



고수분 식빵-호박 식빵

하루야채식빵

특수한 개량제(HM)를 사용하여, 밀가루양의 100%의 호박 퓨레를 가함으로 빵의 색이 선명한 호박 색을 나타내며, 부드럽고, 노화되지 않는다

고수분 식빵-호박식		<div>1. 믹싱: 스파이럴, 액체재료(호박 퓨레)는 전체 투입 % 투입, 1단-3분, 2단-3분, 버터 투입, 1단-4분, 2단-10분(반죽 상태에 따라 시간 추가)</div> <div>2. 1차 발효 : 실온 50분</div> <div>3. 분할 : 250g*2</div> <div>4. 휴지 : 20분</div> <div>5. 성형 : 반죽을 3겹 접기한 후 둥글게 말아 성형한 후 팬닝한다.</div> <div>6. 2차 발효 : 35도/80% / 70분</div> <div>7. 베이킹: 180/190 도, 23분</div>
강력분	1000 g	
백설탕	100 g	
정제소금	20 g	
분유	20 g	
사프고당용세미드라이이스트(400g)	16 g	
호박페이스트(냉동)500g	1000 g	
쇼트닝	80 g	
개량제에이치엠(HM)_1kg	20 g	

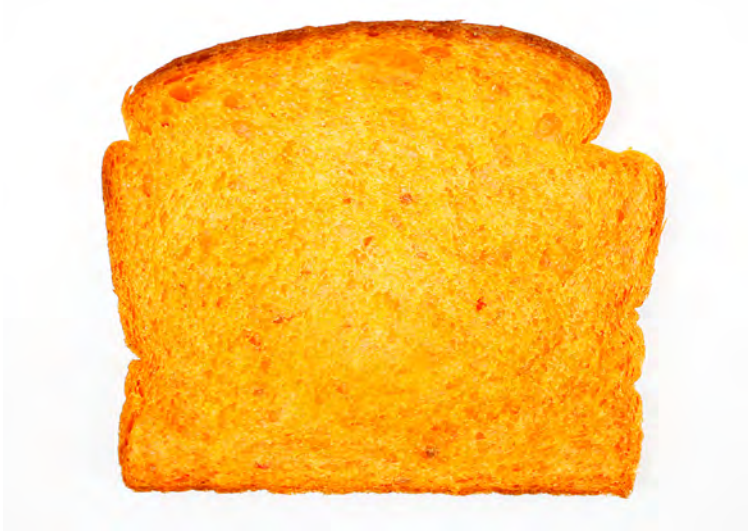


개량제에이치엠
(HM)_1kg



사프고당용세미드라이
이스트(400g)





고수분 식빵-토마토 식빵

하루야채식빵

특수한 개량제를 사용하여, 밀가루양의 100%의 토마토 퓨레를 가함으로 토마토의 맛이 풍부하며, 빵이 부드럽고, 노화되지않는다.마치 토마토쥬스를 마시는 듯한 느낌이다.

본반죽		<div>공정</div> <div>1.믹싱 : 스파이럴,액체재료는 전체의 약 80% 투입, 1 단-3 분,2 단-3 분,쇼트닝,1 단-2 분, 나머지 토마토 투입,1 단-2 분, 2 단-11 분</div> <div>2. 1 차 발효 : 60분(실온)</div> <div>3. 분할 : 250g*2</div> <div>4. 휴지 : 20 분</div> <div>5. 성형 : 반죽을 3 겹 접기한 후 둥글게 말아 성형한 후 팬닝한다.</div> <div>6. 2 차 발효 : 35℃/80%/60~70 분</div> <div>7. 베이킹 : 180/190℃,23 분</div>
강력분	1000 g	
설탕	100 g	
소금	20 g	
사프고당용세미드라이이스트(400g)	16 g	
탈지분유	20 g	
쉐어드토마토(425ml)	1000 g	
쇼트닝	80 g	
개량제에이치엠(HM) 벌크	20 g	



개량제에이치엠(HM) 벌크



사프고당용세미드라이 이스트(400g)



쉐어드토마토(425ml)





고수분 식빵-시금치 식빵

하루야채식빵

특수한 개량제(HM)를 사용하여, 밀가루양의 112%의 시금치 퓨레를 가함으로 빵의 색이 선명한 시금치 색을 나타내며, 부드럽고, 노화되지 않는다

고수분 식빵-시금치 식빵		<div>공정</div> <div>1.믹싱 : 스파이럴,시금치 퓨레 전체 투입, 1 단-3 분,2 단-3 분,쇼트닝,1 단-4 분, 2 단-5 분</div> <div>2. 1 차 발효 : 60분(실온)</div> <div>3. 분할 : 250g*2</div> <div>4. 휴지 : 20 분</div> <div>5. 성형 : 반죽을 3겹 접기한 후 둥글게 말아 성형한 후 팬닝한다.</div> <div>6. 2 차 발효 : 35℃/80%/90 분</div> <div>7. 베이킹 : 180/190℃,23 분</div>
강력분	1000 g	
백설탕	100 g	
정제소금	20 g	
탈지분유	20 g	
사프고당용세미드라이이스트(400g)	16 g	
쇼트닝	80 g	
시금치퓨레	1120 g	
개량제에이치엠(HM)_1kg	20 g	



개량제에이치엠
(HM)_1kg

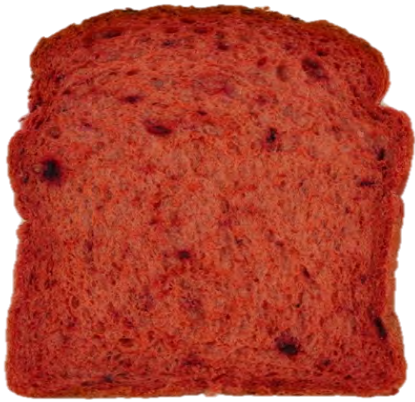


시금치퓨레



사프고당용세미드라이
이스트(400g)





고수분 식빵-비트 식빵

하루야채식빵

특수한 개량제를 사용하여, 밀가루양에 100%의 적비트를 가함으로 빵의 색이 선명한 적색을 나타내며, 부드럽고, 노화되지않는다.

본반죽		<div>공정</div> <div>1.믹싱 : 스파이럴,적비트 전량 투입(* 생비트(400g)와 생비트 삶은 물(100g) 핸드 블랜더로 갈아 투입(생비트 삶는 법- 생비트 다이스: 끓는 물=1(400g) : 2(800g) 비율로 끓는물에 4분간 삶아 식힌 후 사용(최종 반죽 온도 생각),</div> <div>적비트 수비드 통조림 갈지 않고 바로 투입.</div> <div>1 단-3 분,2 단-3 분,쇼트닝,1 단-4분,2 단-11 분</div> <div>2. 1 차 발효 : 60분(실온)</div> <div>3. 분할 : 250g*2</div> <div>4. 휴지 : 20 분</div> <div>5. 성형 : 반죽을 3겹 접기한 후 둥글게 말아 성형한 후 팬닝한다.</div> <div>6. 2 차 발효 : 35℃/80%/60~70 분</div> <div>7. 베이킹 : 180/190℃,23 분</div>
강력분	1000 g	
설탕	100 g	
소금	20 g	
사프고당용세미드라이스트(400g)	16 g	
탈지분유	20 g	
절단비트 4/1	500 g	
쇼트닝	80 g	
개량제에이치엠(HM) 벌크	20 g	
생비트	400 g	
생비트 삶은 물	100 g	



개량제에이치엠(HM) 벌크

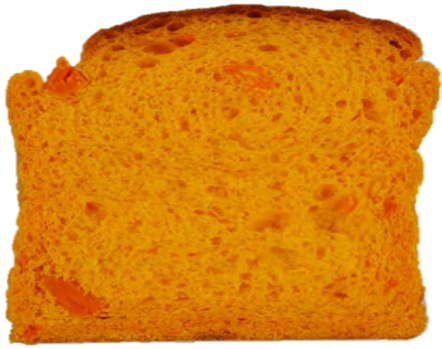


절단비트 4/1



사프고당용세미드라이스트(400g)





고수분 식빵-당근 식빵

하루야채식빵

특수한 개량제(HM)를 사용하여, 밀가루양의 100%의 당근퓨레를 가함으로 빵의 색이 선명한 당근 색을 나타내며, 부드럽고, 노화되지 않는다

고수분 식빵-당근 식빵		<div>공정</div> <div>1.믹싱 : 스파이럴, 당근 퓨레는 전체의 약 80% 투입, 1 단-3 분,2 단-3 분,쇼트닝,1 단-2 분, 나머지 당근 퓨레 투입,1 단-2 분, 2 단-4 분, 해동된 미니 당근 투입, 2단-6분</div> <div>2. 1 차 발효 : 60분(실온)</div> <div>3. 분할 : 250g*2</div> <div>4. 휴지 : 20 분</div> <div>5. 성형 : 반죽을 3 겹 접기한 후 둥글게 말아 성형한 후 팬닝한다.</div> <div>6. 2 차 발효 : 35℃/80%/60~70 분</div> <div>7. 베이킹 : 180/190℃,23 분</div>
강력분	1000 g	
백설탕	100 g	
정제소금	20 g	
탈지분유	20 g	
사프고당용세미드라이이스트(400g)	16 g	
쇼트닝	80 g	
당근퓨레	1000 g	
개량제에이치엠(HM)_1kg	20 g	
미니당근	300 g	



개량제에이치엠
(HM)_1kg



미니당근



당근퓨레



사프고당용세미드라이
이스트(400g)

