풍림무약주식회사

뺑드 카카오

배합표

본반죽	
이탈리아 유기농강력분	1,000g
드라이이스트(골드)	20g
소금	15g
설탕	180g
코코아파우더	100g
버터	100g
생크림	50g
계란	2개
물	600g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	100g
TOTAL	2,175g

충전물	
초코칩	100g
크랜베리	100g
호두	100g
TOTAL	300g

초코크림	
우유	1,150g
생크림	480g
바닐라빈	0.5개
설탕	192g
전분	48g
박력분	80g
버터	80g
다크초콜릿	200g
TOTAL	2,230g

제조공정

1. 버터를 제외한 전 재료를 넣고 믹싱한다. / (저속 2분 → 중속 '클린업단계' → '버터'투입 → '충전물' 넣고 혼합)
2. 약 60g으로 분할하여 '둥글리기' 한 후 1차 발효를 준다. / (냉동법 적용)
3. '재둥글리기' 한 후 2차 발효를 다시 준다.
4. '초코크림'을 약 50g씩 짜주고, 예열된 오븐에 약 13분 간 구워준다. / (윗불 - 180 ℃ / 아랫불 - 160 ℃)
5. 제품표면에 코코아 파우더 뿌리고 마무리 한다.

NOTE

풍림무약주식회사

데리야끼 참치

배합표

본반죽	
이탈리아 유기농강력분	500g
설탕	100g
소금	6g
분유	20g
드라이이스트(골드)	7g
트레할로스	15g
버터	90g
탕종	150g
우유	75g
물	100g
계란	68g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	5g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	175g
TOTAL	1,311g

충전물	
야채참치	600g
고추참치	600g
파	80g
양파다이스	900g
후추	소량
마요네즈	200g
참기름	소량
TOTAL	2,380g

제조공정

1. 버터를 제외한 전 재료를 넣고 믹싱한다. / (저속 → 중속, 버터 추가투입)
2. 1차 발효를 주고 약 50g으로 분할 후 둥글리기 해준다.
3. 벤치타임 후, 충전물 약 60g을 '포앙화'한다.
4. 분무기로 반죽표면에 물을 뿌려준 후, '가쓰오부시'를 묻혀주고 다시 2차 발효를 준다.
5. 예열된 오븐에 약 15분 간 구워준다. / (윗불 - 190 ℃ / 아랫불 - 150 ℃)
6. '데리야끼 소스' 제품 표면에 짜주고 마무리 한다. / ('타코야키'에 뿌리듯이)

NOTE

풍림무약주식회사

유기농 우유식빵

배합표

본반죽	
이탈리아 유기농강력분	1,000g
설탕	54g
분유	35g
드라이이스트(골드)	15g
버터	80g
탕종	800g -> 400g
물	270g
우유	100g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	200g
TOTAL	2,564g

탕종	
이탈리아 유기농강력분	540g
설탕	27g
소금	24g
물	270g
TOTAL	861g

제조공정

1. 전 재료를 넣고 믹싱한다. / (저속 → 중속, 버터 추가투입)
2. 1차 발효를 주고 약 300g으로 분할 후 다시 2차 발효를 준다.
3. '식빵모양'으로 성형한 후 식빵틀에 팬닝한다.
4. 예열된 오븐에 약 40분 간 구워준다. / (윗불 - 170 ℃ / 아랫불 - 200 ℃)

NOTE

풍림무약주식회사

봉쥬르

배합표

본반죽	
이탈리아 유기농강력분	1,321g
박력분	330g
소금	30g
드라이이스트(골드)	30g
설탕	8g
물	1,157g
올리브유	102g
고다치즈	300g
올리브	104g
크랜베리	300g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	35g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	200g
TOTAL	3,917g

충전물	
마카다미아	240g
바질페이스트	22g
TOTAL	262g

제조공정

1. 전 재료를 넣고 믹싱한다. / (저속 → 중속)
2. 1차 발효를 주고 약 300g으로 분할 후 벤치타임 준다.
3. 반죽을 가볍게 펴서 약 22g씩 충전물을 짜준다.
4. 성형한 반죽을 광목에 놓고 2차 발효를 준다.
5. 쿠프를 준 반죽에 가볍게 스팀을 쏴준 후, 약 17분 간 구워준다. / (윗불 - 210 ℃ / 아랫불 - 200 ℃)

NOTE

풍림무약주식회사

우유크림

배합표

본반죽	
이탈리아 유기농강력분	1,000g
설탕	30g
트레할로스	120g
버터	50g
소금	20g
드라이이스트(골드)	20g
물	650g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	200g
TOTAL	2,100g

우유크림	
우유	924g
생크림	396g
설탕	158g
전분	40g
박력분	66g
버터	66g
바닐라빈	0.5개
TOTAL	1,650g

제조공정

1. 전 재료를 넣고 믹싱한다. / (저속 → 중속으로 '클린업' → 저속 1~2분 안정화)
2. 약 60g으로 분할하고 둥글리기 한다. / (냉동법적용)
3. 1차 발효 후 '재둥글리기' 한다.
4. 2차 발효 후, 우유크림을 약 50g씩 안에 짜준다.
5. 예열된 오븐에 약 13분 간 구워준다. / (윗불 - 100 ℃ / 아랫불 - 220 ℃)

NOTE