풍림무약주식회사

YouTube 풍림무약 베이커리

"유튜브에서 온라인 시연회를 시청하세요!"

노아빈(독일산7곡+저온숙성)

배합표

배합비(본반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
강력분	100%	540
박력분		450
카이저브레드믹스 (독일산 7곡, 소금 4%함유)		100
소금	1.0%	11
드라이이스트(레드)	0.3%	3
오버나이트(저당)	**1.4%**	**15**
물(1)	62.4%	680
물(2)	18.3%	200
레비또마드레(비가)	9.6%	105
호두분태	20.6%	225
믹스콩(마루비시)	20.6%	225
크랜베리	20.6%	225
TOTAL	255%	2,779

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

제조공정

→ 전날

1. 충전물, 물(2)를 제외한 전 재료를 넣고 아래와 같이 믹싱한다.
   저속(2분) → 중속(12분) → 저속(1분) → 물(2) / 2회에 걸쳐 투입
2. 충전물을 넣고 저속에서 믹싱을 마무리한다.
3. 실온에서 약 90분 동안 1차 발효한다.
4. 펀치주고 약 30분간 벤치타임을 준다.
5. 약 200g 씩 분할한 뒤, 밀봉하여 냉장고에 저온숙성한다.

→ 다음날

1. 실온에서 약 60~90분 동안 반죽의 냉기를 빼준다.
2. 일반식빵처럼 성형해서 가볍게 말아주고 덧가루를 한번 찍어주고 광목에 거꾸로 올려준다.
3. 약 50분간 2차발효한다. / 온도 : 30℃, 습도 : 70%
4. 실리콘페이처에 옮겨주고 선호하는 방식으로 칼집을 낸다.
5. 예열된 오븐에 스팀분사하고 약 15분간 구워준다. / 윗불 240℃, 아랫불 : 200℃

NOTE

풍림무약주식회사

YouTube 풍림무약 베이커리

"유튜브에서 온라인 시연회를 시청하세요!"

매콤소세지베이글(스트레이트)

배합표

배합비(본반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
강력분	100%	900
타피오카 전분	11.1%	100
설탕	8.9%	80
소금	2.2%	20
드라이이스트(레드)	2.2%	20
물	66.7%	600
엔지마띠꼬(스트레이트)	1.1%	10
레비또마드레(비가)	11.1%	100
TOTAL	203%	1,830

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

토핑	
재료명	중량(g)
세미드라이드 토마토 (얼린)	정량
할라피뇨	
에멘탈 가는 쉬레드	

제조공정

1. 전 재료를 넣고 믹싱한다. / 저속(2분) → 중속(5분) → 저속(1분)
2. 약 40분간 1차 발효한다. / 실온
3. 약 100g씩 분할하고 약 15분 정도 벤치타임을 준다.
4. 가스를 빼주고 '매콤소세지'를 반죽에 싸준다.
5. 계란물을 발라주고 '에멘탈치즈'를 묻혀서 가위질을 5번 해준다.
6. 가위질한 구멍에 '세미드라이드 토마토'+'할라피뇨'를 꽂아준다.
7. 약 15분간 2차 발효한다. / 실온
8. 예열된 오븐에 약 10분간 구워준다. / 윗불 : 230℃, 아랫불 : 180℃

NOTE

풍림무약주식회사

YouTube 풍림무약 베이커리

"유튜브에서 온라인 시연회를 시청하세요!"

대파치즈볼(파베이크)

배합표

배합비(본반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
강력분	100%	300
박력분		300
설탕	5.0%	30
소금	3.0%	18
드라이이스트(레드)	2.5%	15
물	20.0%	120
정광만 제과기능장식 (비가) 약 6~8시간 발효(실온) → 사용 → 냉장보관(상시)		
강력분	66.7%	400
물	66.7%	400
레비또마드레(분말)	10.0%	60
파베이크(저당)	1.7%	10
TOTAL	276%	1,653

토핑	
재료명	중량(g)
계란	1,650
설탕	960
우유	450
마요네즈	3,000
TOTAL	6,060

대파크림	
재료명	중량(g)
대파	600
버터	180
크림치즈	900
설탕	300
마요네즈	600
연유	600
TOTAL	3,180

제조공정

→ 전날

1. 전 재료를 넣고 아래와 같이 믹싱한다.
   저속(2분) → 중속(5분) → 저속(1분)
2. 약 60분간 발효실에서 1차 발효한다. / 온도 : 32℃, 습도 : 75%
3. 약 100g씩 분할하고 원형으로 둥글리기 한다.
4. 철판에 바로 팬닝해주고 약 40분간 발효실에서 2차 발효한다. / 온도 : 32℃, 습도 : 75%
5. 기공을 일정하게 하기위해 반죽표면에 아주 살짝 칼집을 내준다.
6. 예열된 오븐에 스팀분사하고 약 10분간 구워준다. / 컨벡션 스팀 후 → 160℃ X 10분)

→ 냉동보관(본인의 작업환경에 맞춰서 선택한다.)

1. 구워진 바게트를 식힌 후, 밀봉하여 보관하고 필요시마다 꺼내어 충전물+크림작업한다. / **온도 : 약 -18℃, 최대 30일까지 보관가능**
2. 충전물까지 성형한 바게트를 밀봉하여 보관하고 필요시마다 크림을 짜주고 구워도 된다. / **온도 : 약 -18℃, 최대 30일까지 보관가능**

→ 필요시

1. 바게트볼에 칼집을 약 4회 주고, 대파크림을 빵 안쪽 사이사이에 골고루 짜준다.
2. 빵 윗면에 토핑물을 찍어준다.
3. 고명으로 '얼린파'를 올려준다.

→ 필요시

1. 필요시마다 예열된 오븐에 약 10분간 구워준다. / 컨벡션 스팀 후 → 160℃ X 10분)
2. 제품을 꺼내고 파마산 치즈가루를 가볍게 뿌려주고 마무리한다.

NOTE

풍림무약주식회사

YouTube 풍림무약 베이커리

"유튜브에서 온라인 시연회를 시청하세요!"

악마의 유혹(팡 브리오슈)

배합표

배합비(1차 반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
팡 브리오슈(분말)	100%	1,000
레비또마드레(비가)	10.0%	100
생이스트	3.5%	35
코코아 파우더	7.5%	75
소금	0.4%	4
물	62.0%	620
스위트엔자임(고당)	1.0%	10
TOTAL	184%	1,844

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

코팅다크	
재료명	중량(g)
코팅 다크	700
다크 54%	70
중탕한다.	

가나슈	
재료명	중량(g)
에버휩(1)	1,000
다크 초콜릿(2)	400
밀크 초콜릿(2)	400
누텔라 스프레드(2)	600
(1)을 끓인 후, (2)에 1을 섞는다. → 냉장숙성(1일)	

제조공정

1. 전 재료를 넣고 믹싱한다. / 저속(2분) → 중속(5분) → 저속(1분)
2. 약 50분간 1차 발효한다. / 온도 : 32℃, 습도 : 75%
3. 약 80g씩 분할하고 둥글리기한다.
4. 철판에 팬닝하고 약 50분간 2차 발효한다. / 온도 : 32℃, 습도 : 75%
5. 예열된 오븐에 약 10분간 구워준다. / 윗불 : 230℃, 아랫불 : 180℃
6. 제품을 식힌 다음, '가나슈'60g 짜고 '초콜렛' 코팅한 후, '코코아 파우더 ' 뿌리고 마무리한다.

NOTE

풍림무약주식회사

YouTube 풍림무약 베이커리

"유튜브에서 온라인 시연회를 시청하세요!"

마지팬 파네토네(1)

배합표

배합비(1차 반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
강력분	100%	500
설탕	35.2%	176
버터	35.2%	176
물	52.0%	260
생이스트	2.0%	10
스위트엔자임(고당)	0.8%	4
뉴클레오 파네토네 (소금 10% 포함)	10.0%	50
레비또마드레(비가)	23.2%	116
TOTAL	258%	1,292

배합비(2차 반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
1차반죽	1114%	1,292
강력분	100.0%	200
마지팬	58.0%	116
소금	2.0%	4
설탕	37.0%	74
꿀	50.0%	100
난황	55.0%	110
버터(용해)	15.0%	30
버터(고형)	71.0%	142
충전물(후르츠)	58.0%	116
생이스트	7.5%	15
스위트엔자임(고당)	1.0%	2
뉴클레오 파네토네 (소금 10% 포함)	10.0%	20
레비또마드레(비가)	8.0%	16
TOTAL	1586%	2,237

배합비(마지팬)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
아몬드분말	100%	540
분당	63%	340
흰자	15%	80
TOTAL	178%	960

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

배합비(토핑)	
재료명	중량(g)
아몬드분말	115
설탕	750
코코아파우더	20
옥수수전분	25
올리브오일	40
흰자	200
우박설탕	정량
TOTAL	1,150

배합비(충전물 - 후르츠)	
재료명	중량(g)
설타나	1,000
건포도	1,000
크랜베리	2,000
오렌지필	2,000
건조살구	1,000
바카디 럼	1,000
TOTAL	8,000

NOTE

풍림무약주식회사

YouTube 풍림무약 베이커리

"유튜브에서 온라인 시연회를 시청하세요!"

마지팬 파네토네(2)

배합표

제조공정

→ 1차 반죽

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

→ 2차 반죽

1. 버터, 난황을 제외한 전 재료를 믹싱한다.
2. 글루텐이 형성되면 난황(½), 용해버터를 투입한다.
3. 고령버터와 난황(½)을 투입하고 마무리 믹싱한다.
4. 실온에서 약 60분간 발효 후, 약 250g씩 분할하여 둥글리기를 한다.
5. 피로티노(파네토네 틀 종이)에 팬닝하고 약 3시간 동안 2차 발효를 진행한다. / 반죽온도 : 약 26~28℃, 습도 : 약 80%
6. 토핑물을 짜주고 우박설탕을 뿌려준다.
7. 슈가파우더를 뿌려주고 마무리한다.
8. 완성된 반죽을 컨벡션 오븐에 구워준다. / 컨벡션 오븐 : 160℃ X 약 30분 전후
9. 주저앉는 현상을 방지하기 위해, 오븐에서 바로 꺼내고 거꾸로 매달아 두어 식혀준다.

NOTE