



# 풍림무약주식회사

## 잡곡 후르츠브레드

배합표 ●●●

본반죽	
이탈리아 유기농강력분	1,000g
트리몰린	80g
물	1,700g
드라이이스트	40g
자렌브레드믹스 (천연곡물믹스)	500g
카이저브레드믹스 (천연곡물믹스)	500g
엔지마띠꼬 (천연블룸안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워중반죽)	150g
<b>TOTAL</b>	<b>3,980g</b>
충전물	
믹스후르츠(열대과일)	400g
구운 해바라기씨	500g
프룬(자두)	300g
구운 통헤이즐넛	200g
건살구	300g
<b>TOTAL</b>	<b>1,700g</b>



### 제조공정 ●●●

1. 충전물을 제외한 전 재료를 최종단계까지 믹싱한다. / ('충전물'은 마지막에 가볍게 섞어준다.)
2. 약 40분간 1차 발효시킨 후, 약 300g씩 분할한다.
3. 분할된 반죽위에 '자렌브레드믹스'를 '토판'으로 묻혀주고 '큐브식빵틀'에 팬닝한다.
4. 약 40분간 2차 발효시켜준다.
5. 데크오븐 (윗불 - 200 °C / 아랫불 - 180 °C) 에서 약 30분 간 구워주거나, 또는 굽기과정 중 색깔이 나오기 시작하면 윗불 100 °C로 줄여주고, 빵 반죽의 온도가 약 90 °C가 될 때까지 굽고 마무리한다.

## NOTE

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---





## 까망 크런치

배합표 ●●●

본반죽(약 120g)	
이탈리아 유기농강력분	200g
강력쌀가루	800g
설탕	100g
소금	18g
분유	30g
버터	80g
드라이리스트(골드)	18g
계란	1개
중종	100g
물	630g
먹물	20g
호두	100g
엔지마띠꼬 (천연볼륨안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워중반죽)	150g
<b>TOTAL</b>	<b>2,158g</b>
충전물(약 80g)	
분당	200g
소금	2g
파인소프트T	500g
크림치즈	2,000g
<b>TOTAL</b>	<b>2,702g</b>



토팡(가볍게 섞어준다.)	
설탕	506g
아몬드분태	240g
먹물	10g
호두	506g
흰자	300g
<b>TOTAL</b>	<b>1,562g</b>

### 제조공정 ●●●

1. 호두를 제외한 전 재료를 최종단계까지 믹싱한다. / ('호두'는 마지막에 가볍게 섞어준다.)
2. 휴지를 약 10분간 주고 믹싱 완료한 본반죽을 약 120g씩 분할한다. / (1차 발효 X, 강력쌀가루 사용)
3. 분할된 반죽에 충전물을 '포양화'하여 등글게 말아준다.
4. 약 60분간 2차 발효시킨 후, '토팡'을 가볍게 묻혀준다.
5. 컨벡션 오븐(160 °C) 에서 약 20분 간 구워준다.

## NOTE

---



---



---



---



## 레즌 감빠뉴

배합표 ●●●

본반죽	
이탈리아 유기농강력분	1,000g
소금	10g
몰트	5g
드라이이스트(레드)	20g
물	700g
와인(레드)	200g
자렌브레드믹스 (천연곡물믹스)	150g
카이저브레드믹스 (천연곡물믹스)	150g
엔지마띠꼬 (천연볼륨안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워중반죽)	150g
<b>TOTAL</b>	<b>2,395g</b>
충전물	
호두	100g
건포도	100g
견과일	100g
호박씨	100g
<b>TOTAL</b>	<b>400g</b>



### 제조공정 ●●●

1. 충전물을 제외한 전 재료를 최종단계까지 믹싱한다. / ('충전물'은 마지막에 가볍게 섞어준다.)
2. 약 30~40분간 1차 발효시킨 후, 약 350g씩 분할한다.
3. 가볍게 둥글리기 하여 약 10분간 벤치타임 준다.
4. '감빠뉴' 모양으로 성형한다.
5. 약 30~40분간 2차 발효시킨다.
6. 가볍게 스팀을 쐬준 후, (윗불 - 230 °C / 아랫불 - 200 °C) 에서 약 30분 간 구워준다,

## NOTE

---



---



---



---



---



---



---



---



## 🌿 쫄깃한 곡물 초코빵

배합표 ●●●

본반죽	
이탈리아 유기농강력분	760g
리얼 다크초코칩	150g
물	750g
드라이이스트	20g
자렌브레드믹스 (천연곡물믹스)	200g
엔지마띠꼬 (천연불륨안정제)	10g
레비포마드레 (천연사워중반죽)	300g
<b>TOTAL</b>	<b>2,190g</b>

충전물	
크림치즈	500g
녹인 다크초콜릿	200g
타피오카	450g
분당	200g
소금	5g
아몬드 분태	70g
우유	200g
코코아분말	10g
<b>TOTAL</b>	<b>1,635g</b>



토팅	
럼	60g
분당	200g
<b>TOTAL</b>	<b>260g</b>

### 제조공정 ●●●

- 충전물 : 믹싱볼에 전 재료를 넣고 비타 or 흑으로 저속에서 약 3분 정도 믹싱한다.
- 토팅 : 럼과 분당을 거품기로 잘 섞어준다.

1. 초코칩을 제외한 전 재료를 믹싱볼에 넣어 최종단계까지 믹싱한다. / (반죽온도 24 °C, '초코칩'은 최종단계에 혼합)
2. 실온에서 약 20분간 1차 발효시킨 후, 약 130g씩 분할한다.
3. 가볍게 둥글리기 하여 약 10분간 벤치타임 준다.
4. 반죽을 밀어 편 후, 충전물 약 80g을 반죽 위에 펼쳐 말아준다.
5. 철판에 팬닝 후, 2~3회 칼집을 내준 후, 실온이나 건열만 나오는 발효실에서 약 50분간 2차 발효시켜준다.
6. 오븐 (윗불 - 220 °C / 아랫불 - 200 °C) 에서 약 20분 간 구워준다.

## NOTE

---



---



---



---



---

## **오늘의 건강을 위한 곡물빵**

배합표 ●●●

본반죽	
이탈리아 유기농강력분	1,750g
소금	30g
설탕	200g
드라이이스트(레드)	35g
버터	200g
계란	160g
물	1,000g
자렌브레드믹스 (천연곡물믹스)	300g
엔지마띠꼬 (천연볼륨안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워중반죽)	200g
<b>TOTAL</b>	<b>3,885g</b>



오늘의 건강을 위한 곡물빵

### 제조공정 ●●●

1. 믹싱볼에 버터를 제외한 반죽재료를 넣고 저속으로 약 1분 30초간 믹싱한다. / (반죽온도 27°C ~ 30°C)
2. 버터 및 소금을 투입하고 약 7분 간 중속으로 믹싱한다.
3. 믹싱이 끝난 반죽을 약 30분간 1차 발효시켜준다.
4. 가볍게 펀치 후 약 310g씩 분할한다.
5. 성형 : '럭비공'형태로 말아준다.
6. 약 30분간 2차 발효시켜준다.
7. 가볍게 스팀을 준 후, 오븐에서 약 20분 간(윗불 - 250 °C / 아랫불 - 200°C) 구워준다.

## NOTE

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---