

**무화과 파네토네**

배합표 ●●●



배합비(1차 반죽) - 500g 분할기준		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
강력분	100%	2,000
케인슈가	27.5%	550
물	45.0%	900
살균 난황	30.0%	600
버터	7.0%	140
생이스트	1.0%	20
스위트엔자임	1.3%	25
뉴클레오 파네토네 (소금 10% 포함)	12.5%	250
레비또마드레(비가)	25.0%	500
<b>TOTAL</b>	<b>249%</b>	<b>4,985</b>

배합비(2차 반죽) - 500g 분할기준		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
<b>1차반죽</b>	<b>499%</b>	<b>4,985</b>
강력분	100%	1,000
살균 난황	50%	500
케인슈가	50%	500
아카시아 꿀	20%	200
버터	125%	1,250
소금	2%	23
물	25%	250
글루텐액	25%	250
무화과(전처리)	225%	2,250
생이스트	0.3%	5
스위트엔자임	0.8%	8
뉴클레오 파네토네 (소금 10% 포함)	7.5%	75
레비또마드레(비가)	10.0%	100
<b>TOTAL</b>	<b>1139%</b>	<b>11,395</b>

제조공정 ●●●

→ 1차 반죽

1. 가루재료, 물, 비가를 넣고 약 8분간 믹싱(저속, 약 3분 → 중속, 약 5분)한다. / 반죽온도 : 약 24°C
2. 버터와 난황을 각각 ½씩 투입하고 반죽에 스며들면 나머지 ½을 투입하고 약 7분간(중속) 믹싱한다. / 반죽온도 : 약 28°C, 최종단계까지
3. 실온에서 약 12~15시간 발효한다. / 초기상태에서 3~4배 증가

→ 2차 반죽

1. 1차반죽, 가루재료, 이스트, 설탕, 소금, 비가, 난황(½) 순으로 투입한다.
2. 글루텐이 형성되면 난황(½), 꿀(½), 글루텐액을 투입한다.
3. 마지막 난황(½)을 투입하고 다시 버터를 3회에 걸쳐 나누어 투입한다.
4. 무화과를 투입하고 저속으로 믹싱한다. / 희망온도 : 약 26~28°C
5. 실온에서 약 40~60분간 발효 후, 약 310g씩 분할하여 둥글리기를 한다.
6. 피로티노(파네토네 틀 종이)에 팬닝하고 약 3시간 동안 2차 발효를 진행한다. / 반죽온도 : 약 26~28°C, 습도 : 약 80%
7. 토핑물을 짜주고 약 10분간 반죽표면을 말려준다.
8. 아몬드슬라이스 → 백아몬드 슬라이스 → 하겔슈가 순서로 올리고 마지막에 데코스노우를 뿌려주고 마무리한다.
9. 완성된 반죽을 컨벡션 오븐에 구워준다. / 컨벡션 오븐 : 175°C X 약 30분 전후
10. 주저앉는 현상을 방지하기 위해, 오븐에서 바로 꺼내고 거꾸로 매달아 두어 식혀준다.

배합비(충전물) / 전처리		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
건조 무화과	88%	1,750
레드와인	50%	1,000
<b>TOTAL</b>	<b>138%</b>	<b>2,750</b>

배합비 / 마카롱 토핑		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
아몬드분말	30%	600
밀전분	25%	500
케인슈가	50%	1,000
흰자	20%	400
오렌지 필	1%	25
<b>TOTAL</b>	<b>126%</b>	<b>2,525</b>

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







 **초코우유(파베이크)**

배합표 ●●●

배합비(본반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
강력분	100%	1,400
박력분		400
코코아파우더	11.1%	200
설탕	3.3%	60
소금	2.0%	36
드라이이스트(골드)	1.3%	24
버터	5.6%	100
계란		2개
우유	31.1%	560
물	31.1%	560
레비또마드레(비가)	16.7%	300
파베이크(저당)	1.4%	25
<b>TOTAL</b>	<b>204%</b>	<b>3,665</b>

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
<b>TOTAL</b>	<b>160%</b>	<b>800</b>

제조공정 ●●●

→ 전날

- 전 재료를 넣고 아래와 같이 믹싱한다.  
**1단(2분) → 2단(7분) → 고속(30초) → 1단(2분)**
- 약 50분간 발효실에서 1차 발효한다. / 온도 : 35°C, 습도 : 80%
- 약 110g씩 분할하고 원형으로 둥글리기 한다.
- 약 50분간 발효실에서 2차 발효한다. / 온도 : 35°C, 습도 : 80%
- 예열된 오븐에 스팀분사하고 약 20분간 구워준다. / 컨벡션 220°C X 스팀 후 → 180°C X 20분)
- 제품을 식힌 후, 제품을 8등분한다.
- 충전물(1) 80g을 골고루 사이사이에 짜준다.
- 충전물(2)를 적셔준다.
- 충전물(3)을 80g 짜주고 비닐을 덮어서 냉동보관한다. / 온도 : 약 -18°C, 최대 30일까지 보관가능

→ 필요시

- 필요시마다 꺼내어 예열된 오븐에 약 10분간 구워준다. / 컨벡션 : 180°C



충전물(1) → 80g 씩 짜준다.	
재료명	중량(g)
우유	500
생크림	250
크리미비트	375
다크커버쳐(중탕)	220
<b>TOTAL</b>	<b>1,345</b>

충전물(2) → 중탕한다.	
재료명	중량(g)
버터	3,630
설탕	1,500
우유	450
생크림	450
난황	450
<b>TOTAL</b>	<b>6,480</b>

충전물(3) → 휘퍼로 고속믹싱한다.	
재료명	중량(g)
크림치즈	1,000
설탕	540
전란	10개
생크림	1,500
<b>TOTAL</b>	<b>3,040</b>

배합표 ●●●

배합비(본반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
강력분	100%	1,750
설탕	8.0%	140
소금	1.6%	28
생이스트	3.0%	53
분유	3.0%	52
버터	15.0%	262
우유	27.0%	472
물	27.0%	472
오징어먹물	2.0%	35
<b>파베이크(저당)</b>	<b>1.0%</b>	<b>18</b>
<b>레비또마드레(비가)</b>	<b>19.4%</b>	<b>340</b>
<b>레비또마드레(폴리쉬)</b>	<b>30.0%</b>	<b>525</b>
<b>TOTAL</b>	<b>237%</b>	<b>4,147</b>

토핑	
재료명	중량(g)
피자치즈	정량
핫치킨	
양파	
옥수수콘	
블랙올리브	
슬라이스소세지	

**제조공정 ●●●**

→ 전날

- 전 재료를 넣고 아래와 같이 믹싱한다.  
**저속(5분) → 중속(8분) → 고속(30초) → 저속(1분)**
- 약 50분간 발효실에서 1차 발효한다. / 온도 : 35°C, 습도 : 80%
- 약 700g or 1,400g씩 분할하고 약 10분간 실온에서 중간발효한다.
- 철판에 반죽을 밀어펴주고 마늘올리브유를 발라준다.
- 약 40분간 발효실에서 2차 발효한다. / 온도 : 35°C, 습도 : 80%
- 예열된 오븐에 스팀분사하고 약 10분간 구워준다. / 컨벡션 스팀 후 → 170°C X 10분
- 제품을 식힌 후, 밀봉하여 냉동보관한다. / 온도 : 약 -18°C, 최대 30일까지 보관가능

→ 필요시

- 냉동실에서 꺼내어 해동 후 토마토 소스를 발라주고 토핑을 올려준다.
- 예열된 오븐에 약 10분간 구워준다. / 컨벡션 200°C X 10분
- 시럽을 뿌려주고 기호에 맞게 잘라서 판매한다.

**NOTE**

“유튜브에서 **온라인 시연회**를 시청하세요!”



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

배합비(폴리쉬)		
약 6~8시간 발효(실온) → 사용 → 냉장보관(상시)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
강력분	100%	450
<b>레비또마드레(분말)</b>		<b>50</b>
물(27°C)	100%	500
<b>TOTAL</b>	<b>200%</b>	<b>1,000</b>

시럽 → 끓인다.	
재료명	중량(g)
물	100
설탕	30

마늘 올리브유 → 끓인다.	
재료명	중량(g)
올리브유	500
마늘슬라이스	5개