

∰ 파네토네 썬(1)

배합표

배합비(1차 반죽)											
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)									
강력분	100%	1,360									
생이스트	0.3%	4									
물	47.1%	640									
설탕	17.6%	240									
난황	16.2%	220									
버터	23.5%	320									
스위트엔자임(고당)	1.1%	15									
뉴클레오 파네토네 (소금 10% 포함)	14.7%	200									
레비또마드레(비가)	25.0%	100									
TOTAL	221%	2,999									

YouTube 풍림무약베이커리 🔎

"유튜브에서 **온라인 시연회**를 시청하세요!"



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

제조공정 • • •

→ 1차 반죽

- 1. 전 재료를 100% 믹싱한다. / 반죽온도 : 약 30℃, 최종단계까지
- 2. 실온에서 약 16시간 발효한다. / 초기상태에서 3~4배 증가

→ 2차 반죽

NOTE

- 1. 버터를 제외한 전 재료를 투입한다.
- 2. 버터를 3회에 나누어 투입하고 최종단계까지 믹싱한다.
- 3. 충전물 넣고 마무리한다.
- 4. 실온에서 약 60분간 휴지하고 펀치 1회 준다.
- 5. 약 260g씩 분할하고 팬닝한다.
- 6. 약 16시간 동안 2차 발효를 진행한다. / 실온
- 7. 토핑물을 짜주고 '크리스탈 슈가' 및 '데코 스노우'를 뿌려주고 마무리한다.
- 8. 완성된 반죽을 컨벡션 오븐에 구워준다. / 컨벡션 오븐 : 165℃ X 약 30분 전후
- 9. 파네토네를 빼고 '데코 스노우'를 한번 더 뿌려준다.
- 10. 밑부분에 꼬챙이 끼워주고 락커에 걸어주고 식혀준다.



∰ 파네토네 썬(2)

배합표

배합비(2차 반죽)	
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
1차반죽	750%	2,999
강력분	100%	400
설탕	80.0%	320
물	20.0%	80
난황	50.0%	200
버터(3회)	80.0%	320
충 [.]	 전물	
건포도	50.0%	200
열대과일 캔디드필	100.0%	400
절임과일	130.0%	520
스위트엔자임(고당)	1.3%	5
레비또마드레(비가)	25.0%	100
TOTAL	1386%	5,544

제조공정 • • •

→ 1차 반죽

- 1. 전 재료를 100% 믹싱한다. / 반죽온도 : 약 30℃, 최종단계까지
- 2. 실온에서 약 16시간 발효한다. / 초기상태에서 3~4배 증가

NOTE

- 1. 버터를 제외한 전 재료를 투입한다.
- 2. 버터를 3회에 나누어 투입하고 최종단계까지 믹싱한다.
- 3. 충전물 넣고 마무리한다.
- 4. 실온에서 약 60분간 휴지하고 펀치 1회 준다.
- 5. 약 260g씩 분할하고 팬닝한다.
- 6. 약 16시간 동안 2차 발효를 진행한다. / 실온
- 7. 토핑물을 짜주고 '크리스탈 슈가' 및 '데코 스노우'를 뿌려주고 마무리한다.
- 8. 완성된 반죽을 컨벡션 오븐에 구워준다. / 컨벡션 오븐 : 165℃ X 약 30분 전후
- 9. 파네토네를 빼고 '데코 스노우'를 한번 더 뿌려준다.
- 10. 밑부분에 꼬챙이 끼워주고 락커에 걸어주고 식혀준다.

YouTube 풍림무약베이커리 오

"유튜브에서 **온라인 시연회**를 시청하세요!"

배합비									
(절임과일 / 약 6개월 저온숙성)									
재료명	중량(g)								
사과 다이스	300								
건포도	520								
호두분태	95								
오렌지	1개								
레몬	1개								
사과	1개								
럼	100								
담금주	300								

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

배합비(토핑)										
재료명	중량(g)									
흰자	260									
슈가파우더	300									
아몬드 분말	300									
TOTAL	860									



YouTube 풍림무약베이커리 오

"유튜브에서 <mark>온라인 시연회</mark>를 시청하세요!"

∰ 부시맨브레드

배합표

배합비	(본반죽)	
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
팡 브리오슈 (소금 1.5% 함유)	100%	500
중력분		500
소금	0.8%	8
코코아 분말	1.0%	10
몰라세스 (사탕수수원당)	8.0%	80
쇼트닝	6.0%	60
당밀시럽(세전)	12.0%	120
꿀	6.0%	60
물	33.0%	330
묵은반죽	10.0%	100
생이스트	4.0%	40
엔지마띠꼬(스트레이트)	1.0%	10
레비또마드레(비가)	15.0%	150
TOTAL	197%	1,968





제조공정 • • •

NOTE

- 1. 전 재료를 100% 믹싱한다. / 반죽온도 : 약 30℃, 최종단계까지
- 2. 약 60분간 1차 발효한다.
- 3. 약 150g씩 분할하고 약 15분간 중간휴지한다.
- 4. 원하는 모양으로 성형한다.
- 5. 반죽 전체에 물을 적셔주고 '옥수수 크런치'를 묻혀준다.
- 6. 약 60분간 2차 발효한다.
- 7. 예열된 오븐에 약 15분간 구워준다. / 컨벡션 : 170℃



 	 	 	 . – – –	 										



YouTube 풍림무약베이커리 오

"유튜브에서 **온라인 시연회**를 시청하세요!"

배합표

본반죽											
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)									
오토리제(약 30분)										
T-65	100%	700									
T-150(통밀)	10070	300									
찬물	67%	670									
1											
드라이이스트(레드)	0.4%	4									
소금	2.0%	20									
조정수(바시나쥬)	5.0%	50									
레비또마드레(폴리쉬)	30.0%	300									
오버나이트(저당)	1.0%	10									
충전	물										
해바라기씨	10.0%	100									
호박씨	10.0%	100									
슬라이스 아몬드	10.0%	100									
호두	10.0%	100									
TOTAL	245%	2,454									



배합비(폴리쉬) 약 6~8시간 발효(실온) → 사용 → 냉장보관(상시)											
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)									
T-65	100%	450									
레비또마드레(분말)	100%	50									
물(27°C)	100%	500									
TOTAL	200%	1,000									

제조공정 • • •

- 1. (T65 + T150 + 찬물)을 가볍게 섞어준다.
- 2. 반죽이 잘 섞이면 믹싱을 종료하고 랩으로 잘 싸서 약 30분간 휴지(오토리제)한다.
- 3. 충전물을 제외한 준비해둔 폴리쉬 반죽과 재료를 넣고 믹싱한다.
- 4. 중간에 조정수를 투입해주고 최종단계까지 믹싱한다.
- 5. 충전물을 넣고 저속에서 믹싱을 마무리한다.
- 6. 반죽을 정리하고 냉장고에 저온숙성(약 15~16시간) 진행한다.

→ 다음날

- 1. 반죽을 바로 분할(약 350g)한다.
- 2. 분할한 반죽을 가볍게 둥글리기 한다.
- 3. 반죽의 냉기를 빼주기 위해, 약 60~90분 동안 중간휴지를 준다.
- 4. 반죽상태 확인하고, 본격적으로 성형하고 2차발효(약15분) 한다.
- 5. 반죽을 구워준다. / 윗불 : 265℃ / 아랫불 : 240℃ X 약 15분 → 색 확인 후 1~2분 마무리)

N			ь.
I V	$\mathbf{\mathbf{\mathcal{C}}}$	4	_

|
 | |
|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|--|
|
 | |
|
 | |
|
 | |
|
 | |
|
 | |



YouTube 풍림무약베이커리 오

"유튜브에서 **온라인 시연회**를 시청하세요!"

🚳 바삭호두바게트(파베이크)

배합표

배합비((본반죽)	
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
강력분	100%	520
설탕	3.8%	20
소금	1.9%	10
드라이이스트 (골드)	1.9%	10
계란	11.5%	60
물	57.7%	300
호두	19.2%	100
레비또마드레(비가)	19.2%	100
파베이크(저당)	1.9%	10
TOTAL	217%	1,130



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

제조공정 • • •

→ 전날

- ㄱ. 충전물(호두)을 제외한 전 재료를 넣고 일반스트레이트법과 동일하게 믹싱한다.
- ㄴ. 충전물을 가볍게 섞고 반죽을 마무리한다.
- ㄷ. 약 60분간 발효실에서 1차 발효한다. / 온도 : 35℃, 습도 : 80%
- a. 제품에 맞게 분할한다. / 앙버터 = 약 180g, 샌드위치 = 약 120g
- ㅁ. 반죽을 가볍게 말아주고 약 15분간 실온에서 중간발효한다.
- ㅂ. 반죽을 밀어펴서 2번 접어주고(바게트 모양) 이음새를 마무리한다. / 3번 접으면 반죽이 터진다.
- ㅅ. 약 60분간 발효실에서 2차 발효한다. / 온도 : 35℃, 습도 : 80%
- o. 칼집을 꼭 내준다.
- ㅈ. 컨벡션오븐 = 200℃, 스팀주고 → 165~170℃ 까지 낮춘 후 약 30분간 구워준다.
- ★. 제품을 식힌 후, 밀봉하여 냉동보관한다. / 온도 : 약 -18℃, 최대 30일까지 보관가능

→ 필요시

- ㄱ. 냉동실에서 꺼내어 해동 후 예열된 오븐에 약 4분간 구워준다. / 컨벡션 170℃ X 4분
- ㄴ. 바삭한 식감을 위해 제품을 바로 반으로 갈라준다.
- □. 기호에 맞게 (샌드위치) 혹은 (앙버터) 충전물 넣어 필요시마다 판매한다.

N																														
	 	_	 _	 																										
	 		 -	 	-																									



► YouTube 품림무약베이커리 ♀

"유튜브에서 온라인 시연회를 시청하세요!"

중 7곡 크로와상(독일산 7곡)

배합표

배합비	(본반죽)	
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
강력분		500
T-45		200
카이저브레드믹스	100%	
(독일산 7곡,		300
소금 4%함유)		
엔지마띠꼬(스트레이트)	1.0%	10
설탕	12.0%	120
소금	1.2%	12
전지분유	3.0%	30
드라이이스트 (골드)	2.5%	25
패스츄리 목은반죽	10.0%	100
버터	5.0%	50
트리몰린	3.0%	30
찬물	20.0%	200
우유	20.0%	200
전란	12.0%	120
TOTAL	190%	1,897





제조공정 • • •

※ 제조공정 = 믹싱 → 1차발효 → 냉장/냉동휴지 → 냉기 확인 → 버터롤인(판버터, 약 500g) → 밀어펴기(4절 X 1회 → 3절 X 1회) → 재단 → 성형 → 2차발효 → 굽기

- ㄱ. 전 재료(냉동보관)를 넣고 일반 스트레이트 방식으로 믹싱한다. / 반죽온도 : 21℃
- ㄴ. 반죽을 옮기고 둥글리기 한 뒤, 약 30분 휴지하고 펀치준다.
- ㄷ. 반죽을 밀어펴고 냉기(냉장실 혹은 냉동고)를 준다.
- a. 냉기 확인 후, 버터(판버터, 약 500g)를 싸준다.
- □. 반죽을 (4절 X 1회 → 3절 X 1회) 밀어펴주고 재단한다.
- ㅂ. '크로와상' 형태로 성형한다.
- ㅅ. 2차발효 진행한다.
- o. 굽기 직전, 계란물을 표면에 발라주고 컨벡션오븐에서 구워준다. / 온도 : 175℃ X 약 15분 전후

N																															
	 	 	 	 	 	 		 	-	 	 -	 	 	 	 	-	 	 	 	 	 	 -	 	-							
	 	 	 	 	 	 	_	 	-	 	 _	 	 	 	 		 	 	 	 _	 	 	 	 	 	 	 	 	 	 	-