



풍림무약 세미나

최저임금 1만원 시대를 대비한 천연효소 응용 '냉동 제빵법'

강사 : 정지현 기능장(라베이크 오너셰프, 건강한 빵 연구소 대표)

1. 크루아상, 빵 오 쇼콜라, 애플 패스츰리

- '스위트엔자임'을 이용한 패스츰리 냉동생지 저장성의 안정화, 구운 후 생지의 발효력과 바삭한 크러스트의 균일성

2. 초코바게트

- '천연효소' 크리스탈의 사용으로 냉동생지의 안정된 냉동생지 저장성의 실용화

3. 곡물앙버터

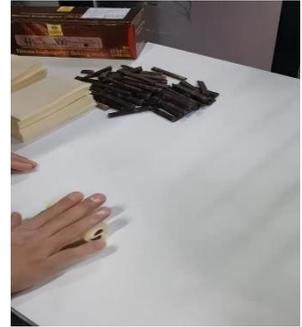
- '크리스탈'을 이용한 성형생지의 냉동보관 실용화



빵 오 쇼콜라

배합표 ●●●

본반죽	
T45	400g
T55	600g
설탕	120g
소금	20g
분유	50g
물	280g
우유	250g
버터	50g
스위트엔자임 (크루아상/패스츄리 전용 천연개량제)	10g(약 ₩120원)
TOTAL	1,780g



제조과정 ●●●

1. 전 재료를 넣고 저속 2분 → 중속 3분 믹싱한다. / **희망반죽온도 : 18~20°C(통상보다 낮은 온도)**
2. 반죽이 발전단계에 접어들면 저속으로 충분히 섞어준다.
3. 반죽이 완전히 섞이면 글루텐 발전을 완성한다.
4. 비닐에 사각형으로 펴서 2시간 냉동휴지 준다. / (온도 : -10°C)
5. 휴지가 끝난 반죽을 (4절 X 1회) 후, 다시 냉동실에서 10분 휴지하고 (3절 X 1회) 한다.
6. 밀어퍼기가 끝난 반죽을 (8cm X 14cm, 직사각형) 재단한다. 바통브랑제 초콜릿 스틱(2개)을 사진처럼 말아준다.
7. 컨벡션오븐에서 약 15분 간 구워준다. / (약 200 °C)

반죽방법	원료명	비고
* 스트레이트법 (일반생지)	→ 엔지마띠꼬	당일생산 : 소프트 / 하드 전계열 종류 적용
* 냉동법 (냉동생지)	→ 크리스탈	냉동보관 : 식빵, 프랑스빵 및 하드계열 종류 적용
	→ 스위트엔자임	냉동보관 : 유지 및 설탕을 많이 사용한 단과자빵 및 패스츄리 종류 적용
* 일반생지 / 냉동생지 中 사용환경에 따라 편의적용한다. 단, 냉동법은 적용원료를 2가지(스위트엔자임, 크리스탈)로 엄격히 구분한다.		

NOTE

크루아상

배합표 ●●●

본반죽	
T45	400g
T55	600g
설탕	120g
소금	20g
분유	50g
물	280g
우유	250g
버터	50g
스위트엔자임 (크루아상/패스츄리 전용 천연개량제)	10g(약 ₩120원)
TOTAL	1,780g



제조공정 ●●●

1. 전 재료를 넣고 저속 2분 → 중속 3분 믹싱한다. / 희망반죽온도 : 18~20°C(통상보다 낮은 온도)
2. 반죽이 발전단계에 접어들면 저속으로 충분히 섞어준다.
3. 반죽이 완전히 섞이면 글루텐 발전을 완성한다.
4. 비닐에 사각형으로 펴서 2시간 냉동휴지 준다. / 온도 : -10°C
5. 휴지가 끝난 반죽을 (4절 X 1회) 후, 다시 냉동실에서 10분 휴지하고 (3절 X 1회) 한다.
6. 밀어퍼기가 끝난 반죽을 (20cm X 9cm, 역삼각형) 재단한다.
7. 컨벡션오븐에서 약 15분 간 구워준다. / (약 200 °C)

반죽방법	원료명	비고
* 스트레이트법 (일반생지)	→ 엔지마띠꼬	당일생산 : 소프트 / 하드 전계열 종류 적용
* 냉동법 (냉동생지)	→ 크리스탈	냉동보관 : 식빵, 프랑스빵 및 하드계열 종류 적용
	→ 스위트엔자임	냉동보관 : 유지 및 설탕을 많이 사용한 단과자빵 및 패스츄리 종류 적용
* 일반생지 / 냉동생지 中 사용환경에 따라 편의적용한다. 단, 냉동법은 적용원료를 2가지(스위트엔자임, 크리스탈)로 엄격히 구분한다.		

NOTE

애플 패스츄리

배합표 ●●●

본반죽	
이탈리아산 유기농강력분	600g(약 ₩1,300원)
T45	400g
분유	30g
소금	20g
설탕	100g
계란	1개
생이스트	35g
물	450g
우유	100g
버터	50g
스위트엔자임 (크루아상/패스츄리 전용 천연개량제)	10g(약 ₩120원)
TOTAL	1,785g



충전물	
사과	5개
아몬드크림	500g
TOTAL	500g

제조공정 ●●●

1. 전 재료를 넣고 저속 2분 → 중속 3분 믹싱한다. / **희망반죽온도 : 18~20°C(통상보다 낮은 온도)**
2. 반죽이 발전단계에 접어들면 저속으로 충분히 섞어준다.
3. 반죽이 완전히 섞이면 글루텐 발전을 완성한다.
4. 비닐에 사각형으로 펴서 2시간 냉동휴지 준다.
5. 휴지가 끝난 반죽을 (4절 X 1회) 후, 다시 냉동실에서 10분 휴지하고 (3절 X 1회) 한다.
6. 밀어퍼기가 끝난 반죽을 철판위에 평평히 깔아준다.
7. 반죽 위에 충전물을 짜준다.
8. 충전물을 짜준 반죽 위에 '어슷썰기'한 사과를 올려주고 설탕+시나몬가루(1대1 비율)를 뿌려준다.
9. 컨벡션오븐에서 약 15분 간 구워준다. / (약 200 °C)
10. 제품을 식힌 후 커팅한다.

반죽방법	원료명	비고
* 스트레이트법 (일반생지)	→ 엔지마피코	당일생산 : 소프트 / 하드 전계열 종류 적용
* 냉동법 (냉동생지)	→ 크리스탈 → 스위트엔자임	냉동보관 : 식빵, 프랑스빵 및 하드계열 종류 적용 냉동보관 : 유지 및 설탕을 많이 사용한 단과자빵 및 패스츄리 종류 적용
* 일반생지 / 냉동생지 中 사용환경에 따라 편의적용한다. 단, 냉동법은 적용원료를 2가지(스위트엔자임, 크리스탈)로 엄격히 구분한다.		

NOTE



풍림무약주식회사

초코 바게트(냉동생지법)

배합표 ●●●

본반죽	
이탈리아산 유기농강력분	900g(약 ₩2,000원)
코코아	100g
설탕	60g
소금	20g
버터	50g
드라이이스트	15g
계란	1개
몰트	10g
물	600g
초코칩	100g
크리스탈 (냉동생지 천연개량제)	20g(약 ₩240원)
레비도마드레 (천연사워중반죽)	300g(약 ₩270원)
TOTAL	2,175g



초코가나슈	
다크초콜릿	250g
생크림	250g
카카오매스	10g
크리미비트	60g
TOTAL	570g

제조공정 ●●●

1. 전 재료를 넣고 최종단계까지 믹싱한다. / 희망반죽온도 : 20 ~ 23 °C, (통상보다 낮은 온도)
2. 1차 발효 후 약 100g씩 분할한 후, '바게트'모양으로 성형한다. / 냉동 적용법 후술
3. '크리스탈'(냉동생지전용)의 경우 2차 발효 이전, '믹싱' → '1차발효(50%)' → '분할' → '둥글리기' → '성형' 中 냉동 적용단계를 사용자의 편의에 따라 선별적으로 선택이 가능하다.
(단, '크리스탈'의 냉동적용단계는 2차발효 이전으로 엄격히 구분한다.)
4. 일반냉동실에 보관한다. / 희망온도 : 약 -20°C, '크리스탈' 사용시 급속냉동(-40°C) 필요 X
5. 반죽을 해동시킨다. / 해동은 전날 냉장실(7°C)에서 오버나이트' 방법을 권장한다.
6. 제품 윗면에 물을 바른뒤 '파에테포요틴 웨하스'를 토폰처럼 묻혀준다.
7. 2차 발효 후, 컨벡션 오븐에서 가볍게 스팀주고 약 35분 간 구워준다. / (약 240°C → 스팀 후 약 165 °C)
8. 제품을 반으로 갈라, 가나슈크림을 짜주고 마무리한다.
9. '파베이크' 용법 적용시 크림을 짜주는 시점 변경이 가능하다. / (시연회 세프 후술)

반죽방법	원료명	비고
* 스트레이트법 (일반생지)	→ 엔지마띠꼬	당일생산 : 소프트 / 하드 전계열 종류 적용
* 냉동법 (냉동생지)	→ 크리스탈	냉동보관 : 식빵, 프랑스빵 및 하드계열 종류 적용
	→ 스위트엔자임	냉동보관 : 유지 및 설탕을 많이 사용한 단과자빵 및 패스츄리 종류 적용
* 일반생지 / 냉동생지 中 사용환경에 따라 편의적용한다. 단, 냉동법은 적용원료를 2가지(스위트엔자임, 크리스탈)로 엄격히 구분한다.		

NOTE

초코 바게트(일반생지법)

배합표 ●●●

본반죽	
이탈리아산 유기농강력분	900g(약 ₩2,000원)
코코아	100g
설탕	60g
소금	20g
버터	50g
드라이이스트	15g
계란	1개
몰트	10g
물	600g
초코칩	100g
엔지마띠코 (천연불륨안정제)	10g(약 ₩80원)
레비또마드레 (천연사워중반죽)	300g(약 ₩270원)
TOTAL	2,165g



초코가나슈	
다크초콜릿	250g
생크림	250g
카카오매스	10g
크리미비트	60g
TOTAL	570g

제조공정 ●●●

1. 전 재료를 넣고 최종단계까지 믹싱한다. / 희망반죽온도 : 26 °C
2. 1차 발효 후, 약 100g씩 분할한 후, '바게트'모양으로 성형한다.
3. 제품 윗면에 물을 바른뒤 '파에테포요틴 웨하스'를 토핑처럼 묻혀준다.
4. 2차 발효 후, 컨벡션 오븐에서 가볍게 스팀주고 약 35분 간 구워준다. / (약 240°C → 스팀 후 약 165 °C)
5. 제품을 반으로 갈라 가나슈 크림을 짜주고 마무리한다.

반죽방법	원료명	비고
* 스트레이트법 (일반생지)	→ 엔지마띠코	당일생산 : 소프트 / 하드 전계열 종류 적용
* 냉동법 (냉동생지)	→ 크리스탈	냉동보관 : 식빵, 프랑스빵 및 하드계열 종류 적용
	→ 스위트엔자임	냉동보관 : 유지 및 설탕을 많이 사용한 단과자빵 및 패스츄리 종류 적용
* 일반생지 / 냉동생지 中 사용환경에 따라 편의적용한다. 단, 냉동법은 적용원료를 2가지(스위트엔자임, 크리스탈)로 엄격히 구분한다.		

NOTE



풍림무약주식회사

곡물 앙버터(냉동생지법)

배합표 ●●●

본반죽	
이탈리아산 유기농강력분	900g(약 ₩1,800원)
카이저브레드믹스 (독일산 천연곡물믹스)	200g(약 ₩700원)
설탕	30g
물	650g
소금	20g
버터	30g
드라이이스트	15g
계란	2개
몰트	10g
자렌브레드믹스 (독일산 천연곡물믹스)	토피용
크리스탈 (냉동생지전용 천연개량제)	20g(약 ₩240원)
레비도마드레 (천연사워중반죽)	300g(약 ₩270원)
TOTAL	2,075g



충전물	
팔앙금	1,000g
호두	100g
밤	100g
팔배기	100g
TOTAL	1,300g

제조공정 ●●●

1. 전 재료를 넣고 최종단계까지 믹싱한다. / 희망반죽온도 : 20 ~ 23°C, (통상보다 낮은 온도)
2. 1차 발효 후 약 90g씩 분할한 후, '미니바게트'모양으로 성형한다. 길이 18cm ~20cm / 냉동 적용법 후술
3. 일반냉동실에 보관한다. / 희망온도 : 약 -20°C , '크리스탈' '사용시 급속냉동(-40°C) 필요 X
4. '크리스탈'(냉동생지전용)의 경우 2차 발효 이전, '믹싱' → '1차발효(50%)' → '분할' → '둥글리기' → '성형' 中 냉동 적용단계를 사용자의 편의에 따라 선별적으로 선택이 가능하다.
(단, '크리스탈'의 냉동적용단계는 2차발효 이전으로 엄격히 구분한다.)
5. 반죽을 해동시킨다. / 해동은 전날 냉장실(7°C)에서 오버나이트' 방법을 권장한다.
6. 제품 윗면에 물을 바른뒤 '자렌믹스'를 토피처럼 묻혀준다.
7. 2차 발효 후, 컨벡션 오븐에 약 35분 간 구워준다. / (약 240°C → 스팀 후 약 165 °C)
8. 버터와 앙금을 샌드하여 마무리한다.

반죽방법	원료명	비고
* 스트레이트법 (일반생지)	→ 엔지마띠꼬	당일생산 : 소프트 / 하드 전계열 종류 적용
* 냉동법 (냉동생지)	→ 크리스탈	냉동보관 : 식빵, 프랑스빵 및 하드계열 종류 적용
	→ 스위트엔자임	냉동보관 : 유지 및 설탕을 많이 사용한 단과자빵 및 패스츄리 종류 적용
* 일반생지 / 냉동생지 中 사용환경에 따라 편의적용한다. 단, 냉동법은 적용원료를 2가지(스위트엔자임, 크리스탈)로 엄격히 구분한다.		

NOTE



풍림무약주식회사

곡물 앙버터(일반생지법)

배합표 ●●●

본반죽	
이탈리아산 유기농강력분	900g(약 1,800원)
카이저브레드믹스 (독일산 천연곡물믹스)	200g(약 700원)
설탕	30g
물	650g
소금	20g
버터	30g
드라이이스트	15g
계란	2개
몰트	10g
자렌브레드믹스 (독일산 천연곡물믹스)	토팅용
엔지마띠꼬 (일반생지용 천연개량제)	10g(약 ₩80원)
레비도마드레 (천연사워중반죽)	300g(약 ₩270원)
TOTAL	2,065g



충전물	
팔앙금	1,000g
호두	100g
밤	100g
팔배기	100g
TOTAL	1,300g

제조공정 ●●●

1. 전 재료를 넣고 최종단계까지 믹싱한다. / **희망반죽온도 : 26 °C**
2. 1차 발효를 주고 약 90g씩 분할한다.
3. 성형 : 미니바게트처럼 성형한다. 길이 18cm ~20cm
4. 제품 윗면에 물을 바른뒤 '자렌믹스'를 토팅처럼 묻혀준다.
5. 2차 발효 후, 컨베션 오븐에 약 35분 간 구워준다. / (약 240°C → 스팀 후 약 165 °C)
6. 버터와 앙금을 샌드하여 마무리한다.

반죽방법	원료명	비고
* 스트레이트법 (일반생지)	→ 엔지마띠꼬	당일생산 : 소프트 / 하드 전계열 종류 적용
* 냉동법 (냉동생지)	→ 크리스탈	냉동보관 : 식빵, 프랑스빵 및 하드계열 종류 적용
	→ 스위트엔자임	냉동보관 : 유지 및 설탕을 많이 사용한 단과자빵 및 패스츄리 종류 적용
* 일반생지 / 냉동생지 中 사용환경에 따라 편의적용한다. 단, 냉동법은 적용원료를 2가지(스위트엔자임, 크리스탈)로 엄격히 구분한다.		

NOTE
