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

풍림무약주식회사

YouTube 풍림무약 베이커리

"유튜브에서 온라인 시연회를 시청하세요!"

생 바나나 팡 브리오슈

배합표

배합비(본반죽) → 약 80g		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
팡 브리오슈 (소금 1.5% 함유)	100%	500
유기농 강력분		500
생이스트	3.5%	35
소금	0.4%	4
난황	22.0%	220
물	22.0%	220
스위트엔자임(고당)	1.0%	10

배합비(바나나 속) → 약 60g	
재료명	중량(g)
버터크림(일반)	600
커스터드크림	1,000
생바나나	450
TOTAL	2,050

배합비(비스퀴) → 약 30g	
재료명	중량(g)
버터	1,120
설탕	880
난황	400
메이플시럽	40
박력분	1,000
TOTAL	3,440

제조공정

1. 전 재료를 넣고 믹싱한다. / 온도 : 27℃
2. 약 60분간 1차 발효한다.
3. 약 80g씩 분할하고 약 15분간 중간발효한다.
4. '바나나속'을 준비하여 약 60g씩 포앙화한다.
5. 반죽표면에 계란물을 발라주고 '비스퀴(30g)'를 씌워준다.
6. 약 40분간 2차 발효한다. / 온도 : 32℃, 습도 : 75%
7. 예열된 오븐에 약 12분간 구워준다. / 컨벡션 : 180℃

NOTE

풍림무약주식회사

YouTube 풍림무약 베이커리

"유튜브에서 온라인 시연회를 시청하세요!"

바게트 드미(저온숙성)

배합표

스펀지		
T-55	100%	650
세미드라이이스트 (냉동/레드)	0.3%	2
물	120%	780
TOTAL	220%	1,432

본반죽		
유기농 강력분	100%	650
세미드라이이스트 (냉동/레드)	0.3%	2
소금(후염법)	3.8%	25
물	33.8%	220
레비또마드레(비가)	24.6%	160
오버나이트(저당)	2.0%	13
TOTAL	165%	1,070

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. 스펀지반죽을 미리 준비해둔다 . / 약 3~4시간
2. 소금을 제외한 전 재료를 넣고 믹싱한다. / 반죽온도 : 23~24℃
3. 소금을 투입하고 믹싱을 마무리한다.
4. 실온에서 약 60~90분 동안 1차 발효한다.
5. 펀치주고 브레드박스에 넓게 펼쳐준다.
6. 밀봉하여 냉장고에 저온숙성한다. / 약 16~18시간

→ 다음날

1. 실온에서 약 60분 동안 반죽의 냉기를 빼준다.
2. (반죽온도 : 16℃)에서 약 200g씩 분할 → 중간발효 → (반죽온도 : 20℃)에서 '바게트모양 ' 으로 성형
3. 2차발효를 약 70분간 진행한다. / 실온
4. 선호하는 방식으로 칼집을 낸다.
5. 예열된 오븐에 스팀분사하고 약 25분간 구워준다. / 윗불 250℃, 아랫불 : 200℃

NOTE

풍림무약주식회사

YouTube 풍림무약 베이커리

"유튜브에서 온라인 시연회를 시청하세요!"

카이저 식빵(독일산 7곡)

배합표

배합비(본반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
강력분	100%	700
카이저브레드믹스 (독일산 7곡, 소금 4%함유)		300
설탕	9.0%	90
소금	0.5%	5
분유	2.0%	20
생이스트	3.0%	30
버터	9.0%	90
물	63.0%	630
몰트 엑기스	1.0%	10
엔지마띠꼬(스트레이트)	1.0%	10
레비또마드레(비가)	15.0%	150
TOTAL	204%	2,035

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

1. 전 재료를 넣고 믹싱한다. / 온도 : 27℃
2. 약 60분간 1차 발효한다. / 실온
3. 약 500g씩 분할하고 약 15분간 중간발효한다.
4. '원로프' 형태로 길게 성형하고 풀먼식빵(½)틀에 팬닝한다.
5. 약 60분간 2차 발효한다. / 온도 : 38℃, 습도 : 85%
6. 예열된 오븐에 약 27분간 구워준다. / 컨벡션 : 180℃

NOTE

풍림무약주식회사

YouTube 풍림무약 베이커리

"유튜브에서 온라인 시연회를 시청하세요!"

샌드위치 바게트(파베이크)

배합표

배합비(본반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
강력분	100%	750
T-55		150
설탕	2.2%	20
소금	2.2%	20
세미드라이이스트 (냉동/레드)	1.7%	15
물	62.2%	560
레비또마드레(비가)	15.6%	140
엔지마띠꼬(스트레이트)	1.1%	10
파베이크(저당)	1.1%	10
TOTAL	186%	1,675

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. 전 재료를 넣고 일반스트레이트법과 동일하게 믹싱한다. / 반죽온도 : 26℃
2. 약 60분간 발효실에서 1차 발효한다. / 실온
3. 약 150g씩 분할하고 둥글리기 한 뒤 약 15분간 실온에서 중간발효한다.
4. 반죽을 밀어펴주고 일반바게트 모양(22cm)으로 성형한다.
5. 약 70분간 발효실에서 2차 발효한다. / 온도 : 35℃, 습도 : 80%
6. 칼집을 반죽 가운데 가볍게 내준다.
7. 예열된 오븐에 스팀분사하고 약 18분간 구워준다. / 컨벡션 : 260℃
8. 제품을 식힌 후, 밀봉하여 냉동보관한다. / **온도 : 약 -18℃, 최대 30일까지 보관가능**

→ 필요시

1. 냉동실에서 꺼내어 해동 후 예열된 오븐에 약 10분간 구워준다. / 컨벡션 180℃ X 9분
2. 기호에 맞게 샌드위치 충전물 넣어 필요시마다 판매한다.

NOTE

풍림무약주식회사

YouTube 풍림무약 베이커리

"유튜브에서 온라인 시연회를 시청하세요!"

파네토네 설타나(1)

배합표

배합비(1차 반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
유기농 강력분	100%	680
생이스트	0.3%	2
물	47.1%	320
설탕	17.6%	120
난황	16.2%	110
버터	26.5%	180
스위트엔자임(고당)	1.5%	10
뉴클레오 파네토네 (소금 10% 포함)	14.7%	100
TOTAL	224%	1,522

배합비(2차 반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
1차반죽	304%	1,522
유기농 강력분	100%	500
물	29.0%	145
설탕	32.0%	160
소금	1.2%	6
난황	22.0%	110
버터	34.0%	170
꿀	10.0%	50
생이스트	6.0%	30
레몬필	45.0%	225
설타나	60.0%	300
오렌지스트립	45.0%	225
스위트엔자임(고당)	1.0%	5
뉴클레오 파네토네 (소금 10% 포함)	11.8%	80
레비또마드레(비가)	40.0%	200
TOTAL	741%	3,728

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	비율 (Baker's %)	중량(g)
아몬드분말	100%	150
분당	100%	150
흰자	77%	115
TOTAL	277%	415

배합비 (충전물 - 레드와인 숙성/냉장보관)	
재료명	중량(g)
레몬필	225
설타나	300
오렌지스트립	225
TOTAL	750

NOTE

풍림무약주식회사

YouTube 풍림무약 베이커리

"유튜브에서 온라인 시연회를 시청하세요!"

파네토네 설타나(2)

배합표

제조공정

→ 1차 반죽

1. 버터를 제외한 전 재료를 1단에서 믹싱한다.
2. 버터를 2~3회에 나누어 100% 믹싱한다. / 반죽온도 : 약 30℃, 최종단계까지
3. 실온에서 약 13~15시간 발효한다. / 초기상태에서 3~4배 증가

→ 2차 반죽

1. 버터를 제외한 전 재료를 믹싱한다.
2. 버터를 2~3회에 나누어 110% 믹싱한다.
3. 충전물 넣고 마무리한다.
4. 실온에서 약 60분간 휴지하고 약 250g씩 분할하고 팬닝한다.
5. 약 5~6시간 동안 2차 발효를 진행한다. / 온도 : 약 30℃, 습도 : 약 60%
6. 토핑물을 짜주고 '데코스노우'를 뿌려주고 마무리한다.
7. 완성된 반죽을 컨벡션 오븐에 구워준다. / 컨벡션 오븐 : 160℃ X 약 40분 전후

NOTE