풍림무약주식회사

오렌지 팡도로(냉동생지, 고당)

배합표

배합비(1차)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
강력분	100%	2,400
소금	3%	80
설탕	5%	120
생이스트	0.7%	16
우유	25%	600
플레인 요거트	8%	200
계란	25%	600
우유버터	25%	600
크리스탈(저당)	0.2%	5
스위트엔자임(고당)	0.2%	5
뉴클레오 파네토네	10%	240
레비또마드레(비가)	21%	500
TOTAL	224%	5,366

오렌지(반죽 3kg 기준) '캔디드 오렌지필' 사이즈로 다진다.	
재료명	중량(g)
오렌지스틱	600
TOTAL	600

배합비(2차)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
1차반죽	335%	5,366
강력분	100%	1,600
설탕	38%	600
생이스트	15%	240
계란	50%	800
황란	73%	1,160
우유버터	65%	1,040
액상버터	23%	360
크리스탈(저당)	0.3%	5
스위트엔자임(고당)	0.3%	5
뉴클레오 파네토네	5%	80
TOTAL	704%	11,256

제조공정

→ 1차 반죽

1. 전 재료를 넣고 100% 믹싱한다. / 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. 다진 '오렌지스틱'을 가볍게 섞어준다.
4. 약 1시간 30분 동안 1차 발효를 진행한다. → **1차 발효 전/후를 기점으로 냉동보관 가능, 온도 : 약 -18℃, 최대 30일까지 보관가능**
5. 약 150g씩 분할하여 '팡도로 틀'(별 모양)에 넣고 약 1시간 20~30분 동안 2차발효를 진행한다. / 온도 : 약 28℃, 습도 : 약 75%
6. 컨벡션 오븐에 약 18~20분간 구워준다. / 온도 : 170℃
7. 팡도로 표면에 버터질을 하고, '슈가코트' 입혀주고 마무리한다.

NOTE

풍림무약주식회사

브리오슈 뿔라끄(냉동생지, 고당)

배합표

배합비(1차)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
강력분	100%	2,400
소금	3%	80
설탕	5%	120
생이스트	0.7%	16
우유	25%	600
플레인 요거트	8%	200
계란	25%	600
우유버터	25%	600
크리스탈(저당)	0.2%	5
스위트엔자임(고당)	0.2%	5
뉴클레오 파네토네	10%	240
레비또마드레(비가)	21%	500
TOTAL	224%	5,366

배합비(2차)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
1차반죽	335%	5,366
강력분	100%	1,600
설탕	38%	600
생이스트	15%	240
계란	50%	800
황란	73%	1,160
우유버터	65%	1,040
액상버터	23%	360
크리스탈(저당)	0.3%	5
스위트엔자임(고당)	0.3%	5
뉴클레오 파네토네	5%	80
TOTAL	704%	11,256

제조공정

→ 1차 반죽

1. 전 재료를 넣고 100% 믹싱한다. / 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. → **1차 발효 전/후를 기점으로 냉동보관 가능, 온도 : 약 -18℃, 최대 30일까지 보관가능**
4. 약 100g씩 분할하여 냉동보관한다.
5. 해동 후, 밀대로 핀 반죽을 약 1시간 20~30분 동안 2차발효를 진행한다. / 온도 : 약 28℃, 습도 : 약 75%
6. 계란물 발라주고 반죽 윗면에 구멍을 6개 내어서 슈크림과 버터를 짜준다.
7. 반죽 표면에 설탕을 골고루 뿌려준다.
8. 컨벡션 오븐에 약 8~10분간 구워준다. / 온도 : 170℃

NOTE

풍림무약주식회사

크랜베리 깜빠뉴(저온숙성)

배합표

배합비(본반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
T-65	100%	850
T-130		150
소금	2%	23
생이스트	0.6%	6
물	65%	650
바시나쥬(조정수)	3%	30
오버나이트(저당)	**1.2%**	**12**
레비또마드레(풀리쉬)	**25%**	**250**
TOTAL	**197%**	**1,971**

충전물		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
크랜베리	30%	300
호두	10%	100
TOTAL	**40%**	**100**

제조공정

→ 전날

1. 밀가루와 물을 넣고 약 2분(1단) → 약 1분(2단) 믹싱 후, 약 30분간 휴지한다.
2. '바시나쥬'와 '충전물'을 제외한 전 재료를 넣고 믹싱한다.
3. 반죽이 클린업 단계에 접어들면 '바시나쥬'를 투입한다.
4. 수화가 완료되면 충전물을 투입한다.
5. 실온에서 약 30분 휴지 후, 펀치 주고 냉장보관한다. / 온도 : 약 4℃

→ 다음날

1. 실온에서 약 40~60분 정도 두면서 온도를 올려준다.
2. 약 350g씩 분할 후, 약 20분간 실온에서 휴지한다.
3. 원하는 모양으로 성형한 후, 약 23~26분 구워준다. / 윗불 : 250℃, 아랫불 : 230℃

NOTE

풍림무약주식회사

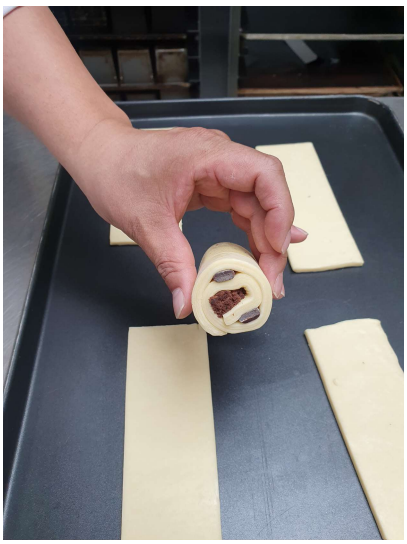
뺑 오 쇼콜라(냉동생지, 고당)

배합표

속버터		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
버터시트	50%	500
TOTAL	50%	500

배합비(본반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
강력분	100%	750
T-65		250
설탕	14%	140
소금	2%	20
생이스트	5%	50
버터	13%	125
우유	23%	225
물	23%	225
계란	5%	50
비가 (패스츄리 자투리반죽)	20%	200
크리스탈(저당)	0.4%	4
스위트엔자임(고당)	0.4%	4
TOTAL	204%	2,043

배합비(브라우니/크림법, 170~180℃ X 40분, 롤철판 : 48cm X 32cm / 3장용)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
우유버터	142%	1,800
BL마가린	47%	600
설탕	126%	1,600
계란	142%	1,800
박력분	100%	1,270
BP	2%	24
코코아파우더	24%	300
호두	24%	300
초코칩	24%	300
TOTAL	629%	7,994



제조공정

→ 냉동반죽(1차 발효 전/후 시점에서 선택한다.)

1. 일반적인 '스트레이트' 제법으로 믹싱한다 / 희망온도 : 23℃
   이때, '비가'는 패스츄리 작업에서 남은 자투리 반죽을 사용한다.
2. 둥글리기 후, 약 20분간 휴지한다.
3. 약간 길게 접어서 추가적으로 약 20분 휴지한다.
4. 반죽을 직사각형으로 밀어서 냉동고에 보관한다. / **온도 : 약 -18℃, 최대 30일까지 보관가능**

→ 해동 / 작업

1. 작업 전날 '냉동반죽'을 냉장고에 넣고 해동을 진행한다. / 온도 : 7~8℃
2. '속 버터' 넣고 (4절 X 1회) → (3절 X 1회) 밀어준다.
3. '직사각형' 모양으로 재단한다. / (7.5cm X 18cm)
4. '초코스틱(바통초콜릿)' 사이에 '브라우니'를 넣고 말아준다.
5. **2차 발효한다. /**
6. **컨벡션 오븐에서 구워준다. / (180도 X 10분) → (170도 X 6~8분)**
7. 시럽을 발라주고 마무리한다.

NOTE

풍림무약주식회사

시오빵(냉동생지, 저당)

배합표

배합비(본반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
강력분	100%	900
카이저브레드믹스 (독일산 7곡믹스)		**100**
설탕	3%	30
소금	2%	16
생이스트	3%	30
몰트엑기스	0.6%	6
계란	6%	60
물	57%	570
버터	10%	100
검은깨	7%	70
흰깨	7%	70
크리스탈(저당)	0.6%	6
엔지마띠꼬(스트레이트)	0.6%	6
레비또마드레(비가)	10%	100
레비또마드레(풀리쉬)	10%	100
TOTAL	216%	2,164

제조공정

→ 냉동반죽(1차 발효 전/후 시점에서 선택한다.)

1. 일반적인 스트레이트 제법으로 믹싱한다. / 희망반죽온도 : 26℃
2. 약 30분간 발효 후. 70g씩 분할하고 냉동고에 보관한다. / **온도 : 약 -18℃, 최대 30일까지 보관가능**

→ 해동 / 작업

1. 실온에서 완만해동을 진행한다.
2. 해동된 반죽을 '물방울' 모양으로 굴려준다.
3. 밀대로 밀어준 후, 고메터버 8g 넣고 말아준다. / **'일반 버터롤 모양' + '팥앙금 20g' 추가가능**
4. 약 40~60분 동안 발효를 진행한다. / 온도 : 약 32℃, 습도 : 약 75%
5. 소금을 '—자'로 뿌린 후, 스팀 주입하고 약 12~13분간 구워준다. / 윗불 : 230℃, 아랫불 : 200 ℃
6. 제품을 꺼낸 후, 시럽을 발라주고 마무리한다.

NOTE

풍림무약주식회사

갈릭바게트(파베이크, 저당)

배합표

배합비(본반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
강력분	100%	2,160
T-55		540
설탕	5%	134
소금	1%	37
생이스트	2%	65
물	67%	1,800
버터	5%	134
파베이크(저당)	1.2%	32
레비또마드레(비가)	10%	270
레비또마드레(풀리쉬)	7%	200
TOTAL	199%	5,372

갈릭바게트 속		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
① 버터	78%	2,100
② 설탕	40%	1,080
생크림	11%	300
마요네즈	22%	600
다진마늘	22%	600
연유	21%	560
황란	11%	300
파슬리		정량
TOTAL	205%	5,540

갈릭바게트 토핑		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
계란	20%	550
설탕	12%	320
우유	6%	150
마요네즈	37%	1,000
파슬리		정량
TOTAL	75%	2,020

제조공정

→ 파베이크 생지준비

1. 일반적인 스트레이트 제법으로 믹싱한다. / 희망온도 : 약 24℃
2. 약 50 ~ 60분간 실온에서 발효 후, 펀치 주고 다시 25 ~ 30분간 발효한다.
3. 약 150g씩 분할 후, 실온에서 약 20분간 휴지한다.
4. '짧은 바게트' 모양으로 성형한 후, 약 45분간 발효한다. / 온도 : 30℃, 습도 : 75%
5. 컨벡션 오븐에서 온도 조절(240℃ → 스팀 주입 → 180℃)하고, 약 22~23분간 구워준다.
6. 꺼낸 제품이 뜨거운 시점에서, 바로 사선으로 칼집 6개 → **(/ / / / / /)**를 내준다.
7. 제품이 식으면 '속(충전물)'과 '토핑(소스)'은 '일반 갈릭바게트'와 동일하게 진행한다.
   (칼집 사이에 충전물을 '헤라' or '짤 주머니'사용하여 채워주고, 소스 바른다.)
8. 제품을 냉동고에 보관한다. / **온도 : 약 -18℃, 최대 30일까지 보관가능**

→ 판매시

1. 반죽을 실온에서 약 30분간 해동 후, 다시 구워준다. / 컨벡션 170 ~ 180℃ X 10분

NOTE