풍림무약주식회사

게살 새우 바게트

배합표

본반죽	
이탈리아 유기농강력분	1,000g
소금	20g
생이스트	30g
설탕	30g
쇼트닝	30g
물	680g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	200g
TOTAL	2,000g

새우소스	
양파	80g
새우가루	15g
설탕	50g
마요네즈	300g
TOTAL	445g

충전물	
양파	200g
피망	50g
크랜베리	20g
피자치즈	40g
마요네즈	80g
새우	100g
게살	100g
새우가루	10g
빵가루	50g
TOTAL	650g

제조공정

1. 전 재료를 넣고 믹싱한다. / (저속 8분 → 중속 5분)
2. 약 30분 간 실온발효 주고, 가볍게 펀치 후 약 30분 간 1차 발효를 준다.
3. 1차 발효 마친 반죽을 약 100g씩 분할한다.
4. 바게트 모양으로 성형한다.
5. 약 40분 정도 2차 발효 후, 가볍게 스팀을 주고 약 15분 간 구워준다. / (윗불 - 250 ℃ / 아랫불 - 200 ℃)
6. 바게트 절반을 컷팅하여 충전물 올려주고 피자치즈 및 새우소스로 마무리 한다.
7. 오븐에서 약 15분간 다시 구워준다.

NOTE

풍림무약주식회사

뉴텔라 바나나

배합표

본반죽	
이탈리아 유기농강력분	600g
T45(프랑스 밀가루)	400g
분유	30g
소금	20g
설탕	100g
계란	1개
생이스트	35g
물	450g
우유	100g
버터	50g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	200g
TOTAL	1,995g

제조공정

1. 전 재료를 넣고 믹싱한다. / (저속 2분 → 중속 3분)
2. 반죽이 발전단계에 접어들면 저속으로 충분히 섞어준다.
3. 반죽이 완전히 섞이면 글루텐 발전을 완성한다. / (희망반죽온도 : 18~20℃)
4. 비닐에 사각형으로 펴준 후, 2시간 냉동휴지준다. / (온도 : -10℃)
5. 휴지가 끝난 반죽을 (4절 X 1회) 후, 다시 냉동실에서 10분 휴지하고 (3절 X 1회) 한다.
6. 밀어펴기가 끝난 반죽을 (15cm X 13cm)로 재단한다.
7. 컨벡션오븐에서 약 15분 간 구워준다. / (약 200 ℃)
8. 구워진 패스츄리 반죽 밑부분을 '一'자 형태로 컷팅 후, 구멍크기에 맞게 뉴텔라크림을 약 30g씩 짜준다.
9. 바나나를 크기에 맞추어 놓고 마무리한다.

NOTE

풍림무약주식회사

참치빵

배합표

충전물	
참치	200g
양파	200g
대파	20g
참기름	소량
후추	소량
마요네즈	50
TOTAL	470g

제조공정

1. 본 반죽 배합은 **일반 '단과자' 반죽**을 기반으로 한다.
2. 올리브유를 두른 팬에 충전물 전 재료를 가볍게 볶아주고, 마요네즈를 섞어준다.
3. 충전물 포앙화 작업 후, 반죽 윗 표면을 살며시 평평하게 눌러준다.
4. 2차 발효 후, 오븐에서 약 10분 간 구워준다. / (윗불 - 200 ℃ / 아랫불 - 150 ℃)

NOTE

풍림무약주식회사

초코 깜빠뉴

배합표

본반죽	
이탈리아 유기농강력분	900g
코코아	100g
설탕	150g
소금	20g
생이스트	30g
몰트	10g
물	700g
다크초콜릿 (독일산, 2018년 수입예정)	100g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	200g
TOTAL	2,220g

제조공정

1. 초콜릿을 제외한 전 재료를 넣고 믹싱한다. / (저속 8분 → 중속 5분)
2. 초콜릿을 마무리로 섞어준다.
3. 약 30분 간 실온발효 주고, 가볍게 펀치 후 약 30분 간 1차 발효를 준다.
4. 1차 발효 마친 반죽을 약 100g씩 분할한다.
5. 반죽을 밀어펴준 후, 초코칩 15g씩 올려준 뒤 말아준다.
6. ‘럭비공 모양으로 성형한다.
7. 2차 발효 마친 반죽을 가볍게 스팀 주고 약 15분 간 굽는다. / (윗불 - 250 ℃ / 아랫불 - 200 ℃)

NOTE

풍림무약주식회사

탕종식빵

배합표

본반죽	
이탈리아 유기농강력분	1,000g
탕종	400g
물	450g
설탕	100g
소금	20g
생이스트	30g
분유	20g
우유	250g
버터	80g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	200g
TOTAL	2,560g

제조공정

1. 전 재료를 넣고 최종단계까지 믹싱한다.
2. 1차 발효 약 60 ~ 90분간 준다. / (온도 27 ℃, 습도 75 ~ 80%)
3. 1차 발효 마친 반죽을 약 250g씩 분할한다.
4. 알맞게 성형한 후 식빵틀에 팬닝한다.
5. 약 50분간 2차발효 준다. / (온도 27 ℃, 습도 75 ~ 80%)
6. 오븐에서 약 30분 간 굽는다. / (윗불 - 180 ℃ / 아랫불 - 180 ℃)

NOTE