

초코청크 파네토네



배합표 ●●●

배합비(1차 반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
강력분	100%	920
설탕	13.0%	120
버터	18.5%	170
우유	5.4%	50
꿀	2.2%	20
난황	10.9%	100
물	38.0%	350
생이스트	0.5%	5
스위트엔자임(고당)	1.1%	10
뉴클레오 파네토네 (소금 10% 함유)	10.9%	100
레비또마드레(비가)	21.7%	200
TOTAL	222%	2,045

배합비(2차 반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
1차반죽	818%	2,045
강력분	100%	250
설탕	60.0%	150
소금	2.0%	5
버터	72.0%	180
난황(1)	96.0%	240
난황(2)	16.0%	40
꿀	8.0%	20
카카오매스	40.0%	100
생크림	32.0%	80
우유	32.0%	80
생이스트	2.0%	5
초코청크	120.0%	300
스위트엔자임(고당)	2.0%	5
뉴클레오 파네토네 (소금 10% 함유)	20.0%	50
레비또마드레(비가)	20.0%	50
TOTAL	1440%	3,600

배합비(비가)		
약 6~8시간 발효(실온) → 사용 → 냉장보관(상시)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
강력분	100%	450
레비또마드레(분말)		50
물(27°C)	60%	300
TOTAL	160%	800

제조과정 ●●●

→ 1차 반죽

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

→ 2차 반죽

1. 1차반죽, 꿀, 이스트를 투입하고 설탕을 약 2회에 걸쳐 나누어 투입한다.
2. 난황(1)을 약 3회에 걸쳐 나누어 투입한다.
3. 글루텐 형성이 약 100% 가까이 완성된 시점에서 액상재료(생크림, 우유)를 투입한다.
4. 난황(2)를 투입하고 버터를 투입하고 마무리 시점에서 **카카오매스+소금(중량)**을 투입한다. / 후염법
5. 최종단계까지 믹싱하고 충전물(초코청크) 넣고 마무리한다. / 희망온도 : 약 26~28°C
6. 실온에서 약 15분간 휴지하고, 분할(약 300g)하여 둥글리기를 한다.
7. 틀 종이에 쇠파창이를 미리 끼워두고 '피로티노(파네토네 틀 종이)'에 팬닝한다.
8. 약 3시간 동안 2차 발효를 진행한다. / 반죽온도 : 약 27°C, 습도 : 약 70%
9. 토핑 + 하겔슈가 + 슈가파우더 뿌려준다.
10. 완성된 반죽을 컨벡션 오븐에 구워준다. / (온도 : 170 °C / 170 °C X 약 23분)
11. '파네토네'가 주저앉는 현상을 방지하기 위해, 오븐에서 바로 꺼내고 거꾸로 매달아 두어 식혀준다.

토핑	
재료명	중량(g)
아몬드분말	100
코코아분말	30
흰자	150
설탕	150
TOTAL	430

