풍림무약주식회사

고르곤졸라 바게트

배합표

본반죽	
이탈리아 유기농강력분	900g
설탕	60g
소금	20g
분유	40g
버터	60g
생이스트	30g
물	630g
자렌브레드믹스 (독일산 천연곡물믹스)	100g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	200g
TOTAL	2,050g

토핑	
버터	300g
고르곤졸라치즈	300g
설탕	200g
계란	2개
연유	150g
소금	2g
TOTAL	952g

제조공정

1. 전 재료를 넣고 최종단계까지 믹싱한다.
2. 반죽이 약 2배 정도 커질 때까지 1차 발효 준다. / 희망온도 : 27 ℃
3. 약 130g씩 분할 후 벤치타임 준다.
4. 반죽을 '스틱모양'으로 성형한다.
5. 성형한 반죽이 약 2.5배 정도 커질 때까지 2차 발효 주고, 중간에 펀치를 준다.
6. 반죽에 칼집 주고 준비한 토핑을 짜준다.
7. 컨벡션 오븐에서 약 10~12분 간 구워준다. / (170 ℃)

NOTE

풍림무약주식회사

고기김치라이스

배합표

충전물	
김치	250g
고기(다진 돼지고기)	150g
양파	100g
소금	4g
간장	10g
참기름	10g
파	20g
후추	소량
식용유	50g
고춧가루	10g
설탕	10g
TOTAL	**524g**

소스	
마요네즈	100g
설탕	25g
다진양파	30g
TOTAL	**155g**

제조공정

1. 본반죽은 '단과자 반죽'을 공통으로 한다.
2. 반죽이 약 2배 정도 커질 때까지 1차 발효 준다. / 희망온도 : 27 ℃
3. 충전물 전 재료를 올리브유를 두른 팬에 가볍게 볶아준 후, 밥을 섞어준다.
4. 충전물을 '포앙화'하여 성형한다.
5. 성형한 반죽이 약 2.5배 정도 커질 때까지 2차 발효 준다.
6. 오븐에서 약 15분 간 구워준다. / (윗불 - 200 ℃ / 아랫불 - 150 ℃)

NOTE

풍림무약주식회사

자렌 깜빠뉴(천연곡물)

배합표

본반죽	
이탈리아 유기농강력분	450g
물	300g
몰트	10g
생이스트	5g
스펀지	300g
물	440g
소금	16g
카이저 브레드믹스 (독일산, 천연곡물믹스)	150g
자렌 브레드믹스 (독일산, 천연곡물믹스)	150g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	350g
TOTAL	2,181g

충전물	
호두	180g
크랜베리	180g
건포도	180g
TOTAL	540g

제조공정

1. '자렌 브레드믹스'와 '카이저 브레드믹스'를 미리 섞어둔다.
2. 충전물을 제외한 전 재료를 넣고 믹싱한다. /
3. 충전물을 넣고 마무리한다. / (반죽온도 : 22 ℃)
4. 저온냉장고에서 12시간 저온숙성한다.
5. '럭비공' 모양으로 성형한다.
6. 성형한 반죽이 약 2.5배 정도 커질 때까지 2차 발효 준다.
7. 가볍게 스팀 주고 약 25분 간 굽는다. / (윗불 - 260 ℃ / 아랫불 - 230 ℃)

NOTE

풍림무약주식회사

에멘탈 미니치즈 식빵

배합표

본반죽	
이탈리아 유기농강력분	900g
박력분	100g
설탕	80g
소금	20g
분유	30g
버터	80g
생이스트	30g
물	560g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	200g
TOTAL	2,010g

제조공정

1. 전 재료를 넣고 최종단계까지 믹싱하고 마무리한다.
2. 반죽이 약 2배 정도 커질 때까지 1차 발효 준다. / 희망온도 : 27 ℃
3. 약 100g씩 분할 후, 벤치타임 준다.
4. 블록 에멘탈치즈를 '깍두기 모양'으로 썰어 준비한다.
5. 롤치즈 및 에멘탈치즈를 돌돌 말아 식빵틀에 팬닝한다. (식빵모양성형)
6. 2차 발효 후, 오븐에서 약 18분 간 구워준다. / (윗불 - 200 ℃ / 아랫불 - 150 ℃)

NOTE

풍림무약주식회사

소시지 타루티누

배합표

본반죽	
이탈리아 유기농강력분	900g
박력분	100g
설탕	80g
소금	20g
분유	30g
버터	80g
생이스트	30g
물	560g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	200g
TOTAL	2,010g

토핑	
크림치즈	300g
마요네즈	150g
설탕	100g
마늘	45g
연유	20g
TOTAL	615g

제조공정

1. 전 재료를 넣고 최종단계까지 믹싱하고 마무리한다.
2. 반죽이 약 2배 정도 커질 때까지 1차 발효 준다..
3. 약 60g씩 분할 후, 벤치타임 준다.
4. 토핑과 충전물(가지, 피망, 소시지 / '기호에 맞게 추가 가능')을 준비하여 그림과 같이 성형한다.
5. 성형반죽에 피자치즈 약 10g을 뿌려준다.
6. 2차 발효 후, 오븐에서 약 10분 간 구워준다. / (윗불 - 200 ℃ / 아랫불 - 150 ℃)

NOTE