풍림무약주식회사

YouTube 풍림무약 베이커리

"유튜브에서 온라인 시연회를 시청하세요!"

오렌지 구겔호프

배합표

배합비(본반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
강력분	100%	470
팡 브리오슈 (소금 1.5% 함유)		470
오렌지벨벳쿠헨		60
생이스트	3.0%	30
소금	0.4%	4
물	27.0%	270
난황	22.0%	220
오렌지필	6.0%	60
건조크랜베리	5.0%	50
건포도	5.0%	50
호두분태	5.0%	50
스위트엔자임(고당)	1.1%	10
레비또마드레(비가)	15.0%	150
TOTAL	189%	1,894

구겔호프크림	
재료명	중량(g)
우유	100
바닐레크렘	50
생크림	150
TOTAL	300

제조공정

1. 전 재료를 넣고 믹싱한다. / 저속(2분) → 중속(5분) → 저속(1분)
2. 약 60분간 1차 발효한다. / 온도 : 32℃, 습도 : 75%
3. 약 300g씩 분할하고 둥글리기한다.
4. 전용틀(구겔호프)에 팬닝하고 약 60분간 2차 발효한다. / 온도 : 32℃, 습도 : 75%
5. 예열된 오븐에 약 25분간 구워준다. / 윗불 : 250℃, 아랫불 : 230℃
6. 제품을 식힌 다음, 버터칠을 하고 설탕을 묻혀준다.
7. 생크림을 가운데 짜주고 오렌지 슬라이스 올리고 마무리한다.

NOTE

풍림무약주식회사

YouTube 풍림무약 베이커리

"유튜브에서 온라인 시연회를 시청하세요!"

레몬 버터플라이

배합표

배합비(본반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
강력분	100%	480
팡 브리오슈 (소금 1.5% 함유)		480
뉴클레오 파네토네		40
생이스트	3.0%	30
소금	0.4%	4
난황	22.0%	220
물	27.0%	270
레몬필	8.0%	80
스위트엔자임(고당)	1.0%	10
레비또마드레(비가)	15.0%	150
TOTAL	176%	1,764

제조공정

1. 전 재료를 넣고 최종단계까지 믹싱한다.
2. 약 60분간 1차 발효한다. / 온도 : 32℃, 습도 : 75%
3. 약 60g씩 분할하고 둥글리기한다.
4. 반죽을 밀어펴서 별모양틀에 팬닝하고 아몬드크림을 짜준다.
5. 약 60분간 2차 발효한다. / 온도 : 32℃, 습도 : 75%
6. 예열된 오븐에 약 20분간 구워준다. / 컨벡션 : 180℃
7. 제품을 식힌 다음, 레몬크림, 크럼블 올리고 슈가파우더 뿌려준다.
8. 추가 데코레이션으로 마무리한다.

레몬크림(180g)	
재료명	중량(g)
레몬즙	10
우유	200
바닐레크렘	110
생크림(휘핑한)	300
TOTAL	620

크럼블	
재료명	중량(g)
황설탕	100
중력분	100
아몬드 분말	100
버터	100
레몬제스트	小
TOTAL	400

레몬 아몬드크림(30g)	
재료명	중량(g)
설탕	250
버터	250
아몬드 분말	250
난황	250
레몬즙	10
레몬제스트	小
TOTAL	1,010

NOTE

풍림무약주식회사

YouTube 풍림무약 베이커리

"유튜브에서 온라인 시연회를 시청하세요!"

찰팡 브리오슈

배합표

배합비(본반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
강력분	100%	500
팡 브리오슈 (소금 1.5% 함유)		500
생이스트	3.0%	30
소금	0.4%	4
난황	21.0%	210
물	31.0%	310
스위트엔자임(고당)	1.0%	10
레비또마드레(비가)	15.0%	150
TOTAL	171%	1,714

충전물(120g)	
재료명	중량(g)
크림치즈	1,360
설탕	300
팥배기	150
소프트T (타피오카전분)	610
TOTAL	2,420

제조공정

1. 전 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 약 60분간 1차 발효한다. / 온도 : 32℃, 습도 : 75%
3. 약 150g씩 분할하고 밀어펴준다.
4. 충전물을 말아주고 베이글 모양으로 말아준다.
5. '소보로' 토핑을 찍고 충전물을 보이도록 가위질을 해준다.
6. 약 60분간 2차 발효한다. / 온도 : 32℃, 습도 : 75%
7. 토핑물을 지그재그 형태로 제품표면위에 짜준다.
8. 예열된 컨벡션 오븐에 약 18분간 구워준다. / 200℃
9. 제품을 식히고 마무리한다.

토핑	
재료명	중량(g)
슈가파우더	500
아몬드 분말	350
흰자	300
설탕	110
물	65
TOTAL	1,325

NOTE

풍림무약주식회사

YouTube 풍림무약 베이커리

"유튜브에서 온라인 시연회를 시청하세요!"

포카치아 콰트로

배합표

본반죽		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
로마(포카치아)	100%	1,000
물(1)	60%	600
드라이이스트(레드)	1%	10
레비또마드레(비가)	15%	150
오버나이트(저당)	1%	**10**
↓		
물(2)	16.0%	160
소금(후염법)	1.5%	15
올리브오일	8.0%	80
TOTAL	203%	2,025

제조공정

1. 물(1), 소금, 올리브오일을 제외한 재료를 넣고 믹싱한다. / **저속(5분) → 중속(2분)**
2. 나머지 재료(후염법)를 투입하고 최종단계까지 믹싱한다. / 약 8분, **고속 → 저속**
3. 올리브오일을 마지막에 넣고 살짝 섞어준다.
4. 실온에서 약 60분간 1차 발효한다.
5. 냉장고에서 하루정도 저온숙성을 진행한다.
6. 다음날 1~2시간 실온에서 휴지 후, 펀칭하고 철판크기에 맞추어 늘려준다.
7. 실온에서 약 60분간 2차 발효한다.
8. 예열된 오븐에 스팀 쏴주고, 약 15분간 구워준다. / 윗불 : 260℃, 아랫불 : 230℃
9. 가장자리를 잘라내고 재단(가로 : 8cm X 약 12개)을 해준다.
10. 제품을 식힌 다음, 여러가지 토핑으로 마무리한다.
11. 오븐에서 다시 구워준다. / 컨벡션 : 180℃ X 5~7분

충전물	
재료명	중량(g)
블랙올리브	50
그린올리브	50
양파	100
할라피뇨	40
건조크랜베리	40
베이컨	65
TOTAL	345

NOTE

풍림무약주식회사

YouTube 풍림무약 베이커리

"유튜브에서 온라인 시연회를 시청하세요!"

카이저 크러스떼 깜빠뉴

배합표

배합비(본반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
카이저브레드믹스 (독일산 7곡, 소금 4%함유)	100%	300
통밀		200
중종	176.8%	884
물	56.0%	280
생이스트	0.8%	4
크리스피 오트밀	10.0%	50
건포도	10.0%	50
호두분태	10.0%	50
크랜베리	10.0%	50
엔지마띠꼬(스트레이트)	2.0%	10
레비또마드레(비가)	40.0%	200
TOTAL	416%	2,078

중종(약 3시간)	
재료명	중량(g)
강력분	500
물	370
생이스트	4
소금	10
TOTAL	884

제조공정

1. 충전물을 제외한 전 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 충전물(오트밀, 건포도, 호두분태, 크랜베리)을 마지막에 섞어주고 믹싱을 마무리한다.
3. 실온에서 약 60분간 1차 발효한다.
4. 280g씩 분할하고 원하는 모양대로 성형한다.
5. 반느통에 팬닝하고, 실온에서 약 60분간 2차 발효한다.
6. 표면에 십자쿠프를 준다.
7. 예열된 오븐에 스팀 쏴주고, 약 15분간 구워준다. / 윗불 : 260℃, 아랫불 : 230℃
8. 온도를 줄이고 약 8분간 구워준다. / 윗불 : 230℃, 아랫불 : 200℃
9. 제품을 식힌 다음, 마무리한다.

NOTE

풍림무약주식회사

YouTube 풍림무약 베이커리

"유튜브에서 온라인 시연회를 시청하세요!"

오렌지벨벳케이크

배합표

배합비(본반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
오렌지벨벳쿠헨	100%	1,000
스위트엔자임(고당)	1.0%	10
계란	35.0%	350
식용유	30.0%	300
물	25.0%	250
오렌지필	5.0%	50
초코칩	7.0%	70
코엥트로(오렌지술)	1.0%	10
TOTAL	204%	2,040

제조공정

1. 모든 재료를 혼합하여 비터기로 약 2~3분간 믹싱한다.
2. 틀에 팬닝 후, 컨벡션 오븐에서 약 20분간 굽는다. / 180℃
3. 제품을 식히고 윗면을 갈라준다.
4. 케익시럽을 묻혀주고 생크림을 발라준다.
5. 오렌지, 자몽 등으로 데코해주고 광택제를 발라주고 마무리한다.

NOTE