에서 약하게 스팀을 준 후 약 20분 간 구워준다.

NOTE