



이탈리안 도넛 봄볼로니 제조법

문의사항 : 031.284.9500

문의메일 : sales@ppang.biz

선인 카카오 플친 : 카카오톡 검색창에 선인 검색 해주세요!

(선인과 플친이 되시면 신제품정보, 세미나정보, 시식회 정보 등 받으실 수 있습니다)



[주]선인 카카오톡 채널 안내! 선인과 플친하고 다양한 소식 받아 보세요

선인과 카카오톡 친구 맺고, 다양한 소식을 받아 보세요!



(주)선인 +

카카오톡 채널 추가하는 방법

1. 배너 클릭! 채널 추가하기!

2. 카톡 상단 검색창 클릭 ➡ QR코드 스캔 ➡ 채널 추가

- ❶ 시식회 신청
- ❷ 연수 기회 제공
- ❸ 온.오프라인 세미나 초청
- ❹ 1:1 트레이닝(당사 교육장)
- ❺ 신제품 샘플 우선 제공





이태리 봄볼로니 도넛

이태리에서 유명한 봄볼로니 도넛

반죽		
밀가루베르데	1082 g	1. 믹싱 저속으로 8분, 버터 투입, 저속 10분
칸디아우유	524 g	
전란(후레쉬)	300 g	2. 1차발효: 실온 60분
익스트라테이스트(1kg)	180 g	
액상사워종플러스	112 g	3. 분할: 50g
사프고당용세미드라이이스트(400g)	26 g	
개량제에이치엠(HM)_1kg	24 g	4. 휴지: 10분
바닐프로 T 500ml	3 g	
백설탕	200 g	5. 성형: 공모양
정제소금	14 g	
		6. 2차발효: 35℃, 건발효, 60분
		7. 튀기기: 170℃ 기름에 4분간 튀김 (2분 후 뒤집어 2분)

액상사워종플러스	개량제에이치엠 (HM)_1kg	바닐프로 T 500ml	밀가루베르데	익스트라테이스트(1kg)	사프고당용세미드라이이스트(400g)





봄볼로니 도넛 필링 레시피

문의사항 : 031.284.9500

문의메일 : sales@ppang.biz

선인 카카오 플친 : 카카오톡 검색창에 선인 검색 해주세요!
(선인과 플친이 되시면 신제품정보, 세미나정보, 시식회 정보 등 받으실 수 있습니다)



[주]선인 카카오톡 채널 안내! 선인과 플친하고 다양한 소식 받아 보세요

선인과 카카오톡 친구 맺고, 다양한 소식을 받아 보세요!



(주)선인 +

카카오톡 채널 추가하는 방법

1. 배너 클릭! 채널 추가하기!

2. 카톡 상단 검색창 클릭 → QR코드 스캔 → 채널 추가

- ① 시식회 신청
- ② 연수 기회 제공
- ③ 온.오프라인 세미나 초청
- ④ 1:1 트레이닝(당사 교육장)
- ⑤ 신제품 샘플 우선 제공







도넛 필링-우유 앙금 베이스

우유의 진한 맛과 풍미가 있는 도넛 필링 베이스

필링		공정> 1. 우유 앙금을 비터를 이용하여 잘 풀어준다 2. 휘퍼를 이용하여 휘핑크림을 넣고 크림을 만든다.
우유앙금	100 g	
휘핑크림(칸디아)1L	200 g	



우유앙금



휘핑크림(칸디아)1L





도넛 필링-초코헤이즐넛

진한 초코와 고소한 헤이즐넛의 만남

필링		공정> 1. 초코 헤이즐넛을 말랑해질때까지 실온에 넣고 50g 필링한다. 2. 필링 위에 홀 헤이즐넛을 올려 데코 마무리 한다.
초코 헤이즐넛	50	
토픽		
홀 헤이즐넛	1 ea	





| 도넛 필링-솔티드 골든 필링

| 단짠의 환상적인 맛

필링		공정> 1. 솔티드 골든 필링이 말랑해질때까지 실온에 놓은 후 50g 도넛에 필링한다.
솔티드 골든 필링	50 g	





도넛 필링-호지차

우유앙금과 휘핑크림의 조화로 유품미가 좋으며 호지차 특유의 맛의 조합

호지차 필링		공정> 1. 우유앙금 베이스(우유앙금+휘핑크림)에 호지차 분말을 넣고 잘 섞어준다.. 2. 도넛의 필링을 넣은 후 적당량의 호지차 분말을 체로 쳐서 데코 마무리한다.
우유앙금베이스	100 g	
호지차	1 g	

토픽	
호지차	적당량

	
호지차	호지차





도넛 필링-녹차

우유의 풍미와 녹차의 환성적인 조합과 삼색콩으로 식감을 한층 업그레이드한 맛

녹차 필링		<div>공정></div> <div>1. 우유앙금 베이스(우유앙금+휘핑크림)에 녹차 레진을 잘 섞어준다.</div> <div>완성된 크림에 당적 삼색콩을 넣고 가볍게 섞어준다.</div> <div>2. 도넛의 필링을 넣은 후 적당량의 교토 우지차를 체로 쳐서 데코 마무리 한다.</div>
우유앙금베이스	100 g	
녹차레진(1kg)	1.3 g	
당적삼색콩	10 g	

토픽	
교 우지차	적당량



당적삼색콩



녹차레진(1kg)





도넛 필링-홍차

우유의 풍미와 홍차의 맛있는 조합

필링		<div>공정></div> <div>1. 우유앙금 베이스(우유앙금+휘핑크림)에 실론티 마이크론 파우더, 연유, 레몬 레진과 몽게이럼을 넣고 잘 섞어준다.</div> <div>2. 도넛의 필링을 넣은 후 적당량의 실론티 잎을 체로 쳐서 데코 마무리한다.</div>
우유앙금베이스	100 g	
실론티파우더_500g	1.3 g	
연유	4.5 g	
레몬레진	2 g	
몽게이럼	1.3 g	

토픽	
실론티 잎	적당량

			
실론티파우더_500g	실론티 잎	레몬레진	몽게이럼





도넛 필링-바질오일

우유의 풍미와 바질의 맛있는 조합

필링			<div>공정></div> <div>1. 우유앙금 베이스(우유앙금+휘핑크림)에 바질 오일과 소금을 넣고 잘 섞어준다.</div> <div>2. 도넛의 필링을 넣은 후 자른 생바질을 올려 데코 마무리한다.</div>
우유앙금베이스		100 g	
바질오일_250ml		4 g	
정제소금		0.7	

토픽		
생바		적당량



바질오일_250ml






도넛 필링-그릭요거트

우유의 풍미와 요거트의 환상적 조합

필링		공정> 1. 우유앙금 베이스(우유앙금+휘핑크림)에 그릭 요거크 소프트 분말을 생크림 또는 물에 섞은 것을(그릭 요거트:생크림=1:1.5 , 그릭요거트:물=1:1) 넣고 골고루 섞어준다. 2. 도넛의 필링을 넣은 후 그릭 요거트 볼로 데코 마무리한다.
우유앙금베이스	100 g	
그릭요거트소프트	9 g	

토픽	
그릭요거트볼	1 ea



Greek yogurt

가짜 우유 앙금
그릭 요거트+휘핑크림
순량 100g (100g/100g)

그릭요거트소프트





| 도넛 필링-수정과

| 우유의 풍미와 생강, 시나몬의 향의 환상적 궁합

필링		<div>공정></div> <div>1. 우유앙금 베이스(우유앙금+휘핑크림)에 시나몬 가루를 넣고 잘 섞어준다.</div> <div>2. 당적생강을 넣고 가볍게 섞어준다.</div> <div>3. 도넛의 필링을 넣은 후 적당량의 당적 생강을 올려 데코 마무리한다.</div>
우유앙금베이스	100 g	
시나몬	1.3 g	
당적생강(포도당코팅)	5 g	

토픽	
당적생강(포도당코팅)	적당량



당적생강(포도당코팅)



당적생강(포도당코팅)






도넛 필링-피넛 라즈베리 필링

고소하고 달콤한 피넛버터에 상큼한 라즈베리의 환상적 조합

필링		<div>공정></div> <div>1. 우유앙금과 피넛버터,연유, 설탕을 넣고 비터로 잘 풀어준다.</div> <div>2. 휘핑크림을 나눠가며 넣고 휘퍼로 크림을 올린다.</div> <div>3.완성된 크림에 구운 땅콩 분태를 넣고 가볍게 섞는다.</div> <div>4. 도넛에 피넛 크림 45g을 넣고 라즈베리잼을 15g 채운 후 위에 구운 땅콩 분태를 올려 마무리 짓는다.</div>
우유앙금	100 g	
휘핑크림(칸디아)1L	260 g	
피넛버터	170 g	
연유	22	
백설탕	10	
구운 땅콩분태	22 g	

토픽	
구운 땅콩분태	적당량



휘핑크림(칸디아)1L





도넛 필링-레몬크림치즈

우유의 풍미와 상큼한 레몬의 환상적 조합

필링		<div>공정></div> <div>1. 크림치즈와 레몬커드, 설탕를 넣고 비터로 잘 풀어준다.</div> <div>2. 휘핑크림을 나눠 넣고 휘퍼로 크림을 올려 완성한다.</div> <div>3. 도넛의 필링을 넣은 후 레몬제스트를 올려 데코 마무리한다</div>
크림치즈(미국산)1.36kg	100 g	
레몬커드(2kg)	80 g	
휘핑크림(칸디아)1L	125 g	
백설탕	47	

토픽	
레몬제스트(500g)	적당량



레몬제스트(500g)



휘핑크림(칸디아)1L



크림치즈(미국산)1.36kg





도넛 필링-크랜베리잼

우유의 풍미와 새콤한 크랜베리의 만남

필링		<div>공정></div> <div>1. 크림치즈와 우유앙금,설탕를 넣고 비터로 잘 풀어준다.</div> <div>2. 휘핑크림을 나눠 넣고 휘퍼로 크림을 올려 완성한다.</div> <div>3. 크림이 완성되면 크랜베리 잼을 넣고 잘섞어준다.</div> <div>4. 도넛의 필링을 넣은 후 후레쉬 크랜베리 슬라이스를 올려 데코 마무리한다</div>
크림치즈(미국산)1.36kg	100 g	
우유앙금	35 g	
백설탕	16	
휘핑크림(칸디아)1L	100 g	
크랜베리잼	65 g	

토픽	
후레쉬크랜베리슬라이스	적당량

				
후레쉬크랜베리슬라이스	크랜베리잼	우유앙금	휘핑크림(칸디아)1L	크림치즈(미국산)1.36kg





봄볼로니 색도넛

문의사항 : 031.284.9500
문의메일 : sales@ppang.biz

선인 카카오 플친 : 카카오톡 검색창에 선인 검색 해주세요!
(선인과 플친이 되시면 신제품정보, 세미나정보, 시식회 정보 등 받으실 수 있습니다)



[주]선인 카카오톡 채널 안내! 선인과 플친하고 다양한 소식 받아 보세요

선인과 카카오톡 친구 맺고, 다양한 소식을 받아 보세요!



카카오톡 채널 추가하는 방법

1. 배너 클릭! 채널 추가하기!
2. 카톡 상단 검색창 클릭 → QR코드 스캔 → 채널 추가

- ① 시식회 신청
- ② 연수 기회 제공
- ③ 온.오프라인 세미나 초청
- ④ 1:1 트레이닝(당사 교육장)
- ⑤ 신제품 샘플 우선 제공





야채 도넛(비트)

유기농 비트 페이스트를 이용한 색감이 예쁜 도넛 만들기

반죽		<div>1. 믹싱 저속 8분, 쇼트닝 투입, 저속 10분</div> <div>2. 1차 발효: 실온 60~70분</div> <div>3. 분할: 50g</div> <div>4. 휴지: 10분</div> <div>5. 2차 발효: 35℃, 건발효, 80분</div> <div>6. 튀기기: 170℃, 4분(2분 튀긴 후 뒤집어 2분)</div>
밀가루베르데	1120 g	
비트 페이스트	410 g	
칸디아우유	280 g	
쇼트닝	180 g	
전란(후레쉬)	160 g	
사프고당용세미드라이이스트(400g)	26 g	
개량제에이치엠(HM)_1kg	24 g	
바닐프로T 500ml	3 g	
백설탕	200 g	
소금	14 g	



개량제에이치엠(HM)_1kg



바닐프로T 500ml



밀가루베르데



사프고당용세미드라이이스트(400g)





야채 도넛(시금치)

시금치 퓨레를 이용하여 색감이 예쁜 도넛 만들기

반죽		1. 믹싱 저속 8분, 쇼트닝 투입, 저속 10분
밀가루베르데	1120 g	2. 1차 발효: 실온 60~70분
시금치퓨레	440 g	3. 분할: 50g
칸디아우유	280 g	4. 휴지: 10분
쇼트닝	180 g	5. 2차 발효: 35℃/ 건발효, 80분
전란(후레쉬)	160 g	6. 튀기기: 170℃, 4분(2분 튀긴 후 뒤집어 2분)
사프고당용세미드라이이스트(400g)	26 g	
개량제에이치엠(HM)_1kg	24 g	
바닐프로T 500ml	3 g	
백설탕	200 g	
정제소금	14 g	



개량제에이치엠 (HM)_1kg



바닐프로T 500ml



밀가루베르데



시금치퓨레



사프고당용세미드라이이스트(400g)





야채 도넛(당근)

당근 퓨레를 이용하여 예쁜 색감의 도넛 만들기

반죽		<div>1. 믹싱 저속 8분, 쇼트닝 투입, 저속 10분</div> <div>2. 1차 발효: 실온 60~70분</div> <div>3. 분할: 50g</div> <div>4. 휴지: 10분</div> <div>5. 2차 발효: 35℃, 건발효, 80분</div> <div>6. 튀기기: 170℃, 4분(2분 튀긴 후 뒤집어 2분)</div>
밀가루베르데	1120 g	
당근퓨레	420 g	
칸디아우유	280 g	
쇼트닝	180 g	
전란(후레쉬)	160 g	
사프고당용세미드라이이스트(400g)	26 g	
개량제에이치엠(HM)_1kg	24 g	
바닐프로T 500ml	3 g	
백설탕	200 g	
정제소금	14 g	



개량제에이치엠(HM)_1kg



바닐프로T 500ml



밀가루베르데



당근퓨레



사프고당용세미드라이이스트(400g)

