

프렌치 탕종	플레인	
	녹차	반죽-프리미엄 녹차 분말/충전물-적강낭콩+당침건조블루베리W
	에멘탈&바질	반죽-바질 페스토/충전물-에멘탈9.6mm다이스
	실론티	반죽-실론티 분말, 잎 / 충전물-레몬필,생제임스
러시안 탕종	플레인(보르돈스키)	
	감자 포카치아	파리지엔느 감자
폴리쉬	플레인	
데니쉬	흑임자	반죽-흑임자 페이스트/충전물-흑임자 필링
	메이플	반죽-단풍당 레진/충전물-메이플 시럽
진짜 생크림100%	플레인	
	초코	리얼 초콜렛 크림
	치즈	그루이에 치즈 / 체다 치즈
	러스크	코팅 화이트 초콜릿
뽕드미	뽕드미 플레인	
	프리미엄 필링(베리)	1차 필링-프리미엄 베리필링 2차 필링-에버휠AS,라즈베리잼
	초콜릿	1차 필링-내열성 초콜릿 필링 2차 필링-가나슈 필링
	당적 삼색콩	반죽-당적 삼색콩/필링-커스타드 크림
뽕드미 브리오슈	양파	프렌치 양파 통조림
전통 브리오슈	빠뜨 다망드	펠슈가,빠뜨 다망드,생 제임스
손반죽	플레인	
	올리브	충전물-올리브 따브나드
무당,무지방,50%나트륨	플레인	
무이스트(천연발효)	플레인	
고수분	플레인	제빵 개량제 HM
	토마토	쉐어드 토마토
	적비트	적비트 수비드 통조림

프렌치 탕종식빵

플레인

일본식 탕종은 반죽의 온도를 75℃ 이상으로 맞춰 전분의 호화를 유발 하여 주로 쫄깃한 식감을 얻는데 초점이 맞춰져 있습니다. 단 75℃ 이상에서는 단백질이 변성되어 글루텐이 형성되지 않아 빵이 무겁고 같은 중량대비 볼륨이 작고 분할 중량이 일반 식빵보다 많아야 합니다. 반면 프렌치 탕종은 반죽의 온도가 최대 65℃로 밀가루의 수분 흡수를 극대화 시키는 것이 주 목적입니다. 일본식 탕종에 비해 가볍고 볼륨이 좋으나 쫄깃한 식감이 덜한 것이 특징입니다.

탕종

재료	중량(g)
강력분	200
물(90℃)	200

1. 강력분에 물을 넣고 1분간 저속믹싱한다.
(반죽 최종온도: max 65℃)
2. 반죽을 냉장 15시간 보관한다.

본반죽

재료	중량(g)	카다로그
강력분	800	
물(겨울 25℃)	540	
SSD 골드	10	P34
버터	70	
설탕	70	
소금	20	
이비스엘로우	2	
탕종	400	



공정

1. 믹서: 스파이럴
2. 믹싱: 1 단-3 분, 2 단-3 분, 버터투입, 1 단-2 분, 2 단-2 분
- 3.1 차발효: 50 분
4. 분할: 250g*2
5. 휴지: 20 분
6. 성형: 반죽을 밀어편 후 팬에 250g*2 개를 팬닝한다.
- 7.2 차발효: 35℃, 80% 90 분
8. 베이킹 195/200℃, 35 분

프렌치 탕종 식빵 응용

녹차, 에멘탈&바질, 실론티



※탕종 플레인 배합과 동일

녹차 본반죽

원재료	중량(g)	
강력분	780	
물	540	
프리미엄 녹차 분말	20	
SSD 골드	10	
버터	70	
설탕	70	
소금	20	
이비스엘로우	2	
탕종	400	
총전물	수비드 적강낭콩 캔	200
	당침건조 블루베리 W	120



※탕종 플레인 배합과 동일

에멘탈&바질 본반죽

원재료	중량(g)	
강력분	800	
물	540	
SSD 골드	10	
버터	70	
설탕	70	
소금	20	
이비스엘로우	2	
바질페스토	100	
탕종	400	
총전물	에멘탈다이스 9.6mm	300

공정

- 1.믹서: 스파이럴
- 2.믹싱: 1 단-3 분, 2 단-3 분, 버터투입, 1 단-2 분, 2 단-2 분
각 충전물은 최종단계에서 가볍게 섞어준다.
- 3.1 차발효: 50 분
- 4.분할: 200g
- 5.휴지: 20 분
- 6.성형: 반죽을 원통형으로 성형한 후 팬닝한다.
- 7.2 차발효: 35℃, 80% 60 분
- 8.베이킹: 190/200℃, 20 분



※탕종 플레인 배합과 동일

실론티 본반죽

원재료	중량(g)
강력분	800
물	540
SSD 골드	10
버터	70
설탕	70
소금	20
이비스엘로우	2
실론티 잎	5
실론티 파우더	10
탕종	400

공정

- 1.믹서: 스파이럴
- 2.믹싱: 1 단-3 분, 2 단-3 분, 버터투입, 1 단-2 분, 2 단-2 분
- 3.1 차발효: 50 분
- 4.분할: 200g
- 5.휴지: 20 분
- 6.성형: 반죽을 밀어펴 필링 20g 을 넣고 원통형으로 성형한후 팬닝한다.
- 7.2 차발효: 35℃, 80% 60 분
- 8.베이킹: 190/200℃, 20 분

필링

원재료	중량(g)
레몬필(사바통)	300
생 제임스	30

공정

레몬필과 생제임스를 혼합하여 생제임스가 레몬필에 흡수 될 때까지 1-2 시간 방치한다.

러시안 탕종식빵

보르돈스키

러시안 탕종식빵은 베이킹 직후 뜨거운 상태에서 랩으로 포장하여 수분이탈을 막아 호밀식빵 특유의 뽀뽀함을 보완할 수 있다. 보통 러시아 오리지널 보르돈스키는 본반죽의 50%의 탕종을 사용하는데, 한국인의 취향의 고려하여 30%를 사용하였다.

탕종(호밀)

원재료	중량(g)	카다로그
멥쌀 유기농 호밀	300	p37
물(90℃)	300	

1. 강력분에 물을 넣고 1 분간 저속믹싱한다.
(반죽 최종온도: max 65℃)
2. 상온 25℃, 15 시간 숙성한다.

본반죽

원재료	중량(g)
강력분	700
물	420
SSD 골드	10
설탕	70
소금	18
이비스엘로우	2
버터	70
탕종	600



공정

1. 믹서: 스파이럴
2. 믹싱: 1 단-4 분, 2 단-2 분(반죽온도: 26℃)
- 3.1 차발효: 50 분
4. 분할: 250g*2
5. 휴지: 20 분
6. 성형: 반죽을 3 겹 접기한 후 둥글게 말아 성형한 후 팬닝한다.
- 7.2 차발효: 35℃, 80% 90 분
8. 베이킹: 190/200℃, 30 분

***포장방법: 뜨거운 상태에서 랩 포장하여 수분을 유지시킨채로 포장 판매**

러시안 탕종식빵

감자-호밀 포카치아

러시안탕종의 응용 : 이미 익혀진 빠리지엔느 감자를 사용하여 베이킹타임을 줄일 수 있다.

탕종

원재료	중량(g)
멥쌀 유기농 호밀	300
물(90℃)	300

- 호밀에 물을 넣고 1 분간 저속믹싱한다.
(반죽 최종온도:max 65℃)
- 상온에서 15 시간 보관한다.

본반죽

원재료	중량(g)	카다로그
강력분	700	
물	450	
SSD 골드	10	
설탕	70	
소금	18	
이비스엘로우	2	
충전물	봉듀엘 감자 IQF	400 p14



토픽

봉듀엘 감자 IQF	25 개
------------	------

공정

- 믹서: 스파이럴
- 믹싱: 탕종과 본반죽을 섞고 믹싱 1 단-4 분, 2 단-2 분
봉듀엘 감자를 섞고 마무리한다.(반죽온도-26℃)
- 1 차발효: 45 분
- 성형: 철판에 밀어 편 후 올리브유를 바른다.
- 2 차발효: 40 분, 30℃, 80%
- 베이킹: 반죽상단에 허브류(건조타임, IQF 바질, 오레가노)
필솟트를 뿌리고 220/220℃ (돌오븐)
스팀을 주고 12 분 굽는다.

폴리쉬 식빵

플레인

사프르뷰는 독특한 풍미의 건조이스트이다. 설탕함량이 5% 이상인 배합에서 발효가 되지 않아 폴리쉬로 만들어 넣어주어 풍미를 올린다. 풍미를 해치지 않기 위해서 버터대신 쇼트닝을 사용한다.

폴리쉬

원재료	중량(g)	카다로그
강력분	200	
물(35℃)	200	
사프르뷰	10	P35

공정

1. 사프르뷰 10g 에 물(35℃) 50g 을 넣고 10 분간 발효시킨다.
2. 강력분, 나머지 물 150g 을 넣고 가볍게 섞어준 후 냉장 15 시간 보관한다.



본반죽

재료	중량(g)
강력분	800
SSD 골드	10
물	500
설탕	70
소금	20
쇼트닝	60
이비스멜로우	2

공정

1. 믹서: 스파이럴
2. 믹싱: 1 단-3 분, 2 단-3 분, 쇼트닝투입, 1 단-2 분, 2 단-1 분
(최종 반죽 온도: 27 도)
- 3.1 차발효: 50 분
4. 분할: 250g
5. 휴지: 20 분
6. 성형: 반죽을 밀어편 후 팬에 팬닝한다.
- 7.2 차발효: 35℃, 80%, 90 분
8. 베이킹: 190/200℃, 35 분

데니쉬 도우

메이플 마블 식빵, 흑임자 마블 식빵

반죽

	메이플	흑임자
원료명	중량(g)	중량(g)
T55	500	500
강력분	500	500
설탕	80	80
소금	20	20
이비스 옐로우	2	2
SSD 골드	15	15
전란	100	100
물	380	400
쇼트닝	150	150
RS190	3	3
단풍당레진 N	30	-
흑임자페이스트	-	50

충전버터

원료명	중량(g)
슈트버터	450

냉장 5℃에 보관한다.

메이플 필링

원료명	중량(g)	카다로그
구운 호두분태	118	
메이플 시럽	82	p80

- 호두를 불린 후 구운다
- 두 원료를 혼합 후 푸드프로세서로 곱게 갈아준다.

흑임자 필링

원료명	중량(g)	카다로그
흑임자필링	200	p64
인스턴트 젤	6	

메이플 식빵



흑임자 식빵



공정

- 믹서 : 스파이럴
- 믹싱 : 전 재료 혼합믹싱
1 단 10 분
- 벤치타임 : 냉동 30 분 (-20℃),
반죽온도 2℃, 버터온도는 10~14℃로 조절해야함
- 접기 : 충전버터를 감싼 뒤 3 절 2 회 접기 후,
냉동 20 분, 냉장 20 분 휴지
- 접기 : 3 절 1 회 추가로 밀어펴서 필링을 바르고 접기 후, 냉장
60 분 휴지
- 성형 : 최종두께 7mm 밀어편다.(가로:72cm* 세로:40cm)
가로:20cm* 세로:2.3cm 커팅 후 3 개를 덩기를 탄 후
가장자리를 안쪽으로 말아준 후 공모양으로 식빵틀에
넣는다.(식빵 틀 9.5*9.5*9.5 - 270g)
- 발효 : 온도 30℃, 70% 2 시간 반
- 굽기 : 200/200℃, 35 분

SIB

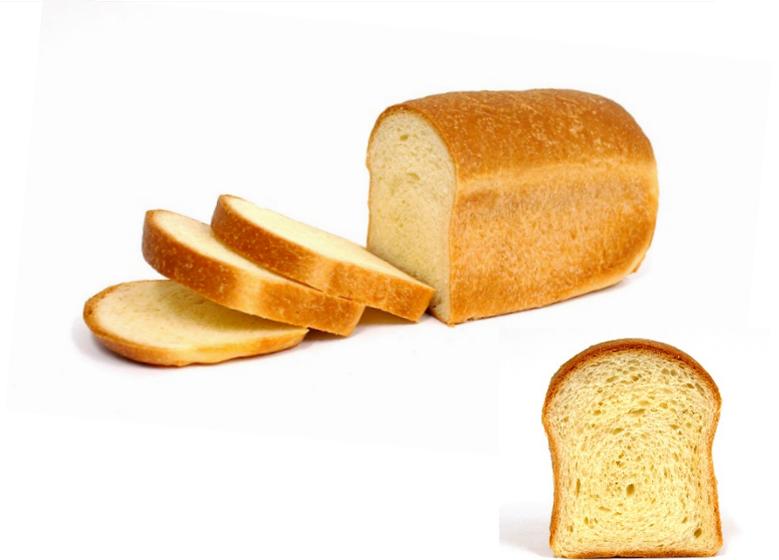
진짜 생크림 100% 식빵

플레인

생크림 100% 식빵은 물이 들어가지 않고 오로지 생크림만을 이용하여 반죽을 하기 때문에 믹싱 초반에서부터 많은 양의 지방이 들어가 글루텐 형성이 어렵다. 그러한 반죽법을 통해 묵직한 조직감이 나오지만 생크림의 지방에 의해 극단적으로 쇼트한 조직을 얻는다. 이 식빵으로 러스크를 만들면 바삭하지만 단단하지 않은 식감을 가진다.

배합

원료명	중량(g)
강력분	1000
SSD 레드	15
이비스 옐로우	2
소금	20
설탕	25
생크림	900



공정

- 1.믹서 : 스파이럴
- 2.믹싱 : 1 단-5 분, 2 단-5 분
- 3.1 차발효 : 40 분
- 4.분할 : 300g
- 5.휴지 : 20 분
- 6.성형 : 반죽을 원통형으로 성형 후 팬에 팬닝한다.
- 7.2 차발효 : 35℃, 80%, 40 분
- 8.베이킹 : 190/200℃, 23 분

진짜 생크림 100% 식빵 응용

그루이에치즈 생크림 식빵



체다 치즈 생크림 식빵



배합

원료명	증량(g)
강력분	1000
SSD 레드	15
이비스 옐로우	2
소금	20
설탕	25
생크림	900
충전물 그루이에	100

공정

- 1.믹서: 스파이럴
- 2.믹싱: 1 단-5 분, 2 단-5 분
- 3.1 차발효: 40 분
- 4.분할 : 300g
- 5.휴지 : 20 분
- 6.성형 : 반죽을 원통형으로 성형 후 팬에 팬닝한다.
- 7.2 차발효 : 35℃, 80%, 40 분
- 8.베이킹 : 190/200℃, 23 분

배합

원료명	증량(g)
강력분	1000
SSD 레드	15
이비스 옐로우	2
소금	20
설탕	25
생크림	900
충전물 체다치즈	100

공정

- 1.믹서: 스파이럴
- 2.믹싱: 1 단-5 분, 2 단-5 분
- 3.1 차발효: 40 분
- 4.분할 : 300g
- 5.휴지 : 20 분
- 6.성형 : 반죽을 원통형으로 성형 후 팬에 팬닝한다.
- 7.2 차발효 : 35℃, 80%, 40 분
- 8.베이킹 : 190/200℃, 23 분



그루이에 치즈 AOP

스위스 그루이에 AOP 제품으로
최상급 그루이에 치즈
포장단위 : 2.5kg, 슬라이스 200g

진짜 생크림 100% 식빵 응용

초콜릿 크림 생크림 식빵



배합

원료명	증량(g)
강력분	1000
SSD 레드	15
이비스 옐로우	2
소금	20
설탕	25
코코아파우더 22	100
활성글루텐	16.5
생크림	950
물	160
총건물	400
리얼 초콜렛 크림	

공정

- 1.믹서: 스파이럴
- 2.믹싱: 1 단-5 분, 2 단-5 분
리얼 초콜렛크림 투입, 1 단-1 분
- 3.1 차발효: 40 분
- 4.분할 : 300g
- 5.휴지 : 20 분
- 6.성형 : 반죽을 원통형으로 성형 후 팬에 팬닝한다.
- 7.2 차발효 : 35℃, 80%, 40 분
- 8.베이킹 : 190/200℃, 23 분

진짜 생크림 식빵 러스크

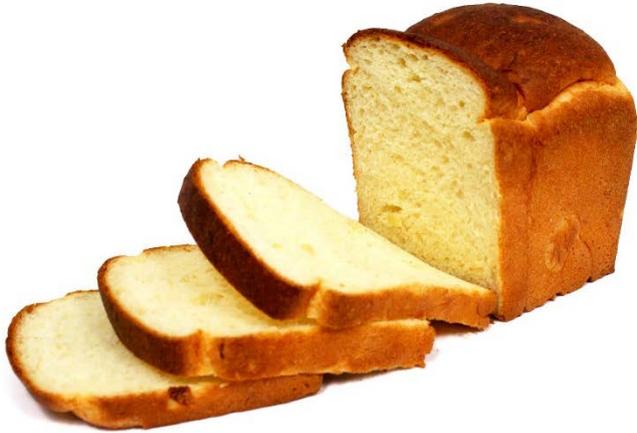


※생크림 100% 식빵 완제를 이용.

공정

- 1.냉동한 완제식빵을 0.3cm 로 슬라이스한다.
- 2.빵팬 위에 팬닝하고 실펫으로 덮어준다.
- 3.200℃로 예열한 컨벡션 오븐에 넣고,
5 분단위로 구움색을 체크하며 구워준다.(약 15 분)
- 6.완전히 냉각 후 코팅 화이트 초콜렛에 디핑해준다.

브리오슈의 정의



양파식빵



큐브식빵



브리오슈식빵

	정통 브리오슈	일반 브리오슈	뺱드미 브리오슈	뺱드미
계란 함량	60%	25%	5~15%	0%
버터 함량	40~50%	25%	8~10%	5%
설탕 함량	10~15%	10~12%	5~8%	5%
당사 시연	브리오슈식빵	-	양파식빵	큐브식빵

뱅크미 식빵

반죽

재료	중량(g)
강력분	1,000
물	670
SSD 골드	10
버터	80
설탕	80
소금	20
이비스엘로우	2

공정

- 1.믹서: 스파이럴
- 2.믹싱: 1 단-3 분, 2 단-3 분, 버터투입, 1 단-2 분, 2 단-2 분
(최종 반죽 온도 : 27℃)
- 3.1 차발효: 50 분
- 4.분할: 250g(대식빵) / 70g(큐브식빵)
- 5.휴지: 20 분
- 6.성형: 250g*4 를 식빵(대)에 팬닝한다.
7. 2 차발효: 35℃, 80%, 90 분(대식빵) / 50 분(큐브식빵)
- 8.베이킹: 190/200℃, 35 분(대식빵) / 15 분(큐브식빵)

뱅크미 베리 큐브 식빵

1 차 크림	프리미엄 베리필링 30g
2 차 크림 (라즈베리크림)	에버휩 AS 1 :라즈베리잼 1

마무리 : 냉각된 빵에 라즈베리크림 30g 을 주입한다.



뱅크미 초콜릿 큐브 식빵

1 차 크림	내열성 초콜릿 필링 30g
2 차 크림	가나슈 필링

마무리 : 냉각된 빵에 가나슈 필링 50g 을 주입한다



뱅크미 삼색콩 큐브 식빵

본반죽

재료	중량(g)
당적 삼색콩	300

1.본반죽(1,862 g) 마무리에 당적 삼색콩을 혼합한다.

1 차 크림	우유 양금 필링 30g
2 차 크림	커스타드크림

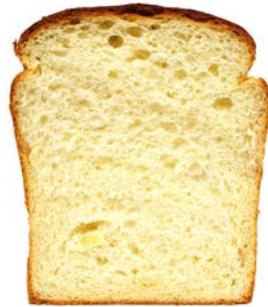
마무리 : 냉각된 빵에 커스타드 크림 50g 을 주입한다



프렌치 양파 빵드미 브리오쉬 식빵

배합

원재료	중량(g)	카다로그
강력분	832	
중력분	168	
설탕	134	
버터	150	
달지분유	20	
소금	10	
SSD 골드	12	
이비스 옐로우	2	
계란	200	
생크림	80	
우유	240	
프렌치 양파 통조림	580	15p
액상 치킨 스톡	30	



공정

- 1.믹싱 : 1 단 3 분, 2 단 7 분, 버터투입, 1 단 2 분, 2 단 6 분
- 2.1 차 발효 : 50 분
- 3.분할 : 250g*2
- 4.휴지:20 분
- 5.성형 : 반죽을 3 겹 접기한 후 둥글게 말아 성형한 후 팬닝한다.
- 6.2 차 발효 : 35 도/80%/90 분
- 7.베이킹 : 190/200 도, 32 분



양파통조림 Canned onions

프랑스 양파를 살짝 건조 후 잘라 통조림한 제품.
가열된 양파로 재가열이 필요 없습니다.
고로케 제조시 별도의 손질이 필요 없습니다.
적용예시 : 고로케, 스프, 샌드위치 등 각종 요리
포장단위 : 4.1kg(고형량 94%)

< 적용예시 >



전통 브리오슈 식빵

배합

원료명	중량(g)	카다로그
T55	500	
강력분	500	
전란	600	
SSD 골드	12	
버터	500	
설탕	120	
소금	20	
이비스엘로우	2	
총전물	펠슈가	250
		p91



공정

- 1.믹서: 스파이럴
- 2.믹싱: 1 단-3 분, 2 단-3 분, 버터투입, 1 단-4 분, 2 단-6 분 펠슈가 투입, 1 단-1 분
- 3.1 차발효: 30 분-편칭-냉장보관 15 시간(4℃)
- 4.분할: 200g
- 5.휴지: 20 분
- 6.성형: 반죽을 밀어편 후 식빵몰드에 팬닝한다.
- 7.2 차발효: 35℃, 85% 90 분
상단에 토핑크림을 짜준 후 아몬드를 뿌려준다.
- 8.베이킹: 190/200℃, 25 분



아몬드 토핑크림

원료명	중량(g)	카다로그
빠드다망드	200	p71
생 제임스	10	p19
냉동 살균 난백	50	p81
설탕	30	
박력분	10	

공정

전재료를 가볍게 섞어준다.

손반죽 식빵

플레인

배합

원재료	중량(g)	카다로그
강력분	500	
물	375	
SSD 레드	5	P34
버터	50	
설탕	35	
소금	10	
탈지분유	15	
이비스엘로우	1	



공정

- 1.믹서: 손반죽
- 2.믹싱: 버터를 제외한 모든 재료 넣고 손반죽 하다,
4 분후 버터 투입, 총 6 분 30 초 손반죽 한다.
- 3.1 차발효: 20 분-편칭-냉장보관 15 시간(5℃)
- 4.상온 휴지: 2 시간반(반죽 품온 17 도 까지 올려준다.)
- 5.분할: 200g
- 6.휴지: 20 분
- 7.성형: 반죽을 원통형으로 말아 식빵몰드에 팬닝한다.
- 8.2 차발효: 35℃,80% 50 분
- 9.베이킹: 190/200℃, 20 분

손반죽 식빵

올리브 식빵

배합

원재료	중량(g)
강력분	500
물	375
SSD 레드	5
버터	50
설탕	35
소금	10
탈지분유	15
이비스엘로우	1
총전물	블랙올리브 100



필링

원재료	중량(g)	카다로그
올리브 따프나드	200g 당 30g	P27

공정

- 손반죽 공정에 준함
- 손반죽 마지막에 블랙올리브를 넣어준다
- 성형: 반죽을 밀어편 후 올리브따프나드를 30g 발라준 후 원통형으로 말아서 식빵몰드에 팬닝한다.
- 차발효: 35℃, 80% 50 분
- 베이킹: 190/200℃, 20 분

새로운 재래식 숙성 블랙 올리브

일반적인 올리브는 소금물에 담겨 있지만, 선인의 블랙올리브는 건조된 상태입니다.

모로코의 Marrakch 지역의 Beldi 라는 종자만 사용하여 만들어 오일함량이 높고 향이 풍부 합니다.

SIB

무당,무지방,50%나트륨 식빵

플레인

최고의 건강식은 무당,무지방,50%나트륨 식빵이라고 생각됩니다. 이런 식빵의 경우 맛이 맛있하므로 풍미 증진제를 사용합니다

1.저염 : 구스탈 사용.

르사프가 개발한 저염 솔루션. (식염 2%사용시, 식염 1% + 0.7%구스탈)

구스탈 사용시 나트륨 함량이 50%로 감소.

2.풍미증진 : 포르니 떼루아 사용.

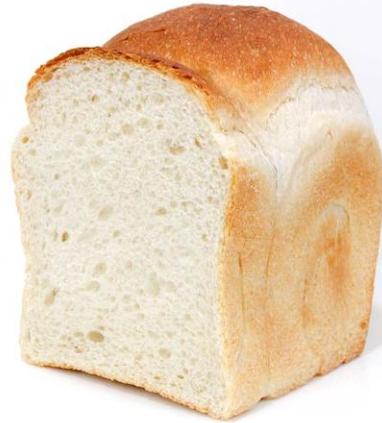
르사프가 개발한 풍미 개선제.

크리미한 조직과 구수한 풍미를 준다.

사용량 : 맥분비 5~10%

배합

재료	중량(g)
강력	1000
물	700
소금	10
SSD	7
이비스엘로우	2
구스탈	7
포르니 떼루아	20



공정

1. 믹서 : 스파이럴
2. 믹싱 : 1 단 3 분, 2 단 7 분
3. 1 차 발효(상온) : 60 분-펀칭-30 분
4. 분할 : 250g*2
5. 휴지 : 20 분
6. 성형 :반죽을 3 겹 접기한 후 둥글게 말아 성형한 후 팬닝한다.
7. 2 차 발효 : 35℃, 80%, 90 분
8. 베이킹 : 200/200℃, 35 분

무이스트 식빵

르방

원재료	중량(g)
강력분	500
물	250
사프 르방	2.5
버터	50
설탕	50
식염	7.5

- 1.전량의 물에 사프 르방을 분산시켜준다.
- 2.모든 재료를 넣고 5분간 저속믹싱한다.(반죽 최종 온도 : 25℃)
- 2.22℃,15시간 발효한다.



본반죽

원재료	중량(g)
강력분	500
물	400
버터	20
설탕	20
식염	12.5
이비스 옐로우	2
르방	860

공정

- 1.믹싱 :스파이럴,1 단-3 분,2 단-4 분,버터투입,1 단-2 분-2 단-2 분
- 2.1 차 발효 : 50 분
- 3.분할 : 250g*2
- 4.휴지 : 20 분
- 5.성형 : 반죽을 3겹 접기한 후 둥글게 말아 성형한 후 팬닝한다.
- 6.2 차 발효 : 35℃/80%/150 분
- 7.베이킹 : 210/210℃,30 분

무이스트 르방의 2 가지 반죽

분류	재료&공정	
	원재료	중량(g)
단과자 반죽용	강력분	100
	물	50
	사프 르방	0.5
	버터	10
	설탕	10
	식염	1.5
	1.저속 5분 믹싱 후,22℃,15시간	

분류	원재료		중량(g)
	원재료	중량(g)	
바게트 반죽용	강력분	100	1.저속 5분 믹싱 후,22℃,15시간
	물	50	
	사프 르방	0.5	
	식염	1.5	
	식염	1.5	

SIB

LIVENDO SAF LEVAIN Starter LV1



리벤도 르방은 유산균과 천연 효모로 이루어져 냉동 유통되며 10g씩 봉투에 포장되어 밀가루 2kg에 대하여 10g (0.5%) 사용으로 무이스트 빵이나 사워 브레드를 만들수있다

2가지 리벤도 르방 사용법

사워 도우 브레드에 이용시	무 이스트 제빵법에 응용시
<ul style="list-style-type: none">• 발효 20시간 , 온도 28/30°C• 발효액은 4°C 에서 최대 4일 보관 사용• 맥분비 30% 를 도우반죽에 혼합• 이스트 양 조절	<ul style="list-style-type: none">• 스타터에 총 밀가루의 50% 를 사용• 스타터 발효 온도 15시간 온도, 20/22°C• 신 맛이 나지 않는다• 모든 빵의 종류에 적용 가능: 피자, 브리오쉬 (과자빵), 크로와상, 식빵, 바게트



고수분 식빵

제빵 개량제 HM

식빵의 급수를 90%까지 끌어 올릴 수 있는 개량제 입니다.

장점

1. 원가절약
2. 노화방지
3. 식빵의 껍질이 얇아진다.

본반죽

원재료	중량(g)
강력분	1000
설탕	100
소금	20
SSD,골드	16
분유	20
물	585
우유	325
버터	80
제빵 개량제 HM	20



공정

- 1.믹싱 :스파이럴,액체재료는 전체의 약 80% 투입,1 단-2 분,2 단-2 분,버터투입,1 단-2 분,나머지 액체재료 투입,1 단-2 분, 2 단-5 분
- 2.1 차 발효 : 50 분
- 3.분할 : 250g*2
- 4.휴지 : 20 분
- 5.성형 : 반죽을 3 겹 접기한 후 둥글게 말아 성형한 후 팬닝한다.
- 6.2 차 발효 : 35℃/80%/60 분
- 7.베이킹 : 190/200℃,30 분

고수분 식빵 응용

적비트



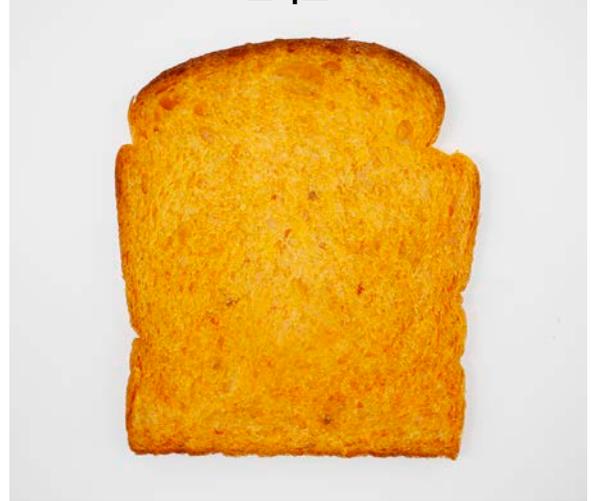
본반죽

원재료	증량(g)
강력분	1000
설탕	100
소금	20
SSD,골드	16
분유	20
적비트 수비드 캔	1000
버터	80
제빵 개량제 HM	20

공정

1. 믹싱 :스파이럴,액체재료는 전체의 약 80% 투입,1 단-2 분, 2 단-2 분,버터투입,1 단-2 분,나머지 액체재료 투입, 1 단-2 분, 2 단-5 분
2. 1 차 발효 : 50 분
3. 분할 : 250g*2
4. 휴지 : 20 분
5. 성형 : 반죽을 3 겹 접기한 후 등글게 말아 성형한 후 팬닝한다.
6. 2 차 발효 : 35℃/80%/60 분
7. 베이킹 : 190/200℃,30 분

토마토



본반죽

원재료	증량(g)
강력분	1000
설탕	100
소금	20
SSD,골드	16
분유	20
쉐어드 토마토	1000
버터	80
제빵 개량제 HM	20

공정

- 1.믹싱 : 스파이럴,액체재료는 전체의 약 80% 투입, 1 단-2 분,2 단-2 분,버터투입,1 단-2 분, 나머지 액체재료 투입,1 단-2 분, 2 단-5 분
2. 1 차 발효 : 50 분
3. 분할 : 250g*2
4. 휴지 : 20 분
5. 성형 : 반죽을 3 겹 접기한 후 등글게 말아 성형한 후 팬닝한다.
6. 2 차 발효 : 35℃/80%/60 분
7. 베이킹 : 190/200℃,30 분

SIB (주)선인
www.ppang.biz
경기도 용인시 기흥구 탑실로 35번길 20