



배합비(1차 반죽)

재료명	비율 (True %)	중량(g)	원가	비고
뉴클레오 파네토네믹스	7%	100	₩1,980	100g단가 = 약 2,000원
강력분	46%	680	₩680	100g단가 = 약 100원
생이스트	0.07%	1	₩10	100g단가 = 약 400원
물(30°C)	21%	320	X	원가제외
설탕	8%	120	₩100	100g단가 = 약 80원
난황	7%	110	₩750	계란 1개(55g기준) 당 약 250원 / 35g(흰자 - 150원) : 15g(노른자 - 100원) /
버터	11%	160	₩2,400	100g단가 = 약 1,500원
TOTAL	100%	1,491	₩5,920	

배합비(2차 반죽)

재료명	비율 (True %)	중량(g)	원가	비고
1차반죽	50%	1,491	₩5,920	1차반죽 참고
강력분	7%	200	₩200	100g단가 = 약 100원
물(30°C)	5%	140	X	원가제외
설탕	5%	160	₩130	100g단가 = 약 80원
난황	3%	100	₩1,000	계란 1개(55g기준) 당 약 250원 / 35g(흰자 - 150원) : 15g(노른자 - 100원) /
버터	5%	160	₩2,400	100g단가 = 약 1,500원
카카오버터	1%	30	₩1,980	100g단가 = 약 2,000원
건포도	12%	350	₩1,980	100g단가 = 약 500원
오렌지 스트립	5%	150	₩7,500	100g단가 = 약 5,000원
레몬필	4%	110	₩770	100g단가 = 약 700원
스위트엔자임(고당용)	0.33%	10	₩100	100g단가 = 약 1,000원
사워도우(비가)	4%	110	₩80	100g단가 = 약 90원
TOTAL	100%	3,011	₩22,060	* 250g 분할 = 1,850원 * 500g 분할 = 3,700원

배합표

사워도우 스타터(비가) = 본 반죽 밀가루 대비 약 15~25% 사용

재료명	비율 (True %)	중량(g)	원가	비고
밀가루	53%	450	₩450	100g 단가 = 100원
레비모마드레	6%	50	₩425	100g 단가 = 850원
물(30°C)	41%	350	X	원가제외
전 재료 혼합하여 1단으로 글러엄까지 믹싱한다. → 발효(실온 : 약 8시간)				
TOTAL	100%	850	₩875	100g 단가 = 90원

사워도우 스타터(플리쉬) = 본 반죽 밀가루 대비 약 15~25% 사용

재료명	비율 (True %)	중량(g)	원가	비고
밀가루	45%	450	₩450	100g 단가 = 100원
레비모마드레	5%	50	₩425	100g 단가 = 850원
물(30°C)	50%	500	X	원가제외
전 재료 균일해질 때까지 주걱으로 가볍게 혼합한다. → 발효(실온 : 약 8시간)				
TOTAL	100%	1,000	₩875	100g 단가 = 90원

건포도 전처리

건포도	500g
레드와인	50g
저감미당	30g

* 건포도를 물(40 ~ 45°C)에 10분간 불린다.

- 레드와인, 저감미당을 넣고 섞는다.

* 실온 12시간

TOTAL	580g
--------------	-------------

* 파네토네는 비가반죽이 더욱 적합합니다.

제조공정

→ 1차 반죽

1. 버터를 제외한 전 재료를 넣고 저속(1단)으로 믹싱한다.
2. 약 80%까지 믹싱 후, 버터를 2~3회에 걸쳐 투입하고 믹싱을 완료(100%)한다.
3. 발효실에서 약 12 - 14시간 발효한다. / 희망온도 : 약 30°C, 습도 : 약 60%

→ 2차 반죽

1. 강력분, 물을 넣고 믹싱한다.
2. 반죽이 섞이면 설탕 → 노른자 → 버터 순으로 2~3회 걸쳐 믹싱한다.
3. 전처리한 증전물(건포도, 오렌지스트립, 레몬필)을 넣고 마무리한다.
4. 발효실에서 약 60분간 발효한다. / 희망온도 : 약 30°C, 습도 : 약 60%
5. 약 300g씩 분할하고 '피로티노'(파네토네 롤)에 넣어준다.
6. 발효실에서 약 120~150분간 발효한다. / 희망온도 : 약 30°C, 습도 : 약 60%
7. 롤 기준으로 반죽이 약 70% 까지 올라오면 '십자모양'으로 커팅주고, 약 30분간 구워준다. / (윗불 : 약 180°C / 아랫불 : 180 °C)

- 본 레시피는 True%(전체중량대비)를 기반으로 작성되었으며, 원가의 경우 각 매장마다 산정하는 실제 원가와 차이가 있을 수 있습니다.

NOTE

배합비(1차 반죽)

재료명	비율 (True %)	중량(g)	원가	비고
뉴클레오 파네토네믹스	8%	100	₩1,980	100g단가 = 약 2,000원
강력분	49%	600	₩490	100g단가 = 약 100원
설탕	2%	30	₩100	100g단가 = 약 80원
생이스트	0.16%	2	₩20	100g단가 = 약 400원
전란	12%	150	₩750	계란 1개(55g기준) 당 약 250원 / 35g(흰자 - 150원) / 15g(노른자 - 100원) /
사워크림	4%	50	₩350	100g단가 = 약 700원
물	10%	125	X	원가제외
생크림(동물성)	2%	25	₩250	100g단가 = 약 850원
버터	12%	150	₩2,250	100g단가 = 약 1,500원
TOTAL	100%	1,232	₩6,190	

배합비(2차 반죽)

재료명	비율 (True %)	중량(g)	원가	원가(₩)
1차반죽	44%	1,232	₩6,190	1차반죽 참고
강력분	14%	400	₩400	100g단가 = 약 100원
설탕	5%	150	₩130	100g단가 = 약 80원
생이스트	1%	30	₩120	100g단가 = 약 400원
전란	7%	200	₩1,000	계란 1개(55g기준) 당 약 250원 / 35g(흰자 - 150원) / 15g(노른자 - 100원) /
난황	10%	290	₩2,000	계란 1개(55g기준) 당 약 250원 / 35g(흰자 - 150원) / 15g(노른자 - 100원) /
버터	13%	350	₩5,250	100g단가 = 약 1,500원
스위트엔자임(고당용)	0.36%	10	₩100	100g단가 = 약 1,000원
사워도우(비가)	4%	110	₩80	100g단가 = 약 90원
TOTAL	100%	2,772	₩15,270	* 100g 분할 = 550원 * 150g 분할 = 850원



사워도우 스타터(비가) = 본 반죽 밀가루 대비 약 15~25% 사용

재료명	비율 (True %)	중량(g)	원가	비고
밀가루	53%	450	₩450	100g 단가 = 100원
레비모마드레	6%	50	₩425	100g 단가 = 850원
물(30°C)	41%	350	X	원가제외
전 재료 혼합하여 1단으로 글린업까지 믹싱한다. → 발효(실온 : 약 8시간)				
TOTAL	100%	850	₩875	100g 단가 = 90원

사워도우 스타터(플리쉬) = 본 반죽 밀가루 대비 약 15~25% 사용

재료명	비율 (True %)	중량(g)	원가	비고
밀가루	45%	450	₩450	100g 단가 = 100원
레비모마드레	5%	50	₩425	100g 단가 = 850원
물(30°C)	50%	500	X	원가제외
전 재료 균일해질 때까지 주걱으로 가볍게 혼합한다. → 발효(실온 : 약 8시간)				
TOTAL	100%	1,000	₩875	100g 단가 = 90원

제조공정 ●●●

→ 1차 반죽

1. 버터를 제외한 전 재료를 넣고 저속으로 믹싱한다.
2. 약 80%까지 믹싱 후, 버터를 2~3회에 걸쳐 투입하고 믹싱을 완료(100%)한다.
3. 발효실에서 약 3시간 발효한다. / 희망온도 : 약 30°C, 습도 : 약 60%

→ 2차 반죽

1. 사워도우 및 가루재료를 넣고 믹싱한다.
2. 반죽이 섞이면 설탕 → 노른자 → 전란을 2~회 걸쳐 투입한다.
3. 믹싱(80%) 후, 버터를 2~3회 걸쳐 믹싱(100%)한다.
4. 발효실에서 약 60~90분간 발효한다. / 희망온도 : 약 30°C, 습도 : 약 60%
5. 약 130g 분할하고 '팡도르 틀'에 넣어준다.
6. 발효실에서 약 90~120분간 발효한다. / 희망온도 : 약 30°C, 습도 : 약 60%
7. 컨벡션오븐에서 약 20분간 굽는다. / (약 170°C)

- 본 레시피는 True%(전체중량대비)를 기반으로 작성되었으며, 원가의 경우 각 매장마다 산정하는 실제 원가와 차이가 있을 수 있습니다.

배합비

재료명	비율 (True %)	중량(g)	원가	비고
강력분	34%	850	₩850	100g단가 = 약 100원
박력분	8%	210	₩210	100g단가 = 약 100원
설탕	5%	138	₩110	100g단가 = 약 80원
소금	1%	22	₩20	100g단가 = 약 100원
생이스트	2%	42	₩160	100g단가 = 약 400원
버터	2%	54	₩810	100g단가 = 약 1,500원
전란	2%	55	₩250	계란 1개(55g기준) 당 약 250원 / 35g(흰자 - 150원) : 15g(노른자 - 100원) /
물	19%	480	X	원가제외
스위트엔자임(고당용)	0.40%	10	₩100	100g단가 = 약 1,000원
사워도우(비가)	5%	136	₩110	100g단가 = 약 90원
롤인버터	21%	520	₩10,000	1kg단가 = 약 20,000원
TOTAL	100%	2,517	₩12,620	* 150g 분할 = 750원 * 500g 분할 = 2,500원



시럽

설탕	390g
물	480g
럼주	66g
TOTAL	936g

제조공정 ●●●

1. 전 재료 믹싱(100%)한 뒤, 저온발효(5°C 냉장고, 약 12시간)를 한다. / 희망반죽온도 : 22°C
2. 반죽을 꺼내, 롤인버터를 싸준다.
3. (4절 X 2회), (3절 X 1회) 접어준다.
4. 밀어퍼기가 끝난 반죽을 (100cm X 40cm)로 밀어주고 2등분하여 말아준다.
5. 1개당 150g씩 재단 후, 미니 세라믹 틀에 넣고 약 60분간 2차 발효한다. / 희망온도 : 약 30°C, 습도 : 약 60%
6. 컨벡션오븐에서 약 35분 간 구워준다. / (약 170 °C)
7. 시럽을 약 60g씩 먹인 후, 에프리카르트 훈향을 바르고 마무리한다.

NOTE

- 본 레시피는 True %(전체중량대비)를 기반으로 작성되었으며, 원가의 경우 각 매장마다 산정하는 실제 원가와와의 차이가 있을 수 있습니다.

