



# 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<br>* 500g 분할 = 3,500원<br>* 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                      |             |
| <b>TOTAL</b>                   | <b>580g</b> |

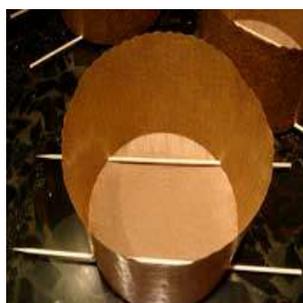
| 토픽    |      |
|-------|------|
| 흰자    | 560g |
| 분당    | 600g |
| 아몬드분말 | 600g |

| 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 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(오넝꼬치)나 쇠꼬챙이(쇠젓가락)등을 미리 끼워둔다. / 사진참조(인터넷 구입가능)  
→ 목적인 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' 커빙준 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, '오넝꼬치'를 사용한다.)



## 이탈리아 파네토네(1차 → 2차, 장시간)

| 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   |
| <b>TOTAL</b> | <b>100%</b> | <b>1,575</b> | <b>₩7,110</b>  |   |
| 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  |
| <b>TOTAL</b> | <b>100%</b> | <b>3,525</b> | <b>₩23,020</b> | * 250g 분할 = 1,650원<br>* 500g 분할 = 3,300원<br>* 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) |             |            |             |                      |
| <b>TOTAL</b>                                | <b>100%</b> | <b>850</b> | <b>₩875</b> | <b>100g 단가 = 90원</b> |

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) |             |              |             |                      |
| <b>TOTAL</b>                                  | <b>100%</b> | <b>1,000</b> | <b>₩875</b> | <b>100g 단가 = 90원</b> |

### 건포도 전처리

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

### 토피ング

|       |      |
|-------|------|
| 흰자    | 560g |
| 분당    | 600g |
| 아몬드분말 | 600g |



### 제조과정 ●●●

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

#### → 1차 반죽

1. 버터를 제외한 전 가루재료를 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 35°C, 습도 : 약 75%

#### → 2차 반죽

1. 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.
2. 반죽이 섞이면 설탕 → 노른자 → 버터 순으로 2~3회 걸쳐 믹싱한다.
3. 전처리한 충전물(건포도, 오렌지 스트립, 레몬필)을 넣고 마무리한다.
4. 발효실에서 약 60분간 발효한다. / 희망온도 : 약 35°C, 습도 : 약 75%
5. 원하는 중량에 맞춰 분할하고 '피로티노(파네토네 틀)'에 넣어준다. / 약 50% 채우는 느낌
6. 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.

7. 틀 기준으로, 반죽이 약 80% 까지 올라오면 나이프로 '십자모양' 커터준 후, 토피ング를 짜주거나 잘라놓은 버터를 올려주고 약 30분간 구워준다. / (윗불 : 약 180°C / 아랫불 : 180°C)

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











