



Moulins Bourgeois

FRENCH BREAD SEMINAR

라미네이션 도우 중심의 제품을 선보입니다.

**LA
QUALITÉ
NOUS
RÉUNIT**

SINCE 1895

*Depuis quatre générations,
les Moulins Bourgeois
travaillent pour la
boulangerie artisanale.*

Notre histoire est fondée sur la passion de notre métier, et sur l'esprit d'indépendance propre à une PME familiale. Depuis 1895 lorsque Léon Bourgeois et ses frères ont acquis le moulin de Couargis, situé à 2 km de notre moulin actuel, nous travaillons de génération en génération à un développement continu que nous voulons harmonieux.





Moulins Bourgeois

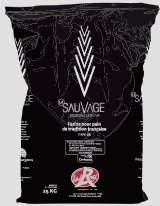
4대째 전통을 이어온
프랑스 밀가루 제조업체

물랑 부르주아

이제, 선인이 공급합니다.

밀가루에도 등급이 있습니다.

포장단위 : 25kg/bag



트라딕씨옹 T65 라 쏘바쥬

프랑스 정부에서 최상급 품질의 농수산물에 수여하는 라벨루즈(Label rouge)인증을 받은 밀가루 중에서도 최상급 품질인 야생의 뜻이 담긴 소바쥬 등급의 T65. 장기간 발효에 적합한 내구성이 뛰어난 밀가루.

성분: 밀, 말트 | 단백질 함량: 11~12% | 회분: 0.62~0.75



스톤 그라운드(호밀) T130

멧돌로 갈은 통 호밀

회분: 1.2~1.5% | 단백질: >9%



스톤 그라운드 T80

라벨루즈(Label rouge)인증 밀가루. 멧돌로 갈은 밀가루로 프랑스 전통빵 '투르 드 몰르'(Tourte de Meule) 제조에 최적입니다.

단백질 함량: 11% | 회분: 0.75~1.2



유기농 스톤 그라운드 T80

멧돌로 갈은 유기농 통밀가루. 물랑 부르주아 공장 반경 200Km 이내의 밀로만 제조하는 밀가루입니다.

성분: 유기농 밀가루 100%
회분: 0.75~0.9 | 단백질: 10~11%



그루오 엑스트라 T55

슈퍼 T55밀가루. 회분은 T55에 해당하지만 단백질 함량은 14% 이상으로 매우 높습니다.

성분: 밀 100% | W>350 | P/L: 1~1.5



유기농 호라산 (오리엔탈)

듀럼밀과 모양이 유사한 카무트는 고대 곡물로 이집트 피라미드에서 발견된 씨앗이 남아있는 슈퍼곡물입니다. 다양한 영양소와 저항성전분의 함유량이 높고, 당함량과 GI지수(40)가 낮아 혈당관리에 좋으며, 빵을 만들면 고대의 빵맛을 재현할 수 있습니다.



T45

단백질 함량이 12~13%로 기존 T45보다 뛰어나며 다른 조직감을 선사합니다. 주 용도: 비에노아저리, 라미네이션 도우(크로와상) 등



유기농 아이코른

에머, 스펠트와 함께 고대 밀 3종 중 하나인 아이코른. 글루텐과 유사한 조직이 존재하나, 쉽게 분해되어 빵을 먹어도 속이 편안합니다. 또한 현대 밀가루에 비해 항산화물질, 폴리페놀, 미네랄 등 영양성분이 많습니다. 성경에 나온 빵들이 아이코른으로 만들어졌다고 합니다.



CH EF.

Maximilien Tetard

막시밀리앙 테타드

- Best Young Baker in France 2011
- Champion of IBACUP 2012
- Champion of France 2017
- Champion of european 2017/19
- Finalist MOF 2023 France

막시밀리앙은 2011년에 프랑스 최고의 젊은 베이커로 선정되었으며, 2017년에는 프랑스 챔피언으로 뽑혔습니다.

그는 2017년과 2019년에 두 차례에 걸쳐 유럽 최고의 베이커로 선정되었으며, 무엇보다 소중한 팀 멤버로 인정받고 있습니다!

막시밀리앙은 예술적인 창작물을 전문으로 하며, 베이커리 제조에 뛰어난 능력을 자랑합니다. 그의 특기 중 하나는 빵 장식에 관한 새로운 지식을 가르치는 것입니다.

LES BOULANGERS CONSEIL

물랑 부르주아는 프랑스 정통 빵 교육에 진심으로 투자하고 있습니다.
여러분들께 기숙사가 마련된 현지 교육 기회를 제공해 드립니다.

BIENVENUE À L'ÉCOLE BOURGEOIS FRÈRES !

프랑스 최고 밀가루 제조업체 물랑부르주아에서 운영하는 학교 ÉCOLE BOURGEOIS.
Verdelot 제분소 바로 옆에 위치한 새로운 교육센터입니다.

베이커리에는 새로운 대형 냉장실이 여러분을 기다리고 있으며, 페이스트리 연구실과 비스트로 연구실이 있어
관심 있는 학생들에게 맞춤형 교육을 제공할 수 있습니다.

저희의 모든 교육자들은 이 특별한 환경에서 여러분을 맞이할 준비가 되어 있습니다.



베누아 르펜(Benoit Reffen)이 주도하는 10인의 팀은
매일 고객들께 헌신하고 있습니다.

교육

고객들에 대한 교육 임무를 담당하며
매년 600명 이상의 학생을 맞이합니다

연구

새로운 제품의 연구 및 개발에 완전히 참여하고
새로운 레시피를 고안합니다.

감독

베이커들과 시험실에서
우리 밀가루의 품질과 일관성을 감독합니다.

서비스

정기적으로 우리 고객님들께 방문하여
적절한 도움을 드립니다.



[moulin_bourgeois_france](#)

[Moulin's Bourgeois](#)

[MOULINS BOURGEOIS](#)

UNE ASSISTANCE À VOTRE ÉCOUTE



좋은 교육은 정보 교류와 귀하의 팀, 장비, 그리고 요구 사항에 대한 충분한 이해를 기반으로 합니다.

이런 파악과 진단을 토대로, 저희는 여러분께 가장 잘 맞는 제품 범위와 빵 제조 기술을 제안하고 있습니다.

 Moulin's Bourgeois

 ÉCOLE BOURGEOIS

CONTENTS

스트라이프 빵 스위스 PAIN SUISSE STRIE p. 07
라즈베리 초콜릿 비에누아즈리 CRUNCHY-SOFT RASPBERRY CHOCOLATE VIENNOISERIE p. 08
스트라이프 브라우니 STRIPED BROWNIE p. 09
브리오슈 반죽 (트로페지엔, 레몬 돔) LEAVENED DOUGH p. 10
브리오슈 트로페지엔 BRIOCHE TROPÉZIENNE p. 11
브리오슈 레몬 돔 BRIOCHE LEMON DOME p. 12
크루아상 이론 CROISSANT THEORY p. 13
당사 제품군 p. 16

스트라이프 빵 스위스

PAIN SUISSE STRIE

페이스트리 도우

밀가루 T45	1000g
정제염	20g
설탕	100g
꿀	40g
사프 고당용 세미 드라이아이스트	14g
탈지분유	40g
락틱버터	100g
물	470g
칸디아 브리타니	500g

01. 반죽을 1단 속도에서 6분, 2단 속도에서 7~10분간 반죽합니다.
02. 반죽을 1550g으로 계량한 후, 긴타원 형태로 둥글리기합니다.
03. 20분간 휴지시킨 후, 반죽을 7~8mm 두께로 밀어서 비닐로 감싸서 30분간 냉동합니다.
* 그날 사용하지 않으면 냉장 보관하세요.
04. 두 번 접어 라미네이션 4절 2회 합니다.
05. 반죽을 20분간 냉동 휴지하고 재단 전 최소 1시간은 냉장보관합니다.

바이컬러 초콜릿 도우

페이스트리 도우	260g
다크코코아파우더 22%	30g
우유	25ml

01. 모든 재료를 넣고 패들형 믹스로 혼합합니다.

빵 스위스 도우

페이스트리 도우	1524g
바이컬러 초콜릿 도우	315g

01. 페이스트리 도우위에 바이컬러 초콜릿 도우를 올려 12mm 두께의 정사각형으로 만들어 줍니다.
02. 만든 반죽을 5~4mm 두께로 잘라서(전체 반죽의 1/3 정도) 기존 반죽전체가 덮히도록 위에 올립니다. 이때 라미네이션면이 위로 오도록 합니다.
03. 만든 반죽을 도우 시터로 라미네이션 라인의 방향으로 3.2mm 두께로 밀어줍니다.
04. 가장자리를 정리하고, 30cm X 5cm 폭으로 잘라서 준비합니다.

초콜릿 페이스트리 크림

크림파티시에 H	800g
다크초코렛칩	500g

01. 크림파티시에와 초코칩을 섞어 준비해준다.

통카시럽

설탕	325g
물	250ml
물엿	50g
통카빈	2ea

01. 냄비에 설탕, 물, 글루코스를 넣고 끓입니다.
02. 불을 끄고, 강판에 간 통카빈을 넣습니다.
03. 뚜껑을 덮고 하룻밤 우려냅니다

성형 및 굽기

빵 스위스 도우	70g
초콜릿 페이스트리 크림	40g
통카시럽	적당량

성형 : 페이스트리 크림을 빵 스위스 도우 중앙에 짜주고 말아서 성형합니다. (1개당 무게 100~120g)

발효 : 26°C / 70~80% 에서 약 1시간 15분 ~ 30분 발효시켜줍니다.

굽기 전 : 계란물을 바릅니다.

굽기 : 컨벡션 오븐 : 160°C 에서 16~18분 /
데크 오븐 : 210°C 에서 20분

구운 후 : 통카 시럽을 발라 마무리합니다.

Note



SIB

Moulins Bourgeois

라즈베리 초콜릿 비에누와즈리

CRUNCHY-SOFT RASPBERRYCHOCOLATE
VIENNOISERIE



페이스트리 도우

밀가루 T45	1000g
물	470g
설탕	100g
사프 고당용 세미 드라이이스트	14g
락틱버터	60g
탈지분유	40g
꿀	40g
소금	20g
칸디아 브리타니	500g

- 모든 재료를 넣고 1단 속도 5분 + 2단 속도 6~8분간 믹싱합니다. (반죽 온도 23~25°C)
- 1700g씩 분할하여 타원형대로 둥글리기합니다.
- 20분간 휴지시킨 후, 반죽을 7~8mm 두께로 밀어서 비닐로 감싸서 30분간 냉동합니다.
* 그날 사용하지 않으면 냉장 보관하세요.
- 4절 1회, 3절 1회 라미네이션 합니다.
- 반죽을 20분간 냉동 휴지하고 재단 전 최소 1시간은 냉장보관합니다.
- 4mm 두께로 밀어 줍니다.
- 냉동고에서 10~15분 휴지 후 지름 10cm 커터로 잘라서 준비합니다.

라즈베리 모엘르 초콜릿 인서트

전란	100g
설탕	60g
아몬드 파우더	60g
카길 누아 다크초콜릿 72%	50g
칸디아 고메버터	30g
국산 냉동라즈베리	2개

- 달걀, 설탕, 아몬드 파우더를 혼합하여 준비합니다.
- 버터와 초콜릿을 같이 녹여 섞어 넣습니다.
- 몰드 (지름 4cm)에 15g 짜고 라즈베리 2개 얹어 160°C에서 10분 구워줍니다.

라즈베리 꿀리

베리베리 라즈베리퓨레	100g
분말 젤라틴	7g
물	25g

- 젤라틴을 물에 불립니다.
- 젤라틴을 녹여 퓨레에 넣고 가열합니다.

조립 및 마무리

페이스트리 도우	60g
라즈베리 모엘르 초콜릿 인서트	1ea
라즈베리 꿀리	10g
갈색설탕	150g
몰트 플레이크	50g
데코화이트	적당량

- 3/4갈색설탕과 1/4 몰트 플레이크를 혼합하여 버터를 바른 몰드에 돌려줍니다.
- 재단한 퍼프 페이스트리 도우를 몰드 (윗지름 10cm/아래지름 5cm/높이 4cm)에 넣고 중앙에 구워진 모엘르 초콜릿 인서를 올려줍니다.

발효 : 26°C / 75% 1시간 30분

굽기 전 : 계란물을 바릅니다.

굽기 : 컨벡션 오븐 160°C 16분

마무리 : 라즈베리 꿀리와 데코화이트로 마무리합니다.

Note



SIB

Moulins Bourgeois

스트라이프 브라우니

STRIPED BROWNIE



Note

페이스트리 도우 (7p 동일)

밀가루 T45	1000g
정제염	20g
설탕	100g
꿀	40g
사프 고당용 세미 드라이아이스트	14g
탈지분유	40g
락틱버터	100g
물	470g
칸디아 브리타니	500g

- 반죽을 1단 속도에서 6분, 2단 속도에서 7~10분간 반죽합니다.
- 반죽을 1550g으로 계량한 후, 긴 타원 형태로 둥글리줍니다.
- 20분간 휴지시킨 후, 반죽을 7~8mm 두께로 밀어서 비닐로 감싸서 30분간 냉동합니다.
* 그날 사용하지 않으면 냉장 보관하세요.
- 두 번 접어 라미네이션 4절 2회 합니다.
- 반죽을 20분간 냉동 휴지하고 재단 전 최소 1시간은 냉장보관합니다.

바이컬러 초콜릿 도우 (7p 동일)

페이스트리 도우	260g
다크코코아파우더 22%	30g
우유	25ml

- 모든 재료를 넣고 패들형 믹서로 혼합합니다.

스트라이프 도우 (7p 동일)

페이스트리 도우	1524g
바이컬러 초콜릿 도우	315g

- 페이스트리 도우위에 바이컬러 초콜릿 도우를 올려 12mm 두께의 정사각형으로 만들어 줍니다.
- 만든 반죽을 5~4mm 두께로 잘라서(전체 반죽의 1/3 정도) 기존 반죽전체가 덮히도록 위에 올립니다. 이때 라미네이션한 면이 위로 오도록 합니다.
- 만든 반죽을 도우 시터로 라미네이션 라인의 방향으로 3.2mm 두께로 밀어줍니다.
- 가장자리를 정리하고, 12cm X 4cm 폭으로 잘라서 준비합니다.

브라우니 필링

칸디아 고메버터	160g
카길 누아 다크초콜릿 72%	90g
설탕	100g
갈색설탕	100g
전란	140g
냉동난황	70g
밀가루 T45	37g
다크코코아파우더 22%	10g
볶은 피칸 분태	25g
헤이즐넛 분태	45g

- 버터와 초콜릿 중탕으로 녹여 준비합니다.
- 설탕, 갈색설탕, 계란, 노른자를 섞은 후 녹인 초콜릿 혼합물에 넣어줍니다.
- 파우더를 넣고 섞은 후, 견과류를 추가하여 섞어줍니다.
- 몰드에 20g 팬닝하여 160°C / 12~15분간 구워줍니다.

통카시럽 (7p 동일)

설탕	325g
물	250ml
물엿	50g
통카빈	2ea

- 냄비에 설탕, 물, 글루코스를 넣고 끓입니다.
- 불을 끄고, 강판에 간 통카빈을 넣습니다.
- 뚜껑을 덮고 하룻밤 우려냅니다

성형 및 굽기

스트라이프 도우	60g
브라우니 필링	1개(20g)
통카시럽	적당량

성형 : 잘라놓은 도우를 십자모양으로 겹쳐놓고 브라우니 필링을 위에 올려 감싸듯 성형하여 몰드에 넣어줍니다.

발효 : 26°C / 2시간 발효

굽기 전 : 계량물을 바릅니다.

굽기 : 컨벡션 오븐: 160°C 에서 16~18분 / 데크

오븐 : 210°C 에서 20분

구운 후 : 통카시럽을 발라 마무리합니다.



SIB

Moulins Bourgeois

브리오슈 반죽 (트로페지엔, 레몬돔)

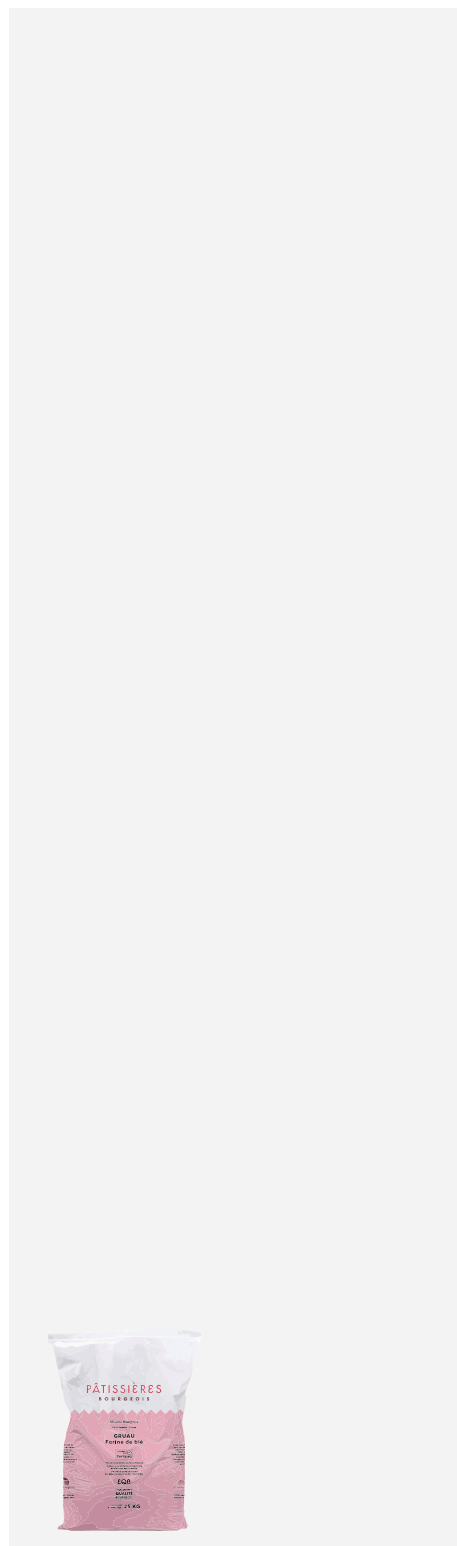
LEAVENED DOUGH

반죽

그루오 엑스트라 밀가루 T55	1000g
전란	400g
우유	250ml
설탕	130g
사프 고당용 세미 드라이이스트	14g
소금	20g
락틱버터	400g

01. 1단에서 5분, 2단에서 10분간 반죽합니다.
02. 반죽이 완성되면 버터를 넣고 다시 5~6분간 믹싱합니다. * 반죽온도 22~24°C
03. 30분간 휴지 후 4°C에서 냉장 보관하여 다음날 사용합니다.

Note



브리오슈 트로페지엔

BRIOCHE TROPÉZIENNE



브리오슈 트로페지엔

브리오슈 반죽	_____	60g
디플로마트 크림	_____	30g
데코화이트	_____	적당량
시럽	_____	적당량
필슈가	_____	적당량

01. 반죽을 60g씩 분할 후 30분간 냉장 휴지를 합니다.
02. 원형 몰드(지름 10cm/높이2cm)에 반죽을 넣어 27°C / 75%에서 1시간 30분간 발효합니다.
03. 윗면에 계란물을 발라 준 뒤 필슈가를 뿌려서 구워줍니다.
굽기 : 160°C 에서 15분간 구워줍니다.
04. 완전히 식혀준 뒤 수평으로 잘라줍니다.
05. 아래쪽에 시럽을 바르고 디플로마트 크림을 짜 넣어줍니다.
06. 윗부분을 덮고 위에 데코화이트를 뿌려줍니다.

디플로마트 크림

크림파티시에 H	_____	760g
분말 젤라틴	_____	5g
물	_____	30g
칸디아 휘핑크림	_____	150g

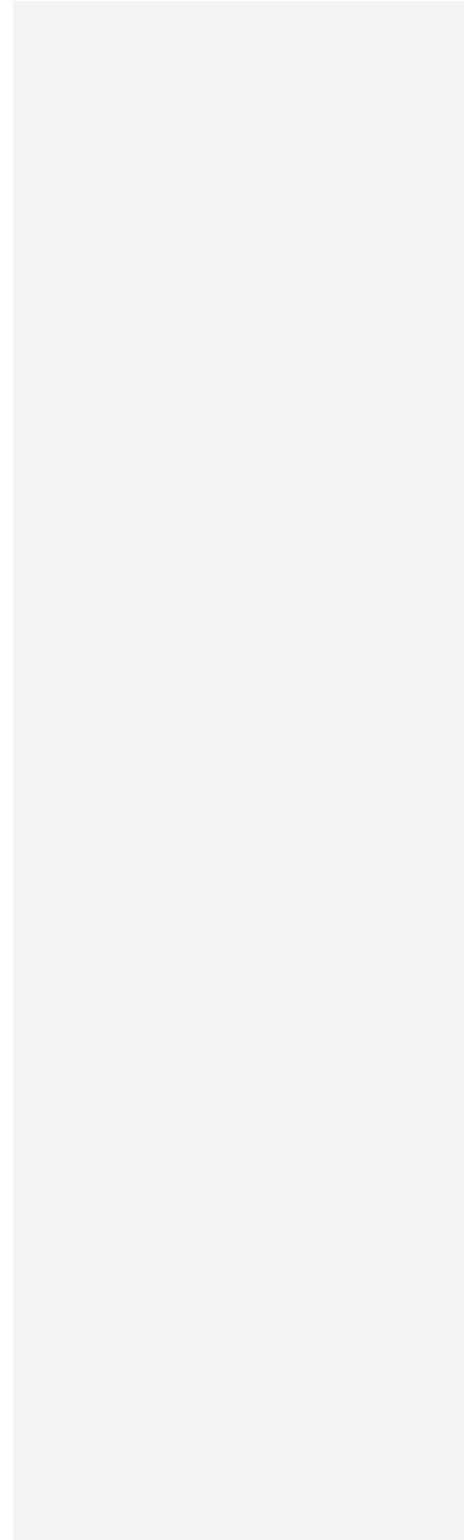
01. 젤라틴을 물에 불려둡니다.
02. 젤라틴을 녹여 크림파티시에와 잘 섞어줍니다.
03. 크림을 휘핑크한 후 크림파티시에와 섞어 부드러운 디플로마트 크림을 완성합니다.

시럽

설탕	_____	150g
물	_____	110ml
코인트로 60%	_____	5ml

01. 냄비에 모든 재료를 넣고 끓여준 뒤 식혀서 준비합니다.

Note



브리오슈 레몬 돔

BRIOCHE LEMON DOME

레몬 크림블

밀가루 T45	90g
설탕	45g
락틱버터	45g
강황	1.5g
레몬 제스트	1ea

01. 건 재료를 믹서에 넣고 패들로 섞습니다.
02. 반죽이 잘게 부서진 상태로 유지되도록 합니다.
03. 100°C에서 15분간 구운 후, 믹서에 넣고 블렌딩해 원하는 크기로 부습니다.
04. 크림블을 냉동에 보관 합니다.

레몬 콩피

캔디드 슬라이스 레몬필	400g
베리베리 레몬퓨레	160g

01. 레몬필과 레몬 퓨레를 믹서에 넣고 갈아줍니다.

레몬 브리오슈

브리오슈 반죽	720g
레몬 제스트	2ea
강황	5g

01. 브리오슈 반죽에 레몬 제스트와 강황을 넣고 섞습니다.
02. 60g씩 나누어 동그랗게 빚습니다.
03. 30분간 휴지 후, 한번 더 동글리기 해줍니다.
04. 원형 몰드(지름 8cm/높이 3.5cm)에 넣어 27°C / 70%에서 1시간 30분간 발효합니다.

나뭇잎 시가렛

초미립분당	30g
칸디아 고메버터	30g
밀가루 T45	30g
냉동난백액	30g
색소파우더(초록색)	1g

01. 버터를 포마드화 합니다.
02. 모든 재료를 넣고 잘 섞습니다.
03. 앞사귀모양 실리콘몰드에 반죽을 펴줍니다.
04. 160°C에서 5-6분
05. 오븐에서 나오자마자 몰드에서 꺼내어 앞사귀모양으로 구부려줍니다.

굽기 및 마무리

레몬 브리오슈	60g
레몬 크림블	적당량
레몬 콩피	25g
나뭇잎 시가렛	1ea

01. 발효한 레몬 브리오슈에 물을 바르고 레몬 크림블을 체로 쳐서 뿌려줍니다.

굽기 : 130°C 에서 16분

구운 후 : 레몬 콩피를 25g 채우고, 시가렛을 올려 마무리 합니다.

Note



크루아상 이론

Croissant theory

- 크루아상은 가볍고 바삭해야 합니다.
- 색상은 골든브라운색상을 가집니다.
- 품질 좋은 버터(또는 다른 지방)으로 만들어 입천장에 붙지 않고 입안에서 잘 녹아야합니다.

01. 크루아상은 왜 공기층이 있고 가벼울까요?

크루아상은 두 가지 필수 공정이 작용하기 때문에 가볍고, 공기층이 형성됩니다.

- 이스트 발효
- 레이어(Layer)

02. 레이어(Layer)의 원리는 무엇일까요?

레이어링(Layering)은 속버터를 포함한 반죽을 접고 늘리는 과정에서 생깁니다.
속버터의 사용비율은 반죽중량대비 1/3~1/4로 반죽 사이에 사용합니다.

03. 오븐스프링은 어떻게 발현되나요?

베이킹 시 생지에 포함된 물이 증발하는데 도우에 있는 레이어(Layer) 버터층에 물이 통과하지 못하기 때문에 팽창하는 수증기가 물을 밀어 올려 가벼운 공기층이 생기게 됩니다.

04. 라미네이팅

라미네이팅은 크루아상 제조 시 중요한 공정입니다. 버터와 도우를 얇게 만들려고 할때 단계적으로 밀어 펴는 것이 중요합니다.

9겹에서 27겹까지 만드는 라미네이팅 기술은 4가지입니다. 목표로 하는 크루아상반죽의 최종 두께와 완성품의 바삭함을 어느정도까지 부여할지에 따라 방법을 선택하면 됩니다.

밀어펴기 후 반죽이 상대적으로 두껍고 레이어가 얼마 없으면 버터가 베이킹중 빠져나가 결과적으로 페스츰리는 건조해집니다.

반면에 반죽이 얇고 레이어를 많이 만들면 레이어가 무너져 가볍고 바삭해지지 않습니다.

일반적으로 두 번째 접기와 세 번째 접기 사이에 최소 30분동안 반죽을 휴지시키는 3절 3회 접기공정을 제외하고는 휴지를 주지않고 연속적으로 접습니다.

3절 접기를 위해서는 반죽의 폭보다 3~3.5배 정도 반죽을 길게 하여 시작해야 합니다.

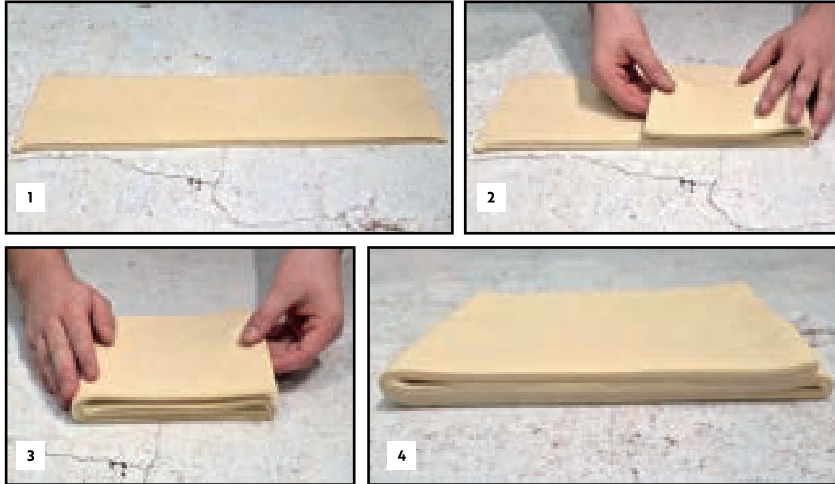
4절 접기를 위해서는 반죽의 폭보다 4~4.5배 정도 반죽을 길게 하여 시작해야 합니다.

TIP : 각 레이어(Layer) 가 일정하게 정확하게 겹치도록 가장자리의 접힌 부분을 자릅니다.
그러나 이 경우 반죽을 약하게 하기 때문에 반죽이 충분히 단단한 경우에만 해야합니다.

05. 버터 투입

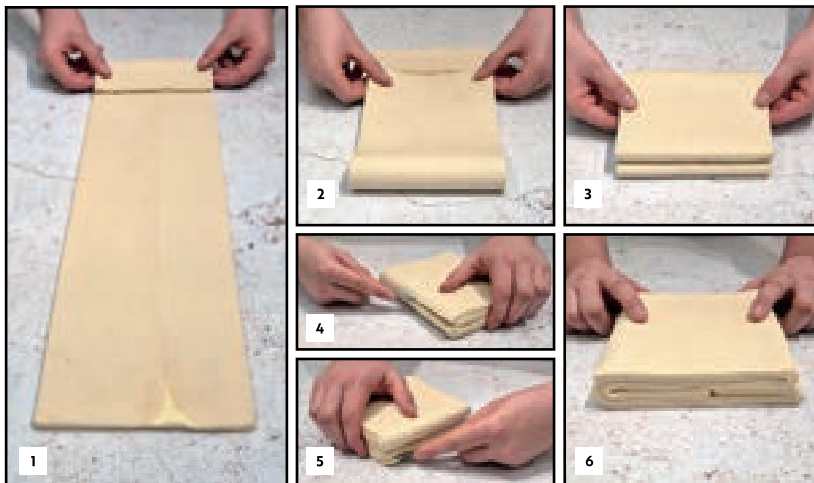
1. 버터와 도우의 되기가 같아야 합니다. 버터의 온도가 너무 낮은지(버터덩어리가 남을 수 있음), 높은지(라미네이션 공정중 버터가 도우에 흡수될 수 있음)확인해야합니다.
2. 규칙적인 layer 를 만들기 위해 반죽보다 살짝 버터가 튀어나오도록 합니다.

06. 3절 (Single Fold)



1. 반죽을 길게 늘립니다.
2. 1/3 부분을 가운데로 접습니다.
3. 나머지 부분을 첫번째 접은부분위로 접습니다.
4. 3겹의 접기가 완성되었습니다.

07. 4절 (Double Fold)



1. 전체길이의 1/5부분을 끝쪽에서 접습니다.
2. 다른쪽 끝을 첫번째 접기의 끝에 맞게 접습니다.
3. 첫번째 접기 끝을 끝을 잡고 반절로 덮습니다.
4. 칼로 한쪽을 따라 자릅니다.
5. 반대쪽에서 반복합니다.
6. 4절 접기가 완성되었습니다.

08. 4절 2회 (2 DOUBLE FOLDS)



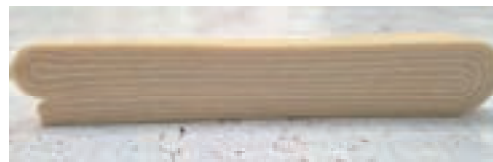
16겹을 만들고 반죽은 비교적 단단하게 됩니다.
이공정은 최종두께가 3.5~4.5mm 사이인 제품 (ex 빵 오 쇼콜라)에 권장합니다.



09. 3절 1회, 4절 1회 (1 SINGLE FOLD & 1 DOUBLE FOLD)



12겹의 버터층을 만들고 반죽은 비교적 단단하게 유지됩니다.
이공정은 3~3.5mm의 최종두께로 밀어 펴는 반죽에서 가장 많이 사용됩니다.



10. 3절 2회 (2 SINGLE FOLDS)



9겹의 버터층을 만들고 반죽은 단단함을 잃습니다.
이공정은 두께가 2~3mm로 미니페스츰리와 같이 얇게 마는 제품에 사용됩니다.



11. 3절 3회 (3 SINGLE FOLDS)



27겹의 버터층을 만들며 반죽은 단단하게 유지됩니다.
매우 바삭한 제품을 만들거나 시트버터 함량이 높은 제품에 사용을 권장합니다.



Product 선인 제품군



락틱버터

포장단위 : 454g, 10kg

원초원에서 풀만을 먹고 자란 소의 우유로 만들어진 영국산 목초 락틱버터.



칸디아 휘핑크림

포장단위 : 1kg

칸디아 생크림은 프랑스 최북단 Awing 지역에서 주로 사료를 먹고 자란 소에서 수확된 우유를 사용하여 국내 생크림과 성질이 가장 유사합니다.



칸디아 고메버터

포장단위 : 500g

칸디아의 오랜 연구로 만들어 진 고품질의 신규 버터 입니다. 브리타니 지방의 우유로 만들어져 풍미가 좋습니다.



칸디아 뷰러드브리타니

포장단위 : 1kg

칸디아사의 페스츄리용 버터. 브리타니 지방의 우유로 만들어져 풍미가 좋습니다. 작업온도가 8~12도로 냉장고로 옮겨 필요할때마다 작업하시면 매우 편하고 작업온도도 맞습니다.



엘르앤비르 엑스트라드라이 버터

포장단위 : 1kg

버터, 고용점 버터(페스츄리용), 생크림, 크림치즈 등을 생산하는 노르망디에 위치한 업체로 놀라운 가소성을 가진 페스츄리용 버터입니다 (84% 유지방)



콜만 익스프레스 버터

포장단위 : 1kg

바로 라미네이션 가능한 페스츄리 버터 시트입니다.



다크 초코렛칩

포장단위 : 1kg

국내 최대 판매량의 가장 맛이 좋은 컴파운드 초코칩입니다



냉동 라즈베리

포장단위 : 500g

IQF 라즈베리



베리베리 레몬퓨레

포장단위 : 500g

당사 제조품으로 설탕이 들어있지 않은 100% 비가열 레몬 착즙액입니다. 집에서 레몬을 직접 스퀴즈해서 짠것과 같은 품질입니다.



베리베리 라즈베리퓨레

포장단위 : 500g

산딸기퓨레는 가당 제품과 포션으로 된 무가당 제품 2 가지가 있습니다. 퓨레에 가당을 하는 이유는 과일의 산화를 막고, 동시에 단단하게 얼게 하지않아 칼로 쉽게 퓨레를 자를 수 있습니다.



캔디드 슬라이스 레몬 필

포장단위 : 1kg

프랑스 사바통사가 만든 최고급 레몬필스틱으로 타의 추종을 불허하는 명품입니다.



카길 누아 72%

포장단위 : 1kg

세계 최대의 코코아 가공업체인 카길사 벨지움 공장에서 만든 강한 다크초코렛. 선인과 카길의 특약에 의하여 경쟁력있는 가격으로 공급하는 하이카카오제품.



카비아니

포장단위 : 100g

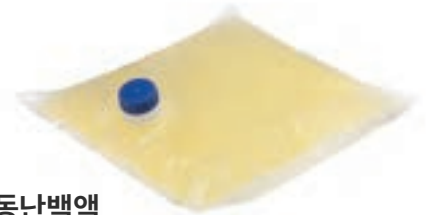
캐비어(Caviar) + 바닐라(Vanilla)의 합성어로, 바닐라빈 씨 부분만을 분리하여 편리하게 사용할 수 있도록 만든 제품. 오직 마다가스카르 브루봉 바닐라빈만을 사용합니다.



냉동난황

포장단위 : 2.27kg

색, 고형분이 일정하며 난백혼입률이 낮고 미생물적으로 매우 안전한 제품입니다. 미국산 난황은 색이 노랑고, 맛이 훨씬 고소합니다.



냉동난백액

포장단위 : 9kg

냉동난백은 항상 일정한 고형분을 가짐으로 마카롱이나 이탈리아머랭을 만들때 일정한 제품을 만들수 있습니다. 당사가 공급하는 냉동 난백은 특수한 공정으로 제조되어 휘핑이 가능합니다.



젤라틴(분말)

포장단위 : 500g

200 블룸(bloom)의 소 젤라틴 분말. 앞새 젤라틴은 돼지 젤리틴으로 앞새젤라틴과 동량 대체시는 젤라틴의 젤리 강도가 약간 떨어집니다



데코화이트

포장단위 : 1kg

선인이 자체 개발한 흡습하지 않는 데코레이션 설탕으로 케익, 빵위에 뿌려도 녹지않습니다.



헤이즐넛 3종

포장단위 : 1kg

당사 제품은 포장 과정에 산패를 억제하였고 포장내 탈산소제를 넣어 산패를 최소화한 제품입니다. 또한 껍질이 최소화 되도록 가공된 제품입니다.



펄슈가

포장단위 : 1.5kg

벨지움 원산의 오리지널 와플제조용 펄슈가. 사이즈 : 3.5mm(다양한 사이즈의 펄슈가 공급가능) 코팅되어 잘 녹지않는 4mm 펄슈가도 있습니다.



크림파티시에

포장단위 : 1kg

제과점에서 쓰는 배합 그대로 공장에서 만들었습니다. 선인의 담양 공장의 최첨단 설비로 무균포장되어 유통기한이 40일입니다. 최장 60일 까지 보장 됩니다.



코인트로 60%

포장단위 : 1L

일반 코인트로(40%)의 5배 강도를 가집니다. 알콜함량은 60%로 높지만 사용량은 적음으로 최종 제품의 알콜함량을 줄일수 있습니다.



사프 고당용 세미 드라이이스트

포장단위 : 400g

SSD는 반건조 인스턴트이스트로 생이스트와 인스턴트이스트의 장점을 둘다 가지며 동시에 유통기한 2년까지 이스트의 활성이 떨어지지 않습니다.



다크 코코아파우더 22%

포장단위 : 1kg

코코아버터가 22%이상 함유된 코코아파우더 원산지 : 스페인산



초미립분당

포장단위 : 700g

전분이 없는 100% 분당!최신공법으로 만들어 잘 덩어리 지지 않습니다. 입도가 균일 하며 10미크론으로 일반 분당의 1/9입니다.