풍림무약주식회사

초코 바게트(일반생지법)

배합표

본반죽	
이탈리아산 유기농강력분	900g
코코아	100g
설탕	60g
소금	20g
버터	50g
드라이이스트	15g
계란	1개
몰트	10g
물	600g
초코칩	100g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	300g
TOTAL	2,165g

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

제조공정

1. 전 재료를 넣고 최종단계까지 믹싱한다. / 희망반죽온도 : 26 ℃
2. 1차 발효 후, 약 100g씩 분할한 후, '바게트'모양으로 성형한다.
3. 2차 발효 후, 컨벡션 오븐에서 가볍게 스팀주고 약 35분 간 구워준다. / (240℃ → 스팀 후 165 ℃)
4. 제품을 반으로 갈라 가나슈 크림을 짜주고 마무리한다.

NOTE

풍림무약주식회사

초코 바게트(냉동생지법)

배합표

본반죽	
이탈리아산 유기농강력분	**900g**
코코아	100g
설탕	60g
소금	20g
버터	50g
드라이이스트	15g
계란	1개
몰트	10g
물	600g
초코칩	100g
크리스탈 (냉동생지 천연개량제)	**20g**
레비또마드레 (천연사워종반죽)	**300g**
TOTAL	**2,175g**

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

제조공정

1. 전 재료를 넣고 최종단계까지 믹싱한다. / 희망반죽온도 : 20 ~ 23 ℃(통상보다 낮은 온도)
2. 1차 발효 후 약 100g씩 분할한 후, '바게트'모양으로 성형한다. / 냉동 적용법 후술
3. '크리스탈'(냉동생지전용 천연개량제)의 경우 2차 발효 이전, '믹싱' → '1차발효' → '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℃ , '크리스탈 '사용시 급속냉동(-40℃) 필요 X
5. 반죽을 해동시킨다. / 해동 이후 작업은 본인이 선택한다.
6. 2차 발효 후, 컨벡션 오븐에서 가볍게 스팀주고 약 35분 간 구워준다. / (240℃ → 스팀 후 165 ℃)
7. 제품을 반으로 갈라, 가나슈크림을 짜주고 마무리한다.
8. '파베이크' 용법 적용시 크림을 짜주는 시점 변경이 가능하다.(시연회 셰프 후술)

NOTE

풍림무약주식회사

곡물 바닐라 바게트(일반생지법)

배합표

본반죽전 재료	
이탈리아산 유기농강력분	900g
설탕	50g
소금	20g
쇼트닝	50g
드라이이스트	15g
계란	2개
몰트	10g
분유	30g
스펀지	200g
물	620g
자렌브레드믹스 (독일산 천연곡물믹스)	100g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	300g
TOTAL	2,305g

바닐라크림	
버터	100g
크림치즈	120g
설탕	100g
연유	110g
황란	50g
바닐라 페이스트	2g
TOTAL	482g

제조공정

1. 전 재료를 넣고 최종단계까지 믹싱한다. / 희망반죽온도 : 26 ℃
2. 1차 발효를 주고 약 100g씩 분할한다.
3. 성형 : 바게트 모양으로 성형한다.
4. 2차 발효 후, 컨벡션 오븐에서 가볍게 스팀주고 약 35분 간 구워준다. / (240℃ → 스팀 후 165 ℃)
5. 제품을 반으로 갈라 바닐라 크림을 짜주고 마무리한다.

NOTE

풍림무약주식회사

곡물 바닐라 바게트(냉동생지법)

배합표

본반죽전 재룔	
이탈리아산 유기농강력분	900g
설탕	50g
소금	20g
쇼트닝	50g
드라이이스트	15g
계란	2개
몰트	10g
분유	30g
스펀지	200g
물	620g
자렌브레드믹스 (독일산 천연곡물믹스)	100g
크리스탈 (냉동생지 천연개량제)	20g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	300g
TOTAL	2,315g

바닐라크림	
버터	100g
크림치즈	120g
설탕	100g
연유	110g
황란	50g
바닐라 페이스트	2g
TOTAL	482g

제조공정

1. 전 재료를 넣고 최종단계까지 믹싱한다. / 희망반죽온도 : 20 ~ 23 ℃(통상보다 낮은 온도)
2. 1차 발효 후 약 100g씩 분할한 후, '바게트'모양으로 성형하고 크림을 짜준다. / 냉동 적용법 후술
3. '크리스탈'(냉동생지전용 천연개량제)의 경우 2차 발효 이전, '믹싱' → '1차발효' → '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℃ , '크리스탈 '사용시 급속냉동(-40℃) 필요 X
5. 반죽을 해동시킨다. / 해동 이후 작업은 본인이 선택한다.
6. 2차 발효 후, 컨벡션 오븐에서 가볍게 스팀주고 약 35분 간 구워준다. / (240℃ → 스팀 후 165 ℃)
7. 제품을 반으로 갈라 바닐라 크림을 짜주고 마무리한다.
8. '파베이크' 용법 적용시 크림을 짜주는 시점 변경이 가능하다.(시연회 셰프 후술)

NOTE

풍림무약주식회사

곡물 앙버터(일반생지법)

배합표

본반죽	
이탈리아산 유기농강력분	800g
카이저브레드믹스 (독일산 천연곡물믹스)	200g
설탕	30g
물	650g
소금	20g
버터	30g
드라이이스트	15g
계란	2개
몰트	10g
자렌브레드믹스 (독일산 천연곡물믹스)	토핑용
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	300g
TOTAL	2,065g

충전물	
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

곡물 앙버터(냉동생지법)

배합표

본반죽	
이탈리아산 유기농강력분	800g
카이저브레드믹스 (독일산 천연곡물믹스)	200g
설탕	30g
물	650g
소금	20g
버터	30g
드라이이스트	15g
계란	2개
몰트	10g
자렌브레드믹스 (독일산 천연곡물믹스)	토핑용
크리스탈 (냉동생지전용 천연개량제)	20g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	300g
TOTAL	2,075g

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

제조공정

1. 전 재료를 넣고 최종단계까지 믹싱한다. / 희망반죽온도 : 20 ~ 23 ℃(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℃ , '크리스탈 '사용시 급속냉동(-40℃) 필요 X
4. '크리스탈'(냉동생지전용 천연개량제)의 경우 2차 발효 이전, '믹싱' → '1차발효' → '분할' → '둥글리기' → '성형' 中 냉동 적용단계를 사용자의 편의에 따라 선별적으로 선택이 가능하다.
   (단, '크리스탈'의 냉동적용단계는 2차발효 이전으로 엄격히 구분한다.)
5. 반죽을 해동시킨다. / 해동 이후 작업은 본인이 선택한다.
6. 제품 윗면에 물을 바른뒤 '자렌믹스'를 토핑처럼 묻혀준다.
7. 2차 발효 후, 컨벡션 오븐에 약 35분 간 구워준다. / (240℃ → 스팀 후 165 ℃)
8. 버터와 앙금을 샌드하여 마무리한다.

NOTE

풍림무약주식회사

유자 크루아상

배합표

본반죽	
이탈리아 유기농강력분	600g
T45(프랑스 밀가루)	400g
분유	30g
소금	20g
설탕	100g
계란	1개
생이스트	35g
물	450g
우유	100g
버터	50g
스위트엔자임 (패스츄리/단과자 전용 천연개량제)	10g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	200g
TOTAL	1,995g

유자크림치즈	
크림치즈	600g
슈가파우더	720g
유자	100g
크리미비트	20g
TOTAL	1,440g

코코넛 토핑	
계란	100g
설탕	100g
물엿	10g
중력분	50g
롱코코넛	80g
버터	100g
TOTAL	440g

제조공정

1. 전 재료를 넣고 믹싱한다. / (저속 2분 → 중속 3분)
2. 반죽이 발전단계에 접어들면 저속으로 충분히 섞어준다.
3. 반죽이 완전히 섞이면 글루텐 발전을 완성한다. / (희망반죽온도 : 18~20℃)
4. 비닐에 사각형으로 펴준 후, 2시간 냉동휴지준다. / (온도 : -10℃)
5. 휴지가 끝난 반죽을 (4절 X 1회) 후, 다시 냉동실에서 10분 휴지하고 (3절 X 1회) 한다.
6. 밀어펴기가 끝난 반죽을 (15cm X 13cm)로 재단한다.
7. 컨벡션오븐에서 약 15분 간 구워준다. / (약 200 ℃)

---

1. '유자크림치즈'를 크루아상 내부에 짜준다.
2. '코코넛 토핑'을 짜준다.
3. 컨벡션오븐에서 약 15분 간 구워준다. / (약 170 ℃)
4. 식혀준 후, 슈거파우더를 뿌려주고 마무리한다.

NOTE

풍림무약주식회사

루스틱(저온숙성법)

배합표

본반죽	
이탈리아산 유기농강력분	800g
통밀	100g
소금	20g
물	800g
드라이이스트(레드)	3g
몰트	10g
호두분태	150g
다진 통아몬드	150g
오렌지 필	200g
크랜베리	150g
건포도	150g
자렌브레드믹스 (독일산 천연곡물믹스)	150g
엔지마띠코 (천연볼륨안정제)	10g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	300g
TOTAL	2,993g

제조공정

1. 충전물을 제외한 전 재료를 넣고 최종단계까지 믹싱한다. / 희망반죽온도 : 22 ℃
2. 냉장고에서 12시간 저온숙성한다. / 희망온도 : 7 ℃
3. 약 150g씩 분할한다.
4. 지팡이 모양으로 성형한다.
5. 2차 발효 후, 컨벡션 오븐에서 가볍게 스팀주고 약 20분 간 구워준다. / (270℃)

NOTE