풍림무약주식회사

YouTube 풍림무약 베이커리

"유튜브에서 온라인 시연회를 시청하세요!"

슈볼(팡 브리오슈)

배합표

배합비(본반죽) - 40g(분할)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
초강력분	100%	550
팡 브리오슈 (소금 1.5% 함유)		400
뉴클레오 파네토네		50
설탕	15.0%	150
소금	1.8%	18
생이스트	1.0%	10
계란	65.0%	650
버터	45.0%	450
오버나이트(저당)	0.5%	5
스위트엔자임(고당)	0.5%	5
레비또마드레(비가)	20.0%	200
TOTAL	249%	2,488

제조공정

※ 저온숙성 브리오슈 반죽은 다음과 같이 사전작업을 완료한다.
(믹싱 → 실온휴지(1시간) → 납작하게 밀어펴기 → 저온숙성(2℃) X 12시간 이상 → 분할 → 냉장보관(1시간) → 성형(개별 레시피에 맞게)

1. 약 60분간 2차 발효한다. / 온도 : 28℃, 습도 : 75%
2. 발효가 끝나면 반죽 위에 계란물을 발라주고 얼려둔 크림(냉동)을 뒤집어 올려준다.
3. 설탕을 뿌려주고 이쑤시개를 이용하여 기포를 터뜨려준다.
4. 예열된 오븐에 약 8~9분간 구워준다. / 윗불 : 210℃, 아랫불 : 180℃
5. 빵을 꺼내고 표면 위에 시럽 발라주고 마무리한다.

배합비 - 30g(분할)	
재료명	중량(g)
바닐레크렘	400
우유	1,000
TOTAL	1,400

NOTE

풍림무약주식회사

YouTube 풍림무약 베이커리

"유튜브에서 온라인 시연회를 시청하세요!"

밤돌돌 브리오슈(팡 브리오슈)

배합표

배합비(본반죽) - 150g(분할)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
초강력분	100%	550
팡 브리오슈 (소금 1.5% 함유)		400
뉴클레오 파네토네		50
설탕	15.0%	150
소금	1.8%	18
생이스트	1.0%	10
계란	65.0%	650
버터	45.0%	450
오버나이트(저당)	0.5%	5
스위트엔자임(고당)	0.5%	5
레비또마드레(비가)	20.0%	200
TOTAL	249%	2,488

배합비 - 30g(분할)	
재료명	중량(g)
바닐레크렘	400
우유	1,000
TOTAL	1,400

슈트로이젤(노란 소보루)	
재료명	중량(g)
버터	500
설탕	500
옥수수 분말	600
TOTAL	1,600

마카롱토핑	
재료명	중량(g)
슈가파우더	524
아몬드분말	360
흰자	255
설탕	100
물	80
TOTAL	1,319

제조공정

※ 저온숙성 브리오슈 반죽은 다음과 같이 사전작업을 완료한다.
(믹싱 → 실온휴지(1시간) → 납작하게 밀어펴기 → 저온숙성(2℃) X 12시간 이상 → 분할 → 냉장보관(1시간) → 성형(개별 레시피에 맞게)

1. 반죽을 밀어펴고 슈크림을 짜준다.
2. 충전물(밤 100g + 병아리콩 20g) 올려주고 반죽을 말아준다.
3. 반죽을 2등분(1/2)해서 종이틀에 팬닝한다.
4. 약 60분간 2차 발효한다. / 온도 : 28℃, 습도 : 75%
5. 발효가 끝나면 반죽 위에 계란물을 발라주고 마카롱 토핑 + 슈트로이젤을 뿌려준다.
6. 예열된 오븐에 약 22~24분간 구워준다. / 컨벡션 : 165℃
7. 빵을 꺼내고 표면위에 시럽 발라주고 마무리한다.

NOTE

풍림무약주식회사

YouTube 풍림무약 베이커리

"유튜브에서 온라인 시연회를 시청하세요!"

브리오슈 낭테르(팡 브리오슈)

배합표

배합비(본반죽) - 80g(분할)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
초강력분	100%	550
팡 브리오슈 (소금 1.5% 함유)		400
뉴클레오 파네토네		50
설탕	15.0%	150
소금	1.8%	18
생이스트	1.0%	10
계란	65.0%	650
버터	45.0%	450
오버나이트(저당)	0.5%	5
스위트엔자임(고당)	0.5%	5
레비또마드레(비가)	20.0%	200
TOTAL	249%	2,488

제조공정

※ 저온숙성 브리오슈 반죽은 다음과 같이 사전작업을 완료한다.
(믹싱 → 실온휴지(1시간) → 납작하게 밀어펴기 → 저온숙성(2℃) X 12시간 이상 → 분할 → 냉장보관(1시간) → 성형(개별 레시피에 맞게)

1. 반죽을 밀어펴고 '펄슈가' 넣고 둥글리기 한다.
2. 반죽(80g X 3개)을 틀에 팬닝한다. / (길이 : 19cm X 높이 : 8cm X 너비 : 10cm)
3. 약 60분간 2차 발효한다. / 온도 : 28℃, 습도 : 75%
4. 발효가 끝나면 반죽 위에 계란물을 발라주고 가위질을 해준다.
5. 하겔슈가를 표면에 뿌려주고 예열된 오븐에 약 22~24분간 구워준다. / 컨벡션 : 165℃
6. 빵을 꺼내고 표면 위에 시럽 발라주고 마무리한다.

NOTE

풍림무약주식회사

YouTube 풍림무약 베이커리

"유튜브에서 온라인 시연회를 시청하세요!"

브리오슈 플라크(팡 브리오슈)

배합표

배합비(본반죽) - 80g(분할)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
초강력분	100%	550
팡 브리오슈 (소금 1.5% 함유)		400
뉴클레오 파네토네		50
설탕	15.0%	150
소금	1.8%	18
생이스트	1.0%	10
계란	65.0%	650
버터	45.0%	450
오버나이트(저당)	0.5%	5
스위트엔자임(고당)	0.5%	5
레비또마드레(비가)	20.0%	200
TOTAL	249%	2,488

배합비	
재료명	중량(g)
바닐레크렘	400
우유	1,000
TOTAL	1,400

제조공정

※ 저온숙성 브리오슈 반죽은 다음과 같이 사전작업을 완료한다.
(믹싱 → 실온휴지(1시간) → 납작하게 밀어펴기 → 저온숙성(2℃) X 12시간 이상 → 분할 → 냉장보관(1시간) → 성형(개별 레시피에 맞게)

1. 반죽을 둥글게 밀어펴주고 철판틀에 팬닝한다.
2. 약 60분간 2차 발효한다. / 온도 : 28℃, 습도 : 75%
3. 발효가 끝나면 반죽 위에 계란물을 발라주고 손가락으로 구멍을 7개 내준다.
4. 구멍에 '바닐레크렘(15g)'을 짜준다.
5. 설탕을 표면에 뿌려주고 크림 위에 버터를 살짝 짜준다.
6. 예열된 오븐에 약 9~11분간 구워준다. / 윗불 : 210℃, 아랫불 : 180℃

NOTE

풍림무약주식회사

YouTube 풍림무약 베이커리

"유튜브에서 온라인 시연회를 시청하세요!"

허브 포카치아 / 조리빵(로마)

배합표

본반죽		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
로마(포카치아)	100%	1,000
물(1)	60%	600
드라이이스트(레드)	0%	4
레비또마드레(비가)	15%	150
오버나이트(저당)	1%	**10**
↓		
물(2)	15.0%	150
소금(후염법)	2.2%	22
올리브오일	8.0%	80
TOTAL	202%	2,016

바질소스	
재료명	중량(g)
마요네즈	180
설탕	50
생크림	30
계란	60
바질페스토	160
다진마늘	5
TOTAL	485

충전물	
재료명	중량(g)
그린올리브	120
건살구	50
블랙올리브	100
프룬	50
마늘	4
프로방스허브	6
TOTAL	330

토핑소스	
재료명	중량(g)
계란	550
설탕	320
우유	150
마요네즈	1,000
파슬리	정량
TOTAL	2,020

제조공정

1. 충전물을 제외한 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 나머지 재료(후염법) + 충전물을 투입하고 최종단계까지 믹싱한다.
3. 올리브오일을 마지막에 살짝 섞어준다.
4. 실온에 약 30분 휴지하고 반죽을 약 2회 접어준다.
5. 반죽을 철판길이에 맞게 늘려주고 팬닝한다.
6. 냉장고에서 약 12~24시간 저온숙성을 진행한다.
7. 다음날 1~2시간 실온에서 휴지 후, 120g씩 분할하고 둥글리기 한다.
8. 실온에 약 60분간 2차 발효한다.
9. 자연스럽게 퍼진 반죽 위에 충전물 뿌려준다.
   (올리브오일 + 바질소스 + 양파 + 페퍼로니햄 + 브로콜리 + 마요네즈 + 피자치즈 + 올리브)
10. 물을 반죽 위에 분사해주고 예열된 오븐에 약 6~8분간 구워준다. / 윗불 : 250℃, 아랫불 : 230℃
11. 마늘소스 발라주고 마무리한다.

NOTE

풍림무약주식회사

YouTube 풍림무약 베이커리

"유튜브에서 온라인 시연회를 시청하세요!"

허브 푸가스(로마)

배합표

본반죽		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
로마(포카치아)	100%	1,000
물(1)	60%	600
드라이이스트(레드)	0%	4
레비또마드레(비가)	15%	150
오버나이트(저당)	1%	**10**
↓		
물(2)	15.0%	150
소금(후염법)	2.2%	22
올리브오일	8.0%	80
TOTAL	202%	2,016

충전물	
재료명	중량(g)
그린올리브	120
건살구	50
블랙올리브	100
프룬	50
마늘	4
프로방스허브	6
TOTAL	330

제조공정

1. 충전물을 제외한 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 나머지 재료(후염법) + 충전물을 투입하고 최종단계까지 믹싱한다.
3. 올리브오일을 마지막에 살짝 섞어준다.
4. 실온에 약 30분 휴지하고 반죽을 약 2회 접어준다.
5. 반죽을 철판길이에 맞게 늘려주고 팬닝한다.
6. 냉장고에서 약 12~24시간 저온숙성을 진행한다.
7. 다음날 1~2시간 실온에서 휴지 후, 350g씩 분할하고 둥글리기 한다.
8. 실온에 약 60분간 2차 발효한다.
9. 자연스럽게 퍼진 반죽을 **역삼각형 모양(▽)**으로 펴주고 스크래퍼로 칼집을 7회 내준다.
10. 물을 반죽 위에 분사해주고 예열된 오븐에 약 9~11분간 구워준다. / 윗불 : 250℃, 아랫불 : 230℃

NOTE

풍림무약주식회사

YouTube 풍림무약 베이커리

"유튜브에서 온라인 시연회를 시청하세요!"

크림치즈 샌드위치(독일산 7곡)

배합표

배합비(본반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
카이저브레드믹스 (독일산 7곡, 소금 4%함유)	100%	200
강력분		700
중종	52.2%	470
흑설탕	8.3%	75
소금	0.7%	6
분유	2.2%	20
생이스트	3.9%	35
계란	6.7%	60
우유물(50%+50%)	59.4%	535
버터	5.6%	50
오버나이트(저온숙성)	**1.1%**	**10**
레비또마드레(풀리쉬)	11.1%	100
TOTAL	251%	2,261

제조공정

1. 전 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 냉장고에서 약 12~24시간 저온숙성을 진행한다.
3. 작업당일 실온에 반죽을 꺼낸 후, 70g씩 분할한다.
4. 반죽을 밀어펴주고 '크림치즈 속(40g)'을 싸주고 포앙화한다.
5. 약 60분간 2차 발효한다.
6. 예열된 오븐에 약 8~9분간 구워준다. / 윗불 : 200℃, 아랫불 : 190℃
7. 빵을 반으로 갈라주고 충전물을 올려준다.
   (청로메인 → 슬라이스치즈 → 양상추 → 피클 → 파프리카 → 토마토 → 마요네즈 → 햄 2장)
8. 제품 포장하고 반으로 가른 뒤 마무리한다.

배합비	
재료명	중량(g)
크림치즈	1,000
바닐레크렘	20
분당	250
설탕	150
타피오카전분	176
사워크림	100
레몬즙	1/2ea
생크림	400
TOTAL	2,096

NOTE

풍림무약주식회사

YouTube 풍림무약 베이커리

"유튜브에서 온라인 시연회를 시청하세요!"

카이저 식빵(독일산 7곡)

배합표

배합비(본반죽)		
재료명	비율 (Baker's %)	중량(g)
카이저브레드믹스 (독일산 7곡, 소금 4%함유)	100%	200
강력분		700
중종	52.2%	470
흑설탕	8.3%	75
소금	0.7%	6
분유	2.2%	20
생이스트	3.9%	35
계란	6.7%	60
우유물(50%+50%)	59.4%	535
버터	5.6%	50
오버나이트(저온숙성)	**1.1%**	**10**
레비또마드레(풀리쉬)	11.1%	100
TOTAL	251%	2,261

제조공정

1. 전 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 냉장고에서 약 12~24시간 저온숙성을 진행한다.
3. 작업당일 실온에 반죽을 꺼낸 후, 270g씩 분할하고 성형한다.
4. 식빵틀에 (반죽 X 2개) 팬닝하고 약 60분간 2차 발효한다.
5. 표면에 계란물 발라주고 검은깨를 뿌려준다.
6. 예열된 오븐에 약 20~30분간 구워준다. / 컨벡션 : 170℃
7. 표면에 계란물 발라주고 마무리한다.

NOTE

풍림무약주식회사

YouTube 풍림무약 베이커리

"유튜브에서 온라인 시연회를 시청하세요!"

오렌지화이트 도넛

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
오렌지제스트	1EA	
호두분태	10.0%	100
TOTAL	201%	2,010

제조공정

1. 모든 재료를 혼합하여 비터기로 약 2~3분간 믹싱한다.
2. 사바랭틀에 팬닝 후, 컨벡션 오븐에서 약 15분간 굽는다. / 온도 : 170℃
3. 제품을 식히고 녹인 화이트초콜릿에 제품 표면을 찍어준다.
4. 생 오렌지필 + 레인보우 스프링클 묻혀준다.
5. 연유크림을 짜주고 마무리한다.

NOTE