



풍림무약주식회사

이탈리아 파네토네(스트레이트법, 단시간)

배합비(스트레이트법)				
재료명	비율 (True %)	중량(g)	원가	비고
강력분	27.8%	880	₩880	100g단가 = 약 100원
물(30°C)	14.5%	460	X	원가제외
생이스트	0.9%	30	₩120	100g단가 = 약 400원
설탕	8.8%	280	₩280	100g단가 = 약 100원
난황	6.9%	220	₩1,500	계란 1개(55g기준) 당 약 250원 / 35g(흰자 - 150원) : 15g(노른자 - 100원) /
버터	11.0%	350	₩5,000	100g단가 = 약 1,500원
카카오버터(용해)	0.9%	30	₩600	100g단가 = 약 2,000원
건포도	11.0%	350	₩1,750	100g단가 = 약 500원
오렌지 스트립	4.7%	150	₩7,500	100g단가 = 약 5,000원
레몬필	3.5%	110	₩770	100g단가 = 약 700원
뉴클레오 파네토네믹스	4.7%	150	₩3,000	100g단가 = 약 2,000원
스위트엔자임(고당용)	0.3%	10	₩120	100g단가 = 약 1,200원
사워도우(비가)	4.7%	150	₩180	100g단가 = 약 90원
TOTAL	100%	3,170	₩21,700	* 250g 분할 = 1,750원 * 500g 분할 = 3,500원 * 1kg 분할 = 7,000원



• 원가의 경우 각 매장마다 산정하는 실제 원가와 차이가 있을 수 있습니다.

배합표 ●●●

건포도 전처리	
건포도	500g
레드와인	50g
저감미당	30g
* 건포도를 물(40 ~ 45°C)에 10분간 불린다.	
* 레드와인, 저감미당을 넣고 섞는다.	
* 실온 12시간	
TOTAL	580g

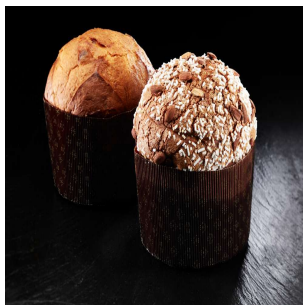
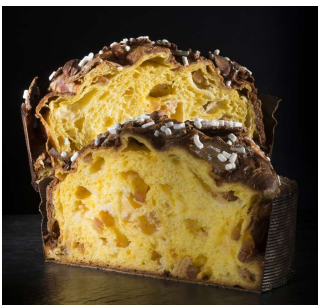
사워도우 스타터(비가) = 본 반죽 밀가루 대비 약 15~25% 사용				
재료명	비율 (True %)	중량(g)	원가	비고
밀가루	53%	450	₩450	100g 단가 = 100원
레비도마드레	6%	50	₩425	100g 단가 = 850원
물(30°C)	41%	350	X	원가제외
전 재료 혼합하여 1단으로 클린업까지 믹싱한다. → 발효(실온 : 약 8시간)				
TOTAL	100%	850	₩875	100g 단가 = 90원

토픽	
흰자	560g
분당	600g
아몬드분말	600g

사워도우 스타터(폴리쉬) = 본 반죽 밀가루 대비 약 15~25% 사용				
재료명	비율 (True %)	중량(g)	원가	비고
밀가루	45%	450	₩450	100g 단가 = 100원
레비도마드레	5%	50	₩425	100g 단가 = 850원
물(30°C)	50%	500	X	원가제외
전 재료 균일해질 때까지 주격으로 가볍게 혼합한다. → 발효(실온 : 약 8시간)				
TOTAL	100%	1,000	₩875	100g 단가 = 90원

제조공정 ●●●

- 버터를 제외한 전 가루재료를 넣고 저속으로 믹싱한다.
- 클린업단계까지 믹싱 후, 버터를 2~3회에 걸쳐 투입하고 반죽이 섞이면 설탕 → 노른자 순으로 2~3회 걸쳐 추가믹싱(100%)한다.
- 전 처리한 충전물(건포도, 오렌지 스트립, 레몬필 등)을 넣고 가볍게 섞어주면서 마무리한다.
- 발효실에서 약 1 - 2시간 정도 1차 발효한다. / 희망온도 : 약 35°C, 습도 : 약 75%
- 원하는 중량으로 분할/둥글리기 하여, '피로티노'(파네토네 틀 종이)에 넣어주고(틀 종이에 약 50% 정도 채우는 느낌) '하겔슈가'를 뿌려주고 마무리한다.
 - '피로티노 틀'에 나무꼬챙이(오뎅꼬치)나 쇠꼬챙이(쇠젓가락)등을 미리 끼워둔다. / 사진참조(인터넷 구입가능)
 - 목직인 식감을 위해 계란 및 유지 함량을 더욱 높일 경우, 반죽이 굉장히 질어져 작업에 어려움을 겪을 수 있다.
 - 유지, 계란, 충전물 등이 많이 함유되었기 때문에 상단에 명시된 레시피 '수율'을 신중하게 고려한다.
 - 파네토네는 '공장제 이스트'를 최소한으로 투입하여 제조하기 때문에 장시간 발효시간을 고려해야 하지만, 상단레시피의 경우 단시간에 '파네토네'를 손쉽게 제조할수 있다.
 - 날씨가 추운 경우 발효공정의 약 1.5배 시간을 추가하거나, '공장제 이스트' 투입량을 살짝 높일 수 있다.
- 발효실에서 약 120분간 발효한다. / 희망온도 : 약 35°C, 습도 : 약 75%
 - 틀 기준으로, 반죽이 약 80% 까지 올라오면 나이프로 '십자모양' 커팅준 후 토픽을 짜주거나, 잘라놓은 버터를 올려주고 약 30분간 구워준다.
 - (윗불 : 약 180°C / 아랫불 : 180 °C)
- '파네토네'가 주저앉는 현상을 방지하기 위해, 오븐에서 바로 꺼낸 후, 거꾸로 매달아 두어 식혀준다. / (사진참조, '오뎅꼬치'를 사용한다.)



배합비(1차 반죽)				
재료명	비율 (True %)	중량(g)	원가	비고
뉴클레오 파네토네	9.5%	150	₩3,000	100g단가 = 약 2,000원
강력분	43.2%	680	₩680	100g단가 = 약 100원
생이스트	1.0%	15	₩60	100g단가 = 약 400원
물(30°C)	20.3%	320	X	원가제외
설탕	7.6%	120	₩120	100g단가 = 약 80원
난황	7.0%	110	₩750	계란 1개(55g기준) 당 약 250원 / 35g(흰자 - 150원) : 15g(노른자 - 100원) /
버터	11.4%	180	₩2,500	100g단가 = 약 1,500원
TOTAL	100%	1,575	₩7,110	
배합비(2차 반죽)				
재료명	비율 (True %)	중량(g)	원가	비고
1차반죽	44.7%	1,575	₩7,110	1차반죽 참고
뉴클레오 파네토네	1.4%	50	₩1,000	100g단가 = 약 2,000원
강력분	14.2%	500	₩500	100g단가 = 약 100원
생이스트	0.6%	20	₩80	100g단가 = 약 400원
물(30°C)	4.0%	140	X	원가제외
설탕	4.5%	160	₩160	100g단가 = 약 100원
난황	3.1%	110	₩750	계란 1개(55g기준) 당 약 250원 / 35g(흰자 - 150원) : 15g(노른자 - 100원) /
버터	4.8%	170	₩2,500	100g단가 = 약 1,500원
카카오버터(용해)	0.9%	30	₩600	100g단가 = 약 2,000원
건포도	9.9%	350	₩1,750	100g단가 = 약 500원
오렌지 스트립	4.3%	150	₩7,500	100g단가 = 약 5,000원
레몬필	3.1%	110	₩770	100g단가 = 약 700원
스위트엔자임(고당용)	0.3%	10	₩120	100g단가 = 약 1,200원
사워도우(비가)	4.3%	150	₩180	100g단가 = 약 90원
TOTAL	100%	3,525	₩23,020	* 250g 분할 = 1,650원 * 500g 분할 = 3,300원 * 1kg 분할 = 6,500원



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 클린업까지 믹싱한다. → 발효(실온 : 약 8시간)				
TOTAL	100%	850	₩875	100g 단가 = 90원

사워도우 스타터(폴리쉬) = 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

토픽

흰자	560g
분당	600g
아몬드분말	600g



제조과정 ●●●

• 원가의 경우 각 매장마다 산정하는 실제 원가와 차이가 있을 수 있습니다.

→ 1차 반죽

- 버터를 제외한 전 가루재료를 넣고 저속(1단)으로 믹싱한다.
- 약 80%까지 믹싱 후, 버터를 2~3회에 걸쳐 투입하고 믹싱을 완료(100%)한다.
- 발효실에서 약 12 - 14시간 발효한다. / 희망온도 : 약 35°C, 습도 : 약 75%

→ 2차 반죽

- 강력분, 물을 넣고 믹싱한다. / 계절에 따라 반죽이 묽다고 판단될 경우, 2차 반죽에 투입하는 물의 양을 조절한다. 풍미를 더욱 증가시키려면, '뉴클레오 파네토네 믹스'를 밀가루 대비 약 10% 더 추가할 수 있다.
- 반죽이 섞이면 설탕 → 노른자 → 버터 순으로 2~3회 걸쳐 믹싱한다.
- 전처리한 충전물(건포도, 오렌지 스트립, 레몬필)을 넣고 마무리한다.
- 발효실에서 약 60분간 발효한다. / 희망온도 : 약 35°C, 습도 : 약 75%
- 원하는 중량에 맞춰 분할하고 '피로티노(파네토네 틀)'에 넣어준다. / 약 50% 채우는 느낌
- 발효실에서 약 120~150분간 발효한다. / 희망온도 : 약 30°C, 습도 : 약 60%

→ '피로티노 틀'에 나무꼬챙이(오뎅꼬치)나 쇠꼬챙이(쇠젓가락)등을 미리 끼워둔다. / 사진참조(인터넷 구입가능)

→ 목직한 식감을 위해 계란 및 유지 함량을 더욱 높일 경우, 반죽이 굉장히 질어져 작업에 어려움을 겪을 수 있다.

→ 유지, 계란, 충전물 등이 많이 함유되었기 때문에 상단에 명시된 레시피 '수율'을 신중하게 고려한다.

→ 파네토네는 '공장제 이스트'를 최소한으로 투입하여 제조하기 때문에, 장시간 발효시간을 고려해야 하지만,

상단레시피의 경우 단시간에 '파네토네'를 손쉽게 제조할수 있다. 풍미를 더욱 증진시키고 싶은 경우, 발효시간을 늘려준다.

→ 날씨가 추운 경우 발효공정의 약 1.5배 시간을 추가하거나, '공장제 이스트' 투입량을 살짝 높일 수 있다.

- 틀 기준으로, 반죽이 약 80% 까지 올라오면 나이프로 '십자모양' 커터준 후, 토픽을 찌주거나 잘라놓은 버터를 올려주고 약 30분간 구워준다. / (윗불 : 약 180°C / 아랫불 : 180°C)

- '파네토네'의 모양을 일정하게 유지하기 위해서, 거꾸로 매달아두어 식혀준다. / (사진참조)



풍림무약주식회사

이탈리아 팡도로(스트레이트법)

배합표 ●●●

• 원가의 경우 각 매장마다 산정하는 실제 원가와와의 차이가 있을 수 있습니다.

배합비(1차 반죽)				
재료명	비율 (True %)	중량(g)	원가	비고
강력분	37.5%	1,000	₩1,000	100g단가 = 약 100원
설탕	6.7%	180	₩180	100g단가 = 약 100원
생이스트	1.1%	30	₩120	100g단가 = 약 400원
사워크림	1.9%	50	₩350	100g단가 = 약 700원
물	4.7%	125	X	원가제외
생크림(동물성)	0.9%	25	₩250	100g단가 = 약 850원
버터	13.1%	350	₩5,250	100g단가 = 약 1,500원
전란	13.1%	350	₩1,750	계란 1개(55g기준) 당 약 250원 / 35g(흰자 - 150원) : 15g(노른자 - 100원) /
난황	10.9%	290	₩2,000	
뉴클레오 파네토네믹스	5.6%	150	₩3,000	100g단가 = 약 2,000원
스위트엔자임(고당용)	0.4%	10	₩120	100g단가 = 약 1,200원
사워도우(비가)	4.1%	110	₩100	100g단가 = 약 90원
TOTAL	100%	2,670	₩14,120	* 100g 분할 = 550원 * 150g 분할 = 880원



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
레비도마드레	6%	50	₩425	100g 단가 = 850원
물(30°C)	41%	350	X	원가제외
전 재료 혼합하여 1단으로 클린업까지 믹싱한다. → 발효(실온 : 약 8시간)				
TOTAL	100%	850	₩875	100g 단가 = 90원

사워도우 스타터(폴리쉬) = 본 반죽 밀가루 대비 약 15~25% 사용				
재료명	비율 (True %)	중량(g)	원가	비고
밀가루	45%	450	₩450	100g 단가 = 100원
레비도마드레	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 ●●●

1. 버터를 제외한 전 재료를 넣고 저속으로 믹싱한다.
2. 약 80%까지 믹싱 후, 버터 → 설탕 → 노른자 → 전란을 2~3회 걸쳐 투입한다
3. 믹싱을 완료(100%)하고, 충전물을 가볍게 섞어준다.
4. 발효실에서 약 1시간 발효한다. / 희망온도 : 약 35°C, 습도 : 약 75%
5. 원하는 중량에 맞춰 분할한 후, '팡도로 틀'에 넣어준다.
6. 발효실에서 약 90~120분간 발효한다. / 희망온도 : 약 35°C, 습도 : 약 75%
7. 오븐에서 약 17분간 굽는다. / (윗불 : 약 195°C / 아랫불 : 170 °C)
8. 제품을 실온에서 약 10분간 식힌 후, '정제버터(45 ~ 50 °C)'에 적셔준다.
9. 완전히 식힌 후, '데코노우'로 마무리한다.

NOTE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

충전물(전처리 - 1일전)

건살구(다진)	120g
오렌지스트립(다진)	120g
레몬필	120g
건포도(전처리)	440g
마카다미아(구운)	100g
아몬드 슬라이스(구운)	100g
레몬 제스트	1개



풍림무약주식회사

이탈리아 팡도로(1차 → 2차)

배합표 ●●●

- 원가의 경우 각 매장마다 산정하는 실제 원가와 차이가 있을 수 있습니다.

배합비(1차 반죽)				
재료명	비율 (True %)	중량(g)	원가	비고
뉴클레오 파네토네믹스	11.6%	150	₩3,000	100g단가 = 약 2,000원
강력분	46.3%	600	₩600	100g단가 = 약 100원
설탕	2.3%	30	₩30	100g단가 = 약 100원
생이스트	1.2%	15	₩60	100g단가 = 약 400원
전란	11.6%	150	₩750	계란 1개(55g기준) 당 약 250원 / 35g(흰자 - 150원) / 15g(노른자 - 100원) /
사워크림	3.9%	50	₩350	100g단가 = 약 700원
물	9.7%	125	X	원가제외
생크림(동물성)	1.9%	25	₩250	100g단가 = 약 850원
버터	11.6%	150	₩2,250	100g단가 = 약 1,500원
TOTAL	100%	1,295	₩7,290	
배합비(2차 반죽)				
재료명	비율 (True %)	중량(g)	원가	원가(₩)
1차반죽	48.5%	1,295	₩7,290	
강력분	15.0%	400	₩400	100g단가 = 약 100원
설탕	5.6%	150	₩150	100g단가 = 약 100원
생이스트	0.6%	15	₩60	100g단가 = 약 400원
전란	7.5%	200	₩1,000	계란 1개(55g기준) 당 약 250원 / 35g(흰자 - 150원) / 15g(노른자 - 100원) /
난황	10.9%	290	₩2,000	
버터	7.5%	200	₩3,000	100g단가 = 약 1,500원
스위트엔자임(고당용)	0.4%	10	₩120	100g단가 = 약 1,200원
사워도우(비가)	4.1%	110	₩100	100g단가 = 약 90원
TOTAL	100%	2,670	₩14,120	* 100g 분할 = 550원 * 150g 분할 = 880원



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
레비도마드레	6%	50	₩425	100g 단가 = 850원
물(30°C)	41%	350	X	원가제외
전 재료 혼합하여 1단으로 클린업까지 믹싱한다. → 발효(실온 : 약 8시간)				
TOTAL	100%	850	₩875	100g 단가 = 90원

사워도우 스타터(폴리쉬) = 본 반죽 밀가루 대비 약 15~25% 사용				
재료명	비율 (True %)	중량(g)	원가	비고
밀가루	45%	450	₩450	100g 단가 = 100원
레비도마드레	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 1시간 발효한다. / 희망온도 : 약 35°C, 습도 : 약 75%

→ 2차 반죽

1. 사워도우 및 가루재료를 넣고 믹싱한다.
2. 반죽이 섞이면 설탕 → 노른자 → 전란을 2~3회 걸쳐 투입한다.
3. 믹싱(80%) 후, 버터를 2~3회 걸쳐 믹싱(100%)하고, 충전물을 가볍게 섞어준다.
4. 발효실에서 약 60~90분간 발효한다. / 희망온도 : 약 30°C, 습도 : 약 60%
5. 원하는 중량에 맞춰 분할한 후, '팡도로 틀'에 넣어준다.
6. 발효실에서 약 90~120분간 발효한다. / 희망온도 : 약 35°C, 습도 : 약 75%
7. 오븐에서 약 17분간 굽는다. / (윗불 : 약 195°C / 아랫불 : 170 °C)
8. 제품을 실온에서 약 10분간 식힌 후, '정제버터(45 ~ 50 °C)'에 적셔준다.
9. 완전히 식힌 후, '데코노우'로 마무리한다.

충전물(전처리 - 1일전)

견살구(다진)	120g
오렌지스트립(다진)	120g
레몬필	120g
견포도(전처리)	440g
마카다미아(구운)	100g
아몬드 슬라이스(구운)	100g
레몬 제스트	1개

NOTE
