풍림무약주식회사

파네토네 밀라네제(1차 → 2차, 장시간)

배합표

배합비(1차 반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
강력분	100%	500
설탕	25%	125
버터	31.2%	156
물	32.4%	162
난황	27.4%	137
생이스트	2%	10
스위트엔자임	1%	5
뉴클레오 파네토네	10%	50
레비또마드레(비가)	30%	150
TOTAL	259%	1,295

토핑	
재료명	중량(g)
흰자	100
설탕	28
아몬드분말	100
TOTAL	228

배합비(2차 반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
1차반죽	1036%	1,295
강력분	100%	125
생이스트	5%	6
설탕	100%	125
꿀	50%	62
버터	150%	187
난황	130%	162
소금	6%	7
건포도	200%	250
캔디드 오렌지필	200%	250
캔디드 레몬필	50%	62
스위트엔자임	1.6%	2
뉴클레오 파네토네	9.6%	12
레비또마드레(비가)	120%	150
TOTAL	2156%	2,695

제조공정

→ 1차 반죽

1. 밀가루, 설탕, 물을 넣고 약 15분간 믹싱(저속, 약 5분 → 중속, 약 10분)한다. / 반죽온도 : 약 24℃
2. 부드러운 상태(용해X)의 버터를 투입하고, 약 10분간(중속) 믹싱한다. / 반죽온도 : 약 28℃, 최종단계까지
3. 실온에서 약 10~12시간 발효한다. / 초기상태에서 3~4배 증가된 상태가 완료시점이다.

→ 2차 반죽

1. 1차반죽, 가루재료, 비가, 이스트, 설탕을 넣고 믹싱을 재개한다.
2. 반죽이 매끄러워질 때까지 진행하고, 꿀, 버터, 소금, 난황을 순서대로 투입하며 최종단계까지 믹싱하고 충전물 넣고 마무리한다. / 희망온도 : 약 26~28℃
3. 실온에서 약 30분간 발효 후, 분할하여 둥글리기를 한다.
4. 피로티노(파네토네 틀 종이)에 팬닝한다.
5. 약 5~7시간 동안 2차 발효를 진행한다. / 반죽온도 : 약 26~28℃, 습도 : 약 60%
6. 완성된 반죽을 컨벡션 오븐에 구워준다. / 온도 : 180℃ / 약 30분 전후
7. '파네토네'가 주저앉는 현상을 방지하기 위해, 오븐에서 바로 꺼내고 거꾸로 매달아 두어 식혀준다. / (오뎅꼬치 및 빨래건조대를 사용해도 좋다.)

풍림무약주식회사

잔두야 파네토네1차 → 2차, 장시간)

배합표

배합비(1차 반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
강력분	100%	460
버터(차가운)	43.5%	200
설탕	29.3%	135
물(18℃)	51.5%	237
난황(2℃)	27%	124
생이스트	4.3%	20
스위트엔자임	1.1%	5
뉴클레오 파네토네	10.9%	50
레비또마드레(비가)	32.6%	150
TOTAL	300%	1,381

배합비(2차 반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
1차반죽	986%	1,381
강력분	100%	140
코코아분말	15.7%	22
설탕	100%	140
(아카시아)꿀	117.1%	164
소금	4.3%	6
버터(21℃)	33.6%	47
헤이즐넛 페이스트	83.6%	117
우유	142.9%	200
난황(21℃)	83.6%	117
물(21℃)	필요시 추가	
호두	142.9%	200
아몬드 페이스트	100%	140
다크초콜릿(드랍형)	100%	140
생이스트	17.9%	25
스위트엔자임	3.6%	5
뉴클레오 파네토네	10.7%	15
레비또마드레(비가)	17.9%	25
TOTAL	2060%	2,884

제조공정

→ 1차 반죽

1. 밀가루, 설탕, 물을 넣고 약 15분간 믹싱(저속, 약 5분 → 중속, 약 10분)한다. / 반죽온도 : 약 24℃
2. 부드러운 상태(용해X)의 버터를 투입하고, 약 10분간(중속) 믹싱한다. / 반죽온도 : 약 28℃, 최종단계까지
3. 실온에서 약 10~12시간 발효한다. / 초기상태에서 3~4배 증가된 상태가 완료시점이다.

→ 2차 반죽

1. 1차반죽, 가루재료, 비가, 이스트, 설탕을 넣고 믹싱을 재개한다.
2. 꿀, 버터, 소금, 난황, 카카오매스를 순서대로 투입하며, 최종단계까지 믹싱하고 충전물 넣고 마무리한다. / 희망온도 : 약 26~28℃
3. 실온에서 약 30분간 발효 후, 분할하여 둥글리기를 한다.
4. 피로티노(파네토네 틀 종이)에 팬닝한다.
5. 약 3시간 동안 2차 발효를 진행한다. / 반죽온도 : 약 28℃, 습도 : 약 60%
6. 완성된 반죽을 컨벡션 오븐에 구워준다. / 온도 : 180℃ / 약 30분 전후
7. '파네토네'가 주저앉는 현상을 방지하기 위해, 오븐에서 바로 꺼내고 거꾸로 매달아 두어 식혀준다. / (오뎅꼬치 및 빨래건조대를 사용해도 좋다.)

풍림무약주식회사

파네토네 쇼콜라토(1차 → 2차, 장시간)

배합표

배합비(1차 반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
강력분	100%	578
물	49.3%	285
설탕	2.6%	15
버터	29.9%	173
난황	17.8%	103
생이스트	0.9%	5
스위트엔자임	1.0%	6
뉴클레오 파네토네	9.5%	55
레비또마드레(비가)	17.3%	100
TOTAL	228%	1,320

배합비(2차 반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
1차반죽	910%	1,320
강력분	100%	145
생이스트	3.4%	5
설탕	69.0%	100
커피분말	34.5%	50
버터	179.3%	260
난황	155.2%	225
소금	3.4%	5
다크초콜릿(드랍형)	172.4%	250
캔디드 오렌지필	34.5%	50
캔디드 레몬필	17.2%	25
카카오매스	34.5%	50
스위트엔자임	1.4%	2
뉴클레오 파네토네	10.3%	15
레비또마드레(비가)	13.8%	20
TOTAL	1739%	2,522

제조공정

→ 1차 반죽

1. 밀가루, 설탕, 물을 넣고 약 15분간 믹싱(저속, 약 5분 → 중속, 약 10분)한다. / 반죽온도 : 약 24℃
2. 부드러운 상태(용해X)의 버터를 투입하고, 약 10분간(중속) 믹싱한다. / 반죽온도 : 약 28℃, 최종단계까지
3. 실온에서 약 10~12시간 발효한다. / 초기상태에서 3~4배 증가된 상태가 완료시점이다.

→ 2차 반죽

1. 1차반죽, 가루재료, 비가, 이스트, 설탕을 넣고 믹싱을 재개한다.
2. 꿀, 버터, 소금, 난황, 카카오매스를 순서대로 투입하며, 최종단계까지 믹싱하고 충전물 넣고 마무리한다. / 희망온도 : 약 26~28℃
3. 실온에서 약 30분간 발효 후, 분할하여 둥글리기를 한다.
4. 피로티노(파네토네 틀 종이)에 팬닝한다.
5. 약 3시간 동안 2차 발효를 진행한다. / 반죽온도 : 약 28℃, 습도 : 약 60%
6. 완성된 반죽을 컨벡션 오븐에 구워준다. / 온도 : 180℃ / 약 30분 전후
7. '파네토네'가 주저앉는 현상을 방지하기 위해, 오븐에서 바로 꺼내고 거꾸로 매달아 두어 식혀준다. / (오뎅꼬치 및 빨래건조대를 사용해도 좋다.
8. 식힌 제품 윗면에, 커버춰 초콜릿(템퍼링)을 발라주고 '초코칩'을 뿌리고 마무리한다 / 선택가능

풍림무약주식회사

팡도로(1차 → 2차, 장시간)

배합표

배합비(1차 반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
강력분	100%	416
물	24%	100
설탕	8.7%	36
버터	28.8%	120
난황	25%	104
생이스트	4.8%	20
소금	2.9%	12
생크림	25%	104
사워크림	12%	50
스위트엔자임	1%	4
뉴클레오 파네토네	9.6%	40
레비또마드레(비가)	24%	100
TOTAL	266%	1,106

팡도로 크림	
재료명	중량(g)
생크림	300
설탕	20
꿀	10
크림치즈	70
트리폴섹	10
TOTAL	410

배합비(2차 반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
1차반죽	401%	1,106
강력분	100%	276
생이스트	5.8%	16
설탕	37.7%	104
꿀	7.2%	20
버터	43.5%	120
전란	61.6%	170
스위트엔자임	0.7%	2
뉴클레오 파네토네	5.4%	15
TOTAL	663%	1,829

제조공정

→ 1차 반죽

1. 전 재료를 넣고 약 13분간 믹싱(저속, 약 3분 → 중속, 약 10분)한다. / 반죽온도 : 약 24℃
2. 약 12~15시간 저온숙성 발효한다. / 온도 : 약 7도 전후, **실온발효도 가능**

→ 2차 반죽

1. 버터를 제외한 전 재료를 넣고 믹싱을 재개한다.
2. 매끄럽게 수화된 반죽에 부드러운 버터를 2~3회에 걸쳐 투입하고, 최종단계까지 믹싱한다.
3. 약 1시간 30분 동안 1차 발효를 진행한다. / 온도 : 약 28~30℃, 습도 : 약 60%
4. 약 150g씩 분할하여 '팡도로 틀'(별 모양)에 넣고 약 1시간 동안 2차발효를 진행한다. / 온도 : 약 28~30℃, 습도 : 약 60%
5. 완성된 반죽을 컨벡션 오븐에 약 18분간 구워준다. / 온도 : 180℃