

이스트를 사용하지 않는 정통 파네토네 세미나

2가지 방법으로 만드는 정통 파네토네



Panettone





Panettone recipes from Livendo, Saf Levain LV1



- 리벤도LV1은 가장 짧은 시간으로 일정한 상태의 르방을 만드는 해결책입니다.
- 성분은 야생 이스트 & 사워도우용 유산균으로 충분한 사워종 향을 발현 시킵니다.
- 르사프는 LV1 외 두가지 르방 스타터를 발매하고 있습니다.

LV2 & LV4 (좀 더 신맛을 주는 르방 스타터)

LV5 (LV1 과 유사하지만 야생 이스트와 유산균의 비율이 다름)

사프 르방을 사용하는 3가지 방법

일반적으로 쓰는 전통적 방법

- 강한 맛을 내기위해 LV1 으로 초종을 만들어 쓴다.
- 초종은 단단한 반죽이나 액체 상태로 만들어 쓴다.
- 밀, 통밀, 호밀, 메밀 등을 사용하거나 이를 혼합하여 독특한 맛의 초종을 만들 수 있다.
- 발효 시간 20hrs @ 28/30°C
- 초종은 바로 사용하거나 4°C에서 4일 간 저장 사용 가능하다.
- 초종 투입량은 맥분비 30%
- 분종에 이스트 양은 조절
- 사워 도우 반죽을 만들 수 있다.
- 사워한 맛과 향을 부여

2 가지 신규 적용법

Idea 1) 무이스트 빵 제조에 사용:

- 밀가루 50% LV1 으로 초종 제조
- 사워용 초종보다 낮은 20/22°C 에서 16시간 발효
- 신맛이 없는 발효 풍미를 부여
- 적용 : 피자, 크로와상, 브리오쉬, 식빵, 바게트

Idea 2) 스트레이트 도우로 원터치로 만든 후 장시간 발효

- 오버나이트 도우에 적합
- 사워한 맛이 없으나 풍미는 Idea1에 비하여 떨어짐
- 적용 : 피자, 식빵, 바게트, 유럽식 빵, 단과자 등

Panettone Livendo LV1



	재료	TOTAL	
		양	%
FORMULA	파네톤 밀가루	1000	100
	물	350	35
	냉동 난황	350	35
	리벤도 LV1	2.5	0.25
	버터	350	35
	설탕*	350	35
	식염	10	1
	이비스 옐로우	2	0.2
	건포도**	180	18
	오렌지 필 스틱**	85	8.5
	한라봉 필 다이스**	85	8.5
	파네톤네향 SI	5.2	0.52
반당적 블루베리	170	17	

- **설탕***: 1/3 은 믹싱 초반, 그 후 1/3 은 10분 간격으로 믹싱 시 투입
- **당적 과일류****: 마지막 믹싱 1분 전 투입

PROCESS	스파이럴 믹서	
	믹싱 시간	저속 : 35분 / 버터 / 8 분
	반죽 온도	26°C
	1 차 발효	14 ~ 16 시간, 21 ~ 22°C
	분할	450/500gr
	휴지	10min
	몰딩	
	2 차 발효	약 3시간 / 32°C / 토평
	데크 오븐	40분, 165°C

Premium Panettone Livendo LV1

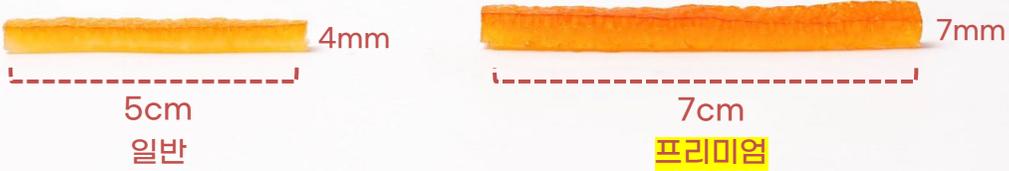


PROCESS	스파이럴 믹서	
	믹싱 시간	저속 : 35분 / 버터 / 8 분
	반죽 온도	26°C
	1 차 발효	14 ~ 16 시간, 21 ~ 22°C
	분할	450/500gr
	휴지	10min
	몰딩	
	2 차 발효	약 3시간 / 32°C / 토폽
	데크 오븐	40분, 165°C

FORMULA	재료
	파네톤 밀가루
	물
	냉동 난황
	리벤도 LV1
	버터
	설탕*
	꿀
	식염
	이비스 엘로우
	건포도**
	오렌지 필 스틱**
	한라봉 필 다이스**
파네톤네향 SI	
반당적 블루베리	

TOTAL		
	양	%
파네톤 밀가루	1000	100
물	200	20
냉동 난황	600	60
리벤도 LV1	2.5	0.25
버터	500	50
설탕*	350	35
꿀	50	5
식염	10	1
이비스 엘로우	2	0.2
건포도**	180	18
오렌지 필 스틱**	85	8.5
한라봉 필 다이스**	85	8.5
파네톤네향 SI	5.2	0.52
반당적 블루베리	170	17

- **설탕*** : 1/3 은 믹싱 초반, 그 후 1/3 은 10분 간격으로 믹싱 시 투입
- **당적 과일류**** : 마지막 믹싱 1분 전 투입

절단 방법	분류	예시
다이스 : 오렌지 주스를 만들고 남은 껍질로 만든 제품	Defatted : 오렌지 정유를 적출	 *Full fat
	Full fat : 오렌지 정유를 함유	
스틱 (Full fat) : 필을 얻기 위해 껍질을 손으로 탈피한 제품	일반	
	프리미엄 : 스페인산 오렌지, 껍질이 두꺼운 특수 품종	

*자매품 | 한라봉 필, 유자 필



*한라봉 필



*유자 필

Panettone Livendo LV1 Frozen dough

재료	TOTAL	
	양	%
파네톤 밀가루	1000	100
물	350	35
냉동 난황	350	35
리벤도 LV1	2,5	0,25
버터	350	35
설탕*	350	35
식염	10	1
건포도**	180	18
오렌지 필 스틱**	85	8.5
한라봉 필 다이스**	85	8.5
이비스 옐로우	2	0.2
이비스 아주	5	0.5
파네톤네향 SI	5.2	0.52
반당적 블루베리	170	17

PROCESS	
스파이럴 믹서	
믹싱 시간	저속 : 35분 / 버터 / 8분
반죽 온도	26°C
분할	500gr
냉동	30분, -25 / -30°C
보관	-18°C
해동	3시간 상온
1차 발효	16시간, 22°C
라운딩	450/500gr
후지	10분
몰딩	
2 차 발효	3시간 / 32°C / 토폭
데크 오븐	40분 165°C

- **설탕*** : 1/3 은 믹싱 초반, 그 후 1/3 은 10분 간격으로 믹싱 시 투입
- **당적 과일류**** : 마지막 믹싱 1분 전 투입
- 냉동 1주일 이상 보관 시에만 이비스 아주 사용





Panettone recipes from **Flexi Levain Durum**



플렉시 르방이란?

- 초종 발효없이 바로 사용이 가능한 살아있는 유산균 제제
- 여러가지 사워종 빵에 사용
- 사용이 편리하고 적용성이 좋다.

성분:

- 사워 종 분말
- 사워 종 이스트
- 사워 종 유산균

적용

- 스트레이트에 사용
- 냉장 생지
- 냉동 생지
- 장시간 발효제품 << 무이스트 제품 제조시 >>
- 중종법, (플렉시 르방은 스펀지에 사용)
- 사워종 스타터

기타

- 투입량 : 1 ~ 3%
- 보관방법 : -18°C
- 유통 기한 : 2년
- 포장 단위 : 400gr

Panettone Livendo Flexi Durum



	재료	TOTAL	
		양	%
FORMULA	파네톤 밀가루	1000	100
	물	350	35
	냉동난황	350	35
	플렉시 르방 듀럼밀	30	3
	버터	350	35
	설탕*	350	35
	식염	10	1
	이비스 엘로우	2	0.2
	건포도**	180	18
	오렌지 필 스틱**	85	8.5
	한라봉 필 다이스**	85	8.5
	파네토테향 SI	5.2	0.52
	반당적 블루베리	170	17

PROCESS	스파이럴 믹서	
	믹싱 타임	저속: 35분 / 버터 / 8 분
	반죽온도	26°C
	1차 발효	20시간, 26 ~ 28°C
	분할	450/500g
	휴지	5min
	몰딩	
	2차 발효	3시간30 분, 32°C / 톱핑
	데크 오븐	40분 165°C

- **설탕***: 1/3 은 믹싱 초반, 그 후 1/3 은 10분 간격으로 믹싱 시 투입
- **당적 과일류****: 마지막 믹싱 1분 전 투입



Thank You!



반당적 과일을 사용해야 하는 이유

| 반당적 과일



베이킹 시 **번지지 않으며, 카라멜화 되지 않아**
과일의 맛과 향, 식감이 살아있습니다.

| 건조 과일



맛과 향이 손실,
카라멜화가 되어 식감이 좋지 않음
※건조 과일은 노화의 원인이 됩니다

| 냉동/생 과일



색이 번지며 과육이 물러져
식감이 좋지 않음

| 선인 반당적 제품 고당도의 상온 유통되는 제품에 비해 맛이 신선하며 고유의 맛을 갖고 있습니다.



반당적 블루베리



반건조 | 2/3 건조 | 당적무화과



반당적 사과 다이스



반당적 망고 다이스



반건조 토마토



반건조 체리 토마토



반당적 한라봉 필



반당적 유자필



후레쉬 크란베리 슬라이스