

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
총전물		
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

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)		50
물	60%	300
TOTAL	160%	800

제조공정 ●●●

- 1차 반죽
1. 전 재료를 100% 믹싱한다. / 반죽온도 : 약 30°C, 최종단계까지
 2. 실온에서 약 16시간 발효한다. / 초기상태에서 3~4배 증가
- 2차 반죽
1. 버터를 제외한 전 재료를 투입한다.
 2. 버터를 3회에 나누어 투입하고 최종단계까지 믹싱한다.
 3. 총전물 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°C X 약 30분 전후
 9. 파네토네를 빼고 '데코 스노우'를 한번 더 뿌려준다.
 10. 밑부분에 꼬챙이 끼워주고 락커에 걸어주고 식혀준다.

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

NOTE

본반죽		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
오토리제(약 30분)		
T-65	100%	700
T-150(통밀)		300
찬물	67%	670
↓		
드라이이스트(레드)	0.4%	4
소금	2.0%	20
조정수(바시나쥬)	5.0%	50
레비또마드레(폴리쉬)	30.0%	300
오버나이트(저당)	1.0%	10
충전물		
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)		50
물(27°C)	100%	500
TOTAL	200%	1,000

제조공정 ●●●

→ 전날

1. (T65 + T150 + 찬물)을 가볍게 섞어준다.
2. 반죽이 잘 섞이면 믹싱을 종료하고 랍으로 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 동글리기 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°C / 아랫불 : 240°C X 약 15분 → 색 확인 후 1~2분 마무리)

NOTE
