풍림무약주식회사

오버나이트 바게트(저온숙성생지)

배합표

배합비(오토리제)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
강력분	100%	534
물	75%	400
TOTAL	175%	934
배합비(본반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
오토리제(상단)	100%	934
몰트	0.2%	2
드라이이스트(레드)	0.3%	3
물	1.7%	16
소금	0.9%	8
오버나이트	0.6%	6
레비또마드레(비가)	10.7%	100
TOTAL	114%	1,069

제조공정

→ 오토리제

1. 밀가루와 물을 넣고 약 3~4분간 가볍게 믹싱한다. / 물과 밀가루가 결합될 정도의 '수화'만 진행
2. 실온에서 약 40분간 보관한다. / 온도 : 약 20~23℃

→ 본반죽(냉장보관)

1. 수화과정을 마친 '오토리제 반죽과' 전재료를 투입하여 믹싱한다.
2. 최종단계까지 믹싱하고 마무리한다. / 희망온도 : 약 26~28℃
3. 믹싱완료한 반죽을 실온에서 약 40분간 발효 → 1차 펀치 → 약 40분간 발효 → 2차 펀치 / 총 2회 펀치
4. 냉장고에서 약 10시간 이상 저온숙성 진행한다. / 희망온도 : 약 7℃
5. 냉장고에서 꺼낸 반죽을 실온에서 보관진행 후, 작업하기 수월하게 분할(약 280g, 통나무 형태) 및 벤치타임을 준다.
6. 온도가 상승하면 '바게트' 모양으로 성형한다. / 희망온도 : 약 17~18℃
7. 면포 및 비닐을 덮어 실온에서 약 30분 정도 추가발효 진행한다.
8. 쿠프를 주고 완성된 반죽을 오븐에 투입한다.
9. 스팀을 쏘고 구워준다. / 윗불 : 280℃ → 260 ℃(5분 후), 아랫불 : 220 ℃ X 약 20분 전후
10. 소성을 완료한 바게트를 꺼내고 식혀주고 마무리한다.

NOTE

풍림무약주식회사

우유식빵(1차 발효 전/후 냉동생지)

배합표

배합비(본반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
강력분	100%	1,125
박력분	11%	125
설탕	9%	100
소금	2%	25
생이스트	2%	28
버터	11%	125
우유	68%	762
계란	11%	120
엔지마띠꼬	1%	10
크리스탈	1%	12
레비또마드레(비가)	11%	125
TOTAL	227%	2,557

제조공정

→ 1차 냉동(1차 발효 전/후 선택가능)

1. 전 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 1차 발효를 주지 않고 약 280g으로 분할하여 둥글리기 한 뒤, 비닐에 덮은 후 냉동고에 보관한다. / **온도 : 약 -18℃, 최대 30일까지 보관가능**

→ 2차 해동 / 작업

1. 실온에서 '완만해동'한다.
2. 반죽을 살짝 펀치주고 재둥글리기 한다.
3. 반죽을 성형한 후, 선호하는 식빵틀에 팬닝한다.
4. 틀 기준으로, 약 70%가 될 때까지 약 40분 동안 2차 발효한다. / 희망온도 : 약 35℃, 습도 : 약 75%
5. 오븐에서 구워준다. / 온도 : 윗불 180℃, 아랫불 : 170℃ X 약 30분 전후
6. 계란물 칠하고 마무리한다. / 우유 100g + 노른자 1개

NOTE

풍림무약주식회사

크루아상 + 크로플(1차 발효 전/후 냉동생지, 고당)

배합표

배합비(본반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
강력분	100%	500
박력분	60%	300
설탕	21%	104
소금	3%	17
생이스트	6%	32
버터	8%	40
물	70%	350
계란	13%	65
크리스탈	2%	8
스위트엔자임	2%	8
레비또마드레(비가)	21%	104
TOTAL	306%	1,528

배합비(1회 충전용)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
버터시트	90%	450

제조공정

→ 1차 냉동(1차 발효 전/후 선택가능)

1. 전 재료를 넣고 약 80%까지 믹싱한다.
2. 반죽을 비닐에 말아서, 실온에서 1차 발효를 약 40분간 진행한다. / 작업장의 당일 온도 고려
3. 1차 발효를 완료한 후, 냉동고에 보관한다. / **온도 : 약 -18℃, 최대 30일까지 보관가능**

→ 2차 해동 / 작업

1. 작업하기 전날 냉동반죽을 냉장고에 넣고 해동을 진행한다. / 온도 : 7~8℃
2. 밀어펴기(4절 X 1회) → 냉동고에서 약 25 ~ 30분간 휴지 → 밀어펴기(4절 X 1회) / (총 4절 X 2회), 약 3mm
3. 크루아상 형태로 성형하고 2차 발효한다. / (27cm X 10cm, 역삼각형)
4. 굽기 직전, 계란물을 표면에 발라주고 컨벡션오븐에서 구워준다. / 온도 : 175℃ X 약 22분 전후
5. 시럽 발라주고 마무리한다.

---

1. 보너스 레시피인 '크로플'의 경우, 2차 발효 완료한 생지를 와플기계에 올려놓고 약 3분간 구워준다. / 온도 : 180℃
2. 취향대로 '데코레이션' 하고 마무리한다.

NOTE

풍림무약주식회사

모닝롤(2차 발효 전/후 냉동생지, 에어프라이어

배합표

배합비(본반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
강력분	100%	500
설탕	19%	95
소금	2%	9
분유	3%	16
생이스트	3%	16
버터	16%	80
계란	26%	130
몰트	1%	5
물	15%	74
이글루	1%	6
스위트엔자임	1%	6
레비또마드레(비가)	14%	71
TOTAL	202%	1,008

제조공정

→ 1차 반죽(2차 발효 전/후 선택가능)

1. 전 재료를 믹싱한다. / 반죽온도 : 약 27℃
2. 1차 발효 진행한다 / 온도 : 약 35℃, 습도 : 약 75%
3. 약 30g씩 분할한 후, 둥글리기 하여 모양을 잡아준다.
4. 2차 발효 진행한다. / 온도 : 약 35℃, 습도 : 약 75%
5. 2차 발효를 완료한 후, 냉동고에 보관한다. / **온도 : 약 -18℃, 최대 30일까지 보관가능**

→ 2차 해동 / 작업

1. 반죽을 냉동고에서 꺼내어 실온에서 해동한다.
2. '에어프라이어' or '광파오븐'에서 구워준다. / 온도 : 190℃ X 약 9분 전후
3. 계란물 발라주고 마무리 한다.

NOTE

풍림무약주식회사

치아바타(파베이크 냉동생지)

배합표

배합비(본반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
폴리쉬(상단)	49%	236
강력분	100%	482
생이스트	4%	20
소금	2%	12
폴리쉬	3%	16
물	73%	350
꿀	5%	23
올리브오일	5%	23
파베이크	1%	6
레비또마드레(비가)	22%	106
TOTAL	264%	1,274

배합비(폴리쉬)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
강력분	100%	117
물	100%	117
생이스트	2%	2
TOTAL	202%	236

제조공정

→ 1차 반죽(부분 초벌)

1. 오일을 제외한 전재료를 넣고 믹싱한다.
2. 오일을 투입하고 믹싱을 마무리한다.
3. 올리브유를 바른 브레드박스에 1차 발효 진행한다.
4. 1차 펀치를 주고 넓게 펴준 후 40분 후 원하는 모양으로 재단한다. / **필요에 따라 재단 후 2차발효를 진행해도 된다.**
5. 제품을 약 70%(초벌)만 굽고 식힌 뒤, 냉동보관한다. / 윗불 : 280℃, 아랫불 : 220℃ X 약 7분 / **온도 : 약 -18℃, 최대 30일까지 보관가능**

→ 파베이크 다시 굽기

1. 제품을 실온에서 해동한다.
2. 해동된 제품을 다시 구워준다. / 윗불 : 260℃, 아랫불 : 200℃ X 약 5~6분
3. 완제품으로 판매하거나, 반으로 갈라 추가충전물 투입한 후 판매한다.

NOTE