



SIB

장루이 연구원과 함께하는

# 르사프 빵 세미나



르사프 베이킹연구소  
장루이 연구원

New 바게트 개량제 테루아

사프르방엘브이

# NEW 테루아

성분 : 소맥분(밀), 밀맥아분말, 효모(비활성)

기존 테루아



10kg/box

UPGRADE!

## 테루아를 사용하는 이유

- ✓ 빵의 눌림이 없어지고 쇼트한 조직감 형성 (도넛, 브리오쉬, 단과자빵)
- ✓ 크림미한 내상 형성
- ✓ 일반 단과자, 식빵에 최적인 국산 강력분에 프랑스 밀가루 같은 풍미 부여
- ✓ 사용량 2% (식염 없음)

바게트 성형법  
영상 보러가기



  
LESAFFRE

SIB

# 테루아 레이어 식빵 & 스위스 브레드

## Layered shikpan & Swiss bread

테루아 레이어 식빵



스위스 브레드



New 바게트 개량제 테루아 10kg/box

도우	재료	레이어 식빵	스위스 브레드
	강력분	1,600g	좌동
	중력분	400g	좌동
	물	1,100g	좌동
	세미드라이이스트(골드)	36g	좌동
	락틱버터	100g	좌동
	설탕	160g	좌동
	탈지분유	60g	좌동
	소금	36g	좌동
	이비스엘로우	3g	좌동
테루아	40g	좌동	
총 중량 3,535g			
속 버터	칸디아 페스츰리버터(총전용)	700g (20%)	880g (25%)

## 2. 공정

### 01. 믹싱:

스파이럴 믹서에 저속 4분, 고속 5분 믹싱합니다.(최종 반죽온도 18℃)

### 02. 1차 발효:

0℃에서 4~15시간 발효합니다.

### 03. 라미네이션:

총 중량의 20%의 총전용 버터로 4절 2회 라미네이션합니다.

### 04. 휴지:

0℃, 10분 휴지

### 05. 재단 및 성형:

4등분하여 지그재그로 쌓아 올린다.

5-1: 높이 3.5cm로 밀어 편 후 10x4.5(cm)재단하여 틀에 세 덩어리를 넣는다.

5-2: 높이 5cm로 밀어 편 후 10x4.5(cm)재단하여 틀에 두 덩어리를 넣는다.

### \*스위스브레드 성형

높이 2cm로 밀어편 후 1/3을 잘라 5mm간격으로 재단 후 남은 반죽 위에 물을 도포 후 레이어층이 보이도록 나란히 붙인다.

다시 4mm로 밀어편 후 결 방향으로 15x3.5(cm) 재단한다.

뒤집어 프리미엄 애플필링을 적당량 충전 후 덮어준다.

[5-1 공정]  
두께 : 3.5cm



[5-2 공정]  
두께 : 5cm



### 06. 2차 발효:

28℃/75%, 110분 발효합니다.  
\*28℃/75%, 80분 (스위스브레드)

### 07. 베이킹:

데코오븐에 185/185℃에 35분 베이킹합니다.  
\*데코오븐에 185/185℃에 16분 (스위스브레드)

# 테루아 브리오쉬

## Brioche Fournee Terroir



New 바게트 개량제 테루아  
10kg/box

### 1. 재료

강력분	————	800g
중력분	————	200g
물	————	300g
계란	————	300g
설탕	————	150g
소금	————	20g
버터	————	300g
세미드라이이스트(골드)	————	14g
이비스엘로우	————	1.5g
테루아	————	20g

### 2. 공정

#### 01. 믹싱:

스파이럴 믹서에 저속 4분, 고속 5분 믹싱 후  
버터 투입 후 저속 3분, 고속 2분 믹싱합니다.  
(최종 반죽온도 25°C)

#### 02. 1차발효:

4°C에서 15시간 발효합니다.

#### 03. 분할 및 휴지:

각 250g씩 분할 후 10분 휴지합니다.

#### 04. 2차 발효:

28°C/75%, 120분 발효합니다.

#### 05. 베이킹:

데크오븐에 200/200°C에 20분 베이킹합니다.

# 테루아 바게트

## Baguette Terroir



New 바게트 개량제 테루아  
10kg/box

재료	테루아 X	테루아 O
강력분	700g	좌동
중력분	300g	좌동
물	700g	좌동
소금	20g	좌동
세미드라이이스트(레드)	4g	좌동
미닛브레드	3g	좌동
테루아		20g

## 2. 공정(테루아 X,O)

01. 믹싱:  
스파이럴 믹서로 저속4분, 고속4분  
(최종 반죽온도 25°C)
02. 1차발효:  
상온 60분(오버나잇 시 3°C/16시간)
03. 분할:  
각 300g으로 분할합니다.
04. 휴지:  
20분 휴지합니다.(오버나잇 시 60분 휴지)
05. 2차발효:  
바게트 모양으로 성형 후 28°C/75%, 70분  
발효합니다.
06. 베이킹:  
데크오븐 250/230°C에서 22분 베이킹합니다.

# 발효 케이크 | 마들렌

## Cake | Madeleine



사프르방엘브이1  
(10g\*5ea)\*20ea/box

### 1. 재료

강력분	————	250g
T55	————	250g
전란(상온)	————	500g
설탕	————	400g
소금	————	5g
락틱버터(녹인 상태 40°C)	————	450g
사프르방엘브이1	————	5g
프로바닐 10	————	0.25g

### 2. 공정

#### 01. 믹싱:

① 강력분+T55+LV1을 가볍게 섞은 후 2분 방치합니다.

② 설탕과 전란을 저속 1분 섞고, ②에 ①을 투입, 저속3분 믹싱 후 녹인 버터를 투입하여 저속 2분 믹싱합니다.

#### 02. 1차발효 :

20°C, 15시간 발효합니다.

#### 03. 팬닝:

케이크: 식빵틀(160\*80\*65) 400~420g 팬닝  
마들렌: 마들렌 틀에 2/3량 팬닝(35g)

#### 04. 2차발효:

케이크: 32°C/75%, 60분

마들렌: 32°C/75%, 60분 >> 냉장5°C, 20분

#### 05. 베이킹:

케이크: 컨벡션오븐에 200°C, 10분

>> 180°C, 20분

마들렌: 데크오븐에 230/210°C, 13분

## 테루아 프레푸

### Préfou Terroir

냉장 샌드위치로 만들어 냉장 상태에 먹어도 부드러운 빵



New 바게트 개량제 테루아  
10kg/box

#### 1. 재료

강력분	————	700g
중력분	————	300g
물	————	700g
카놀라유	————	20g
소금	————	20g
세미드라이이스트(레드)	————	6g
미닛브레드	————	3g
테루아	————	20g

#### 2. 공정

01. 믹싱:  
스파이럴 믹서에 저속 4분, 고속 4분  
믹싱합니다.(최종 반죽온도 25°C)
02. 1차발효:  
0°C에서 10분 발효합니다.
03. 분할 및 휴지:  
각 200g씩 분할 후 10분 휴지합니다.
04. 성형:  
평평하게 누른 후 사각몰드에 200g씩  
분할합니다.
06. 2차 발효:  
28°C/75%, 70분 발효합니다.
07. 베이킹:  
데크오븐에 220/220°C에 14분 베이킹합니다.

#### Préfou 활용 예



préfou는 프랑스 Vendée 지역의 대표적인 요리 특산품으로,  
잘게 다진 신선한 마늘과 버터로 속을 채운 빵으로 만듭니다.



**바질페스토 필링**  
빵에 직접 사용할 수 있는  
바질페스토 필링.  
내열성 필링으로 바질 13%,  
캐슈넛, 팔마산치즈로  
구성되어 있습니다.  
규격 : 1kg\*10ea/box

<적용예시>

