풍림무약주식회사

자렌 깜빠뉴(천연곡물)

배합표

본반죽	
이탈리아산 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. / '뜨거운 물'(약 100℃, 믹싱분량)로 전처리해둔다.
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

곡물 앙버터

배합표

본반죽	
이탈리아산 유기농강력분	800g
카이저브레드믹스 (독일산 천연곡물믹스)	200g
설탕	30g
소금	20g
버터	30g
드라이이스트	15g
계란	2개
몰트	10g
자렌브레드믹스 (독일산 천연곡물믹스)	토핑용
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	300g
TOTAL	1,415g

본반죽	
팥앙금	1,000g
호두	100g
밤	100g
팥배기	100g
TOTAL	1,300g

제조공정

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

NOTE

풍림무약주식회사

유기농 우유식빵

배합표

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

탕종	
이탈리아산 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 분할하고 '식빵모양'으로 성형한 후 식빵틀에 팬닝한다.
3. 다시 2차 발효를 준다.
4. 예열된 오븐에 약 40분 간 구워준다. / (윗불 - 170 ℃ / 아랫불 - 200 ℃)

NOTE

풍림무약주식회사

고르곤졸라 바게트

배합표

본반죽	
이탈리아산 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