풍림무약 세미나

최저임금 1만원 시대를 대비한 천연효소 응용 '냉동 제빵법'

강사 : 정지현 기능장(라베이크 오너쉐프, 건강한 빵 연구소 대표)

1. 핫 패스츄리

– '스위트 엔자임'을 이용한 패스츄리의 냉동생지 사용법

2. 곡물앙버터

– '크리스탈'을 이용한 파베이킹의 보편화

3. 시금치 치즈 치아바타

– '크리스탈'을 이용한 일반생지의 냉동 반죽법 확대

4. 새우스틱

– '크리스탈'을 이용한 천연발효빵의 냉동전환 설명

5. 시나몬 롤

– '크리스탈'을 이용한 성형생지의 냉동보관 실용화

건강한 빵 연구소

풍림무약주식회사

핫 패스츄리

배합표

본반죽	
이탈리아 유기농강력분	1,000g
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

충전물(1개 분량)	
양파	32g
피망	10g
햄	10g
크랜베리	10g
마요네즈	8g
불닭소스	정량
TOTAL	70g

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, 약 2시간 냉동휴지준다. / (온도 : -10℃)
5. 성형 및 재단 : 사각형 형태(8cm X 15cm)로 재단한 뒤, 소스를 발라준 뒤 제품 위에 피자치즈를 뿌려준다.
6. 컨벡션오븐에서 약 15분 간 구워준다. / (약 200 ℃)

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)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℃)에서 오버나이트' 방법을 권장한다.
6. 제품 윗면에 물을 바른뒤 '자렌믹스'를 토핑처럼 묻혀준다.
7. 2차 발효 후, 컨벡션 오븐에 약 35분 간 구워준다. / (약 240℃ → 스팀 후 약 165 ℃)
8. 버터와 앙금을 샌드하여 마무리한다.

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
엔지마띠꼬 (일반생지용 천연개량제)	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. / (약 240℃ → 스팀 후 약 165 ℃)
6. 버터와 앙금을 샌드하여 마무리한다.

NOTE

풍림무약주식회사

시금치 치즈 치아바타(냉동생지법)

배합표

본반죽	
이탈리아산 유기농강력분	830g
드라이이스트(레드)	15g
스펀지	300g
세몰리나	30g
소금	10g
물	700g
갈은 양파	80g
으깬 감자	전량
크리스탈 (냉동생지용 천연개량제)	15g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	300g
TOTAL	1,755g

으깬 감자	
감자분말	90g
물	125g
설탕	80g
소금	7g
TOTAL	430g

제조공정

1. '으깬감자'를 제외한 전 재료를 넣고 믹싱(저속 8분 → 중속 5분) 하고, 감자분말을 투입해준다.
   / 희망반죽온도 : 20 ~ 23 ℃, (통상보다 낮은 온도)
2. 1차 발효 후 약 170g씩 분할한다. / 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℃ , '크리스탈 '사용시 급속냉동(-40℃) 필요 X
5. 반죽을 해동시킨다. / 해동은 전날 냉장실(7℃)에서 오버나이트' 방법을 권장한다.
6. 펼친 반죽 위에, 시금치와 롤치즈를 넣고 다시 말아준 후, 중간발효를 갖는다.
7. 성형 : 사진 및 시연회 참조
8. 2차 발효 후, 오븐에서 가볍게 스팀 주고 약 15분 간 구워준다. / (윗불 : 약 250℃, 아랫불 : 200 ℃)
9. '파베이크' 용법 적용은 시연회 셰프 후술참조

NOTE

풍림무약주식회사

시금치 치즈 치아바타(일반생지법)

배합표

본반죽	
이탈리아산 유기농강력분	830g
드라이이스트(레드)	15g
스펀지	300g
세몰리나	30g
소금	10g
물	700g
갈은 양파	80g
으깬 감자	전량
엔지마띠꼬 (일반생지용 천연개량제)	10g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	300g
TOTAL	1,750g

으깬 감자	
감자분말	90g
물	125g
설탕	80g
소금	7g
TOTAL	430g

제조공정

1. '으깬감자'를 제외한 전 재료를 넣고 믹싱(저속 8분 → 중속 5분) 하고, 감자분말을 투입해준다.
   / 희망반죽온도 : 26 ℃
2. 반죽을 실온에서 약 30분간 두고,펀치 준 후 약 30분 동안 1차 발효를 준다. / (온도 27 ℃, 습도 75 ~ 80%)
3. 1차 발효를 마치고 펼친 반죽 위에, 시금치와 롤치즈를 넣고 다시 말아준 후, 중간발효를 갖는다.
4. 성형 : 사진 및 시연회참조
5. 2차 발효 후, 오븐에서 가볍게 스팀 주고 약 15분 간 구워준다. / (윗불 : 약 250℃, 아랫불 : 200 ℃)

NOTE

풍림무약주식회사

새우스틱(냉동생지 및 파베이킹법)

배합표

본반죽	
이탈리아산 유기농강력분	1,000g
설탕	30g
소금	15g
드라이이스트(레드)	15g
검정깨	20g
새우분말	30g
버터	30g
스펀지	200g
물	700g
카이저브레드믹스 (독일산 천연곡물믹스)	100g
크리스탈 (냉동생지용 천연개량제)	15g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	300g
TOTAL	2,455g

새우소스	
양파	60g
마요네즈	300g
설탕	40g
새우가루	30g
TOTAL	430g

충전물	
양파	100g
피클	20g
새우분말	20g
머스터드	70g
새우살	60g
TOTAL	270g

제조공정

1. 전 재료를 넣고 최종단계까지 믹싱한다. / 희망반죽온도 : 20 ~ 23 ℃, (통상보다 낮은 온도)
2. 1차 발효 후 약 100g씩 분할한다. / 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℃ , '크리스탈 '사용시 급속냉동(-40℃) 필요 X
5. 반죽을 해동시킨다. / 해동은 전날 냉장실(7℃)에서 오버나이트' 방법을 권장한다.
6. 성형 : 얇은 '스틱' 형태로 성형한다.
7. 2차 발효 후, 약 10분간 구워준다. / (약 : 180℃)
8. 제품을 반으로 가른뒤, 새우소스' 및 '충전물' 발라주고 마무리한다.
9. '파베이크' 용법 적용은 시연회 셰프 후술참조

NOTE

풍림무약주식회사

새우스틱(일반생지법)

배합표

본반죽	
이탈리아산 유기농강력분	1,000g
설탕	30g
소금	15g
드라이이스트(레드)	15g
검정깨	20g
새우분말	30g
버터	30g
스펀지	200g
물	700g
카이저브레드믹스 (독일산 천연곡물믹스)	100g
엔지마띠꼬 (일반생지용 천연개량제)	10g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	300g
TOTAL	2,450g

새우소스	
양파	60g
마요네즈	300g
설탕	40g
새우가루	30g
TOTAL	430g

충전물	
양파	100g
피클	20g
새우분말	20g
머스터드	70g
새우살	60g
TOTAL	270g

제조공정

1. 전 재료를 넣고 발전단계까지 믹싱 후 버터를 투입하여 최종단계까지 믹싱한다. / 희망반죽온도 : 26 ℃
2. 1차 발효를 약 60 ~ 90분간 준다. / (온도 27 ℃, 습도 75 ~ 80%)
3. 반죽을 약 100g씩 분할하고 벤치타임을 가진다.
4. 성형 : 얇은 '스틱' 형태로 성형한다.
5. 2차 발효 후, 약 10분간 구워준다. / (약 : 180℃)
6. 제품을 반으로 가른뒤, 새우소스' 및 '충전물' 발라주고 마무리한다.

NOTE

풍림무약주식회사

시나몬롤(냉동생지법)

배합표

본반죽	
이탈리아산 유기농강력분	1,000g
설탕	200g
분유	30g
소금	15g
생이스트	35g
물	230g
계란	250g
우유	50g
버터	250g
스펀지	300g
크리스탈 (냉동생지용 천연개량제)	15g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	200g
TOTAL	2,575g

충전물	
버터	100g
우유	300g
설탕	250g
크럼	300g
호두(분태)	150g
시나몬 가루	20g
TOTAL	1,120g

제조공정

1. 충전물을 제외한 전 재료를 넣고 믹싱(저속 5분 → 중속 6분)한다. / 희망반죽온도 : 20 ~ 23 ℃, (통상보다 낮은 온도)
2. 1차 발효 후(냉장) 약 150g씩 분할한다. / 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. 성형 : 사진 및 시연회 참조 / '충전물'을 말아서 동그란 형태로 성형한다.
5. 일반냉동실에 보관한다. / 희망온도 : 약 -20℃ , '크리스탈 '사용시 급속냉동(-40℃) 필요 X
6. 반죽을 해동시킨다. / 해동은 전날 냉장실(7℃)에서 오버나이트' 방법을 권장한다.
7. 2차 발효 후, 컨벡션오븐에서 약 15분 간 구워준다. / (약 170 ℃)

NOTE

풍림무약주식회사

시나몬롤(일반생지법)

배합표

본반죽	
이탈리아산 유기농강력분	1,000g
설탕	200g
분유	30g
소금	15g
생이스트	35g
물	230g
계란	250g
우유	50g
버터	250g
스펀지	300g
엔지마띠꼬 (일반생지용 천연개량제)	10g
레비또마드레 (천연사워종반죽)	200g
TOTAL	2,570g

충전물	
버터	100g
우유	300g
설탕	250g
크럼	300g
호두(분태)	150g
시나몬 가루	20g
TOTAL	1,120g

제조공정

1. 충전물을 제외한 전 재료를 넣고 믹싱(저속 5분 → 중속 6분)한다. / 희망반죽온도 : 26 ℃
2. 반죽을 실온에 약 30분 보관 후, 펀치 주고 1차 발효를 약 40분간 준다. / (냉장)
3. 반죽을 약 150g씩 분할하고 벤치타임을 가진다.
4. 성형 : 사진 및 시연회 참조 / '충전물'을 말아서 동그란 형태로 성형한다.
5. 2차 발효 후, 컨벡션오븐에서 약 15분 간 구워준다. / (약 170 ℃)

NOTE