



풍림무약주식회사



치즈 감빠뉴

배합표 ●●●

본반죽	
강력분	575g
호밀	50g
물	375g
생이스트	2g
천일염	20g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	300g
TOTAL	1,322g

폴리쉬	
강력분	375g
물	375g
생이스트	3g
TOTAL	753g



* 추가재료

1. 에멘탈 치즈(블록)
2. 에멘탈 치즈(가는 슈레드)

폴리쉬 완성시간	18시간	12시간	6시간	2시간
이스트 / 1L(물)	1~2g	3~4g	8~10g	18~20g

제조공정 ●●●

1. 발효를 마친 '폴리쉬', 밀가루, 호밀, 물을 넣고 저속 2분 믹싱한다.
2. '오토리즈' : 20분 ~ 60분 활용하여 저속 5분 믹싱한 후, 생이스트, 소금 투입한다. / (반죽온도 : 20°C~23°C)
3. 냉장기에 15시간 저온 장시간 숙성한 후, 약 150g씩 분할한다. / (온도 7 °C)
4. 약 40분간 벤치타임을 준다.
5. 성형 : 에멘탈 블록치즈 약 100g을 넓게 밀어퍼준 반죽에 넣고 '럭비공'처럼 말아준다.
6. 약 60분간 2차 발효한다.
7. 가볍게 스팀을 준 후, 약 22분간 구워준다. / (윗불 - 260 °C / 아랫불 - 230 °C)

NOTE

쌀 하드롤 (60g)

배합표 ●●●

본반죽	
강력쌀가루	1,000g
소금	22g
설탕	70g
분유	10g
물	700g
생이스트	30g
버터	60g
탕종	80g
레비도마드레 (천연사워중반죽)	200g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	10g
TOTAL	2,182g

제조공정 ●●●

1. 버터를 제외한 전 재료를 투입하여 저속 8분 믹싱한다.
2. 최종단계에 접어들면 버터를 넣고 충분히 섞어준다.
3. 약 60분간 실온에서 1차 발효하여 가볍게 편칭한 후, 약 60g 씩 분할해준다.
4. 성형 : '상단참조'
5. 2차 발효하여, 가볍게 스팀을 준 후, 약 12분간 구워준다. / (윗볼 - 250 °C / 아랫볼 - 240 °C)

NOTE



쇼콜라 베이글(100g)

배합표 ●●●

본반죽	
강력분	800g
박력분	200g
소금	20g
설탕	50g
코코아	100g
생이스트	30g
탕종	50g
물	850g
크랜베리	100g
초코칩	100g
버터	40g
레비또마드레 (천연사워중반죽)	200g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	10g
TOTAL	2,550g

제조공정 ●●●

1. 버터, 크랜베리, 초코칩을 제외한 전 재료를 투입하여 저속 8분 믹싱한다.
2. 최종단계에 접어들면 버터, 크랜베리, 초코칩을 넣고 충분히 섞어준다.
3. 약 60분간 실온에서 1차 발효하여 가볍게 편칭한 후, 약 100g 씩 분할해준다.
4. 성형 : '상단' 참조
5. 2차 발효하여, 가볍게 스팀을 준 후, 약 12분간 구워준다. / (윗불 - 250 °C / 아랫불 - 240 °C)

NOTE

