

프랑스에서 고안된 최신 제빵법 Reverse Fermentation

둥글리기, 휴지시간, 2차 발효 없이 건강빵 제조가 가능하며,
전문적 제빵 기술이 없는 분들도 접근이 가능한 방법입니다.

프랑스의 Amandio Pimenta 셰프에 의해 고안된
제빵법을 국내 최초로 소개합니다.



르사프 베이킹연구소

장 밥티스트 발루트 연구원

Reverse fermentation 리버스 발효 제빵법 원리



리버스 발효 제빵법 발명가가 얘기하는 5가지 특징

- 1 혈당을 기존 빵보다 덜 올리는 빵을 만들게 한다.
- 2 불용성 섬유질의 수용성화가 진행된다.
- 3 소금은 후투입되므로 장기 발효가 가능하게 된다.
- 4 산미가 강하지 않다.
- 5 입자가 굵은 가루가 최적이다.



인터뷰 영상

리버스퍼먼테이션 일반

용도: 바게트, 그리시니, 식빵, 와플

*만든 후 하루 사용 권장

듀럼 폴리쉬	
트라딕씨옹T65 라 쏘바쥬 밀가루	1,000g
물(30°C)	1,000g
사프저당용세미드라이이스트	1.5g

1. T65와 사프저당용세미드라이이스트를 혼합합니다.
2. 30°C 온수를 넣어 혼합합니다.
3. 24°C에서 18시간 이상 발효합니다.

+

듀럼 르방	
트라딕씨옹T65 라 쏘바쥬 밀가루	500g
물(30°C)	500g
플렉시 르방 듀럼	10g

1. T65와 플렉시 르방 듀럼을 혼합합니다.
2. 30°C 온수를 넣어 혼합합니다.
3. 24°C에서 18시간 이상 발효합니다.

리버스퍼먼테이션 호밀

용도: 수비드 콩 호밀빵, 천연 발효 초코 브레드

*만든 후 하루 사용 권장

호밀 폴리쉬	
스톤 그라운드 호밀가루 T130	1,000g
물(30°C)	1,000g
사프저당용세미드라이이스트	1.5g

1. T130과 사프저당용세미드라이이스트를 혼합합니다.
2. 30°C 온수를 넣어 혼합합니다.
3. 24°C에서 18시간 이상 발효합니다.

+

호밀 르방	
스톤 그라운드 호밀가루 T130	500g
물(30°C)	500g
플렉시 르방 호밀	10g

1. T130과 플렉시 르방 호밀을 혼합합니다.
2. 30°C 온수를 넣어 혼합합니다.
3. 24°C에서 18시간 이상 발효합니다.



LIVENDO®

유산균이 살아있는 르방 배양체,
냉동보관이 필요합니다.



듀럼



호밀(더 사워함) *갈색을 띠

별도로 초종없이 사용 가능한 르방 배양체입니다.



플렉시 르방 듀럼

용도
바게트, 치아바타, 브리오슈 및 식빵(쇼쿠팡)과 같은 단과자 빵류

플렉시 르방 호밀

용도
바게트, 호밀빵, 캄파뉴(시골빵), 볼 드 르방(Boule levain)

사용량	밀가루 중량 대비 1% ~ 3%. 사용량은 제빵 공정이나 원하는 품미 및 맛의 특성에 따라 달라질 수 있습니다.
사용방법	<ul style="list-style-type: none"> • 밀가루와 함께 직접 넣고 몇 초간 섞어주세요. • 혼합물을 2분간 그대로 두어 휴지(Rest) 시킵니다. • 물과 나머지 재료를 넣고 본격적으로 믹싱하세요.
포장규격	400g
보관방법	-18°C 이하의 냉동실에 보관해 주세요.

*당사의 사워도우 라인업은 자연에서 발견되는 효모와 박테리아 중 엄선된 균주의 천연 발효 특성을 활용하여 개발되었습니다.

*Livendo® 및 Lesaffre 브랜드 마크와 로고는 Lesaffre 그룹의 등록 상표이며, 아시아 태평양 지역에서는 Lesaffre Singapore Pte Ltd가 이를 사용합니다.

모든 콘텐츠의 저작권은 © 2023 Lesaffre에 있습니다. V01-10-23

CONTENTS



리버스퍼먼테이션
일반

플렉시 2종
Flexi Durum, Flexi Rye

03p

바게트 (추가 밀가루 O)
Baguette

07p

그리시니
Breadstick

08p

식빵 (추가 밀가루 O)
White bread

09p

와플
Waffle

10p



리버스퍼먼테이션
호밀

수비드 곡물 호밀빵 (추가 밀가루 O)
Soybean and Rye Healthy Bread

11p

천연 발효 초코 브레드
Sourdough Chocolate Bread

12p

리버스퍼먼테이션
기타

감빠뉴 (추가 밀가루 O)
French country bread

13p

브레드비스킷
Biscuit

14p

선인 제품군

15p

리버스퍼먼테이션 일반

바게트

Baguette

약 3개 분량



바게트

듀럼 폴리쉬 *03p	-----	500g
듀럼 르방 *03p	-----	250g
소금	-----	12g
트라딕씨옹T65 라 쏘바쥬 밀가루	-----	150g

1. 듀럼 폴리쉬와 르방을 가볍게 믹싱 합니다.
2. 소금, T65를 넣고 저속 2분 고속 3분 믹싱 합니다.
3. 10분간 상온 정치 후 320g씩 분할합니다.
4. 10분간 상온 정치합니다.
5. 바게트 형으로 성형 후 24°C에서 80-110분간 발효합니다.
6. 235/225°C 데크오븐에서 스팀 분사 후 23분간 베이킹합니다.



바게트 만드는 방법

Note.

그리시니

Breadstick

약 10개 분량



그리시니

듀럼 폴리쉬 *03p	-----	500g
듀럼 르방 *03p	-----	250g
소금	-----	7.5g
올리브유	-----	220g
냉동오레가노	-----	8g

1. 듀럼 폴리쉬, 듀럼 르방을 가볍게 혼합합니다.
2. 소금, 냉동오레가노를 넣고 중속에서 올리브유를 나누어 넣어가며 5분간 믹싱 합니다.
3. 일자형 플렉시몰드에 100g씩 팬닝 합니다.
4. 220°C에서 15분간 베이킹 후 탈각하여 180°C에서 10~15분 베이킹합니다.
*분할 후 20분 이내에 베이킹해 주세요.

Note.

리버스퍼먼테이션 일반

식빵

White bread

약 2개 분량



식빵

듀럼 폴리쉬 *03p	-----	750g
듀럼 르방 *03p	-----	375g
소금	-----	18g
그루오 엑스트라 밀가루 T55	-----	225g
설탕	-----	11g
고메버터	-----	38g

1. 듀럼 폴리쉬, 듀럼 르방을 가볍게 혼합합니다.
2. 소금, T55, 설탕을 넣고 저속 4분 고속 4분 믹싱 합니다.
3. 버터 투입 후 4분간 고속믹싱합니다.
4. 10분간 상온정지 후 300g씩 분할합니다.
5. 팬닝 후 24°C에서 240분간 발효합니다.
6. 200/180°C 오븐에서 25분간 베이킹합니다.



식빵 만드는 방법

Note.

와플

Waffle

약 15개 분량



와플

듀럼 폴리쉬 *03p	-----	500g
듀럼 르방 *03p	-----	250g
소금	-----	9g

1. 듀럼 폴리쉬와 듀럼 르방, 소금을 믹서에 넣고 저속으로 혼합합니다.
2. 180°C 예열된 와플기계에 50g씩 앞뒤로 4분간 구워줍니다.

Note.



토픽 오렌지잼

포장단위 : 3kg

신선한 오렌지 과육을 가지고 선인이 직접
국내 생산한 오렌지잼.
61브릭스로 달지 않은 무보존료 제품.

리버스퍼먼테이션 호밀

수비드 곡물 호밀빵

Soybean and Rye Healthy Bread

약 3개 분량



수비드 곡물 호밀빵

호밀 폴리쉬 *03p	-----	500g
호밀 르방 *03p	-----	250g
트라딕씨옹T65 라 쏘바쥬 밀가루	-----	80g
스톤 그라운드 호밀가루 T130	-----	100g
정제소금	-----	14g
증속적강낭콩	-----	150g
증속병아리콩	-----	150g
증속렌틸콩	-----	150g
증속파로	-----	150g
피스타치오케널	-----	40g
반건조국산무화과	-----	300g

Note.

1. 호밀 폴리쉬, 호밀 르방을 가볍게 혼합합니다.
2. T130, T65, 소금을 넣고 저속 2분 고속 4분간 믹싱 합니다.
3. 증속 콩류들과 피스타치오, 반건조국산무화과를 혼합합니다.
4. 600g씩 분할 후 둥글리기 하여 준비된 바네통에 팬닝 합니다.
5. 24°C에서 2~3시간 발효합니다.
6. 틀에서 분리해 240/230°C에서 35~40분 베이킹합니다.

수비드 란?

진공포장 상태의 음식물을 약 60°C 물속에 오랫동안 데우는 조리법. 수비드는 음식물의 겉과 속을 골고루 가열하고 수분을 유지하는 목적이 있다.

수비드 곡물의 장점

- ① 단단하지 않고 부드러운 조직감
- ② 영양소 파괴 최소화
- ③ 고단백 빵으로 완성

수비드 곡물 6종

수비드 방식으로 증속되어 고소한 맛과 아삭한 식감을 유지하며, 추가 조리 없이 간편하게 활용할 수 있습니다.

포장단위 : 1kg



적강낭콩



병아리콩



렌틸콩



늘보리



파로



귀리



토픽 단풍당시럽

포장단위 : 1kg

캐나다산 단풍당시럽 농축액으로 만들어
풍미가 1.5배 강한 제품



리버스퍼먼테이션 호밀

천연 발효 초코 브레드

Sourdough Chocolate Bread

약 1개 분량 | 몰드 사이즈 : 20*20*5cm



브라우니

호밀 폴리쉬 *03p	-----	250g
호밀 르방 *03p	-----	125g
소금	-----	8g
누아58다크초콜릿	-----	80g
익스트라다크코코아파우더	-----	27g
호두분태	-----	80g
바닐라씨드페이스트	-----	12g
아이리퀴_세인트제임스	-----	6g
초콜릿청크(옵션)	-----	60g

1. 호밀 폴리쉬와 호밀 르방, 소금을 가볍게 혼합합니다.
2. 익스트라 다크 코코아파우더, 바닐라씨드페이스트, 세인트제임스를 혼합합니다.
3. 호두분태, 다진 누아58을 넣고 혼합합니다.
4. 20*20*5 사각팬에 전량 팬닝합니다.
5. 190/190℃ 데크오븐에서 22분간 베이킹합니다.

Note.

감빠뉴

French country bread

약 2개 분량



감빠뉴

감빠뉴용 폴리쉬	-----	500g
감빠뉴용 르방	-----	250g
소금	-----	10g
트라딕씨옹T65 라 쏘바쥬 밀가루	-----	190g

1. 감빠뉴용 폴리쉬, 감빠뉴용 르방을 가볍게 혼합합니다.
2. 소금, T65를 넣고 저속 2분 고속 4분간 믹싱 합니다.
3. 상온에서 10분간 정치 후 450g 분할해 감빠뉴 형태로 성형합니다.
4. 24°C에서 60-90분간 발효합니다.
5. 220/200°C 데크오븐에서 40-50분간 베이킹합니다.

감빠뉴용 폴리쉬

트라딕씨옹T65 라 쏘바쥬 밀가루	-----	213g
스톤 그라운드 호밀가루 T130	-----	38g
물(30°C)	-----	250g
사프저당용세미드라이이스트	-----	0.4g

1. T65와 T130, 사프저당용세미드라이이스트를 가볍게 혼합합니다.
2. 30°C 온수를 혼합합니다.
3. 24°C에서 18시간 이상 발효합니다.

감빠뉴용 르방

트라딕씨옹T65 라 쏘바쥬 밀가루	-----	107g
스톤 그라운드 호밀가루 T130	-----	19g
물(30°C)	-----	125g
플렉시 르방 호밀	-----	5g

1. T65와 T130, 플렉시 르방 호밀을 가볍게 혼합합니다.
2. 30°C 온수를 혼합합니다.
3. 24°C에서 18시간 이상 발효합니다.

Note.



사프저당용
세미드라이이스트



플렉시
르방 호밀

브레드 비스킷

Biscuit



브레드 비스킷

호밀 폴리쉬 (브레드 비스킷용)	-----	500g
호밀 르방 (브레드 비스킷용)	-----	250g
소금	-----	8g
대두레시틴	-----	12.6g
당적무화과(9.6다이스)	-----	100g
후레쉬크란베리슬라이스	-----	80g
당적블루베리F	-----	100g
당적사과다이스	-----	140g
절단제주한라봉필	-----	30g
한라봉제스트	-----	40g
피스타치오점보	-----	50g

1. 호밀 폴리쉬와 호밀 르방을 가볍게 혼합합니다.
2. 소금, 대두레시틴, 분량의 과일류를 투입합니다.
3. 오란다 틀에 500g씩 팬닝 합니다.
4. 230/230°C에서 20분, 200/200°C에서 30분간 베이킹합니다.
5. 틀에서 제거해 완전히 냉각 후 슬라이서로 4-5mm로 얇게 절단합니다.
6. 130°C 데크오븐에서 25분간 말리듯 베이킹합니다.

호밀 폴리쉬 (브레드 비스킷용)

스톤 그라운드 호밀가루 T130	-----	200g
사프저당용세미드라이이스트	-----	0.35g
물(30°C)	-----	250g
썬크리미	-----	50g

1. T130, 사프저당용세미드라이이스트, 썬크리미를 가볍게 혼합합니다.
2. 30°C 온수를 혼합합니다.
3. 24°C에서 18시간 이상 발효합니다.

호밀 르방 (브레드 비스킷용)

스톤 그라운드 호밀가루 T130	-----	101g
물(30°C)	-----	125g
플렉시 르방 호밀	-----	5g
썬크리미	-----	24g

1. T130, 플렉시 르방 호밀, 썬크리미를 가볍게 혼합합니다.
2. 30°C 온수를 혼합합니다.
3. 24°C에서 18시간 이상 발효합니다.

Note.



사프저당용
세미드라이이스트



플렉시
르방 호밀

Product 선인 제품군



수비드 적강낭콩

포장단위 : 1kg

수비드 방식으로 증숙 되어
고소한 맛과 아삭한 식감이 살아 있는 제품.



수비드 병아리콩

포장단위 : 1kg

수비드 방식으로 증숙 되어
고소한 맛과 아삭한 식감이 살아 있는 제품.



수비드 렌틸콩

포장단위 : 1kg

수비드 방식으로 증숙 되어
고소한 맛과 아삭한 식감이 살아 있는 제품.



수비드 늘보리

포장단위 : 1kg

수비드 방식으로 증숙 되어
고소한 맛과 아삭한 식감이 살아 있는 제품.



수비드 파로

포장단위 : 1kg

수비드 방식으로 증숙 되어
고소한 맛과 아삭한 식감이 살아 있는 제품.



수비드 귀리

포장단위 : 1kg

수비드 방식으로 증숙 되어
고소한 맛과 아삭한 식감이 살아 있는 제품.



당적무화과(9.6다이스)

포장단위 : 2.5kg

반건조 상태의 무화과를 가당한 제품.



후레쉬크란베리슬라이스

포장단위 : 500g

반당적인 크란베리로 슬라이스 되어있는 제품.



당적블루베리F

포장단위 : 750g, 2.5kg

고당도가 아닌 저당도의 제품으로
칼로리는 낮고 신선함을 유지한 제품.



당적사과다이스D

포장단위 : 500g, 2.5kg

사과를 반당적하여 놓은 제품.



절단제주한라봉필

포장단위 : 1.2kg

수작업으로 탈피하여 껍질의 손상을 최소화하고
향미를 보존할 수 있게 만든 저당도 제품.



한라봉제스트

포장단위 : 500g

제주산 한라봉을 손으로 탈피하여
제스트로 만든 제품.

Product 선인 제품군



피스타치오점보

포장단위 : 1kg

보라색 껍질이 없는 이란산 점보 피스타치오.



누아58

포장단위 : 200g, 1kg

세계 최대의 코코아 가공업체인 카길사 벨지움 공장에서 만든 다크초콜릿 노아르.



익스트라다크 코코아파우더

포장단위 : 200g, 1kg

다크코코아에 비하여 색이 진한 익스트라다크 코코아파우더.



대두레시틴

포장단위 : 1kg

대두레시틴(식품용).