



Moulins Bourgeois

FRENCH BREAD SEMINAR

W i t h - L e v a i n - S o u r d o u g h



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

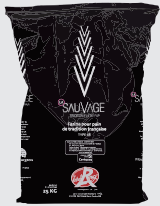
4대째 전통을 이어온
프랑스 밀가루 제조업체

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 발아된 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, 스펀트와 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.



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.



CONTENTS

|Levain

| | | |
|---|-------|-------|
| Levain Liquide 르방 리퀴드 (고수분 천연발효종) | | p. 08 |
| Levain Dur 르방 뒤르 (저수분 천연발효종) | | p. 09 |

|Bread

| | | |
|---|-------|-------|
| Traditional French Baguette 전통 프렌치 바게트 | | p. 10 |
| Rye Bread With Sourdough 사워도우를 활용한 호밀 빵 | | p. 11 |
| Soft Brioche 소프트 브리오슈 | | p. 12 |
| Croissant 크루아상 | | p. 13 |
| Pain Au Chocolat 빵 오 쇼콜라 | | p. 14 |
| Kouign Amann 퀸 아망 | | p. 15 |
| Croissant Theory 크루아상 이론 | | p. 16 |

르방 리퀴드 (고수분 천연발효종)

Levain Liquide



르방 리퀴드 공정을
영상으로 확인하세요

LA
QUALITÉ
NOUS
RÉUNIT

1. 스타터(쉐프)

| | |
|---------------------|------|
| 호밀가루 T130 (스톤 그라운드) | 500g |
| 물 (35℃) | 600g |
| 꿀 | 20g |

- 손으로 믹싱 후 35℃ 24시간 또는 25℃ 48시간 발효합니다.

2. 1차 refreshing(피딩)

| | |
|---------------------|-------|
| 스타터 | 1100g |
| 호밀가루 T130 (스톤 그라운드) | 1000g |
| 물 (25℃) | 1000g |

- 모든 원료를 믹서에 넣고 비터로 5분간 혼합 후 25℃ 12시간 발효합니다.

3. 2차 refreshing

| | |
|----------------------|-------|
| 1차 refreshing 반죽 | 3100g |
| 밀가루 T65(트라딕씨옹 라 쏘바쥬) | 3000g |
| 물 (25℃) | 3000g |

- 모든 원료를 믹서에 넣고 비터로 5분간 혼합 후 25℃ 12시간 발효합니다.

4. 3차 refreshing

| | |
|----------------------|-------|
| 2차 refreshing 반죽 | 9100g |
| 밀가루 T65(트라딕씨옹 라 쏘바쥬) | 9000g |
| 물 (25℃) | 9000g |

- 모든 원료를 믹서에서 비터로 5분간 혼합 후 8시간 (26℃) 발효합니다.

※ 고수분 르방은 5~8℃에 보관하고 일정량을 항상 보관합니다.



SIB

Moulins Bourgeois

르방 뒤흐 (저수분 천연발효종)

Levain Dur



LA
QUALITÉ
NOUS
RÉUNIT

1. 스타터(쉐프)

| | |
|---------------------|------|
| 호밀가루 T130 (스톤 그라운드) | 500g |
| 물 (35℃) | 600g |
| 꿀 | 20g |

- 손으로 믹싱 후 35℃ 24시간 또는 25℃ 48 시간 발효합니다.

2. 1차 refreshing(피딩)

| | |
|---------------------|-------|
| 스타터 | 1100g |
| 호밀가루 T130 (스톤 그라운드) | 1000g |
| 물 (25℃) | 1000g |

- 모든 원료를 믹서에 넣고 흑으로 5분간 혼합 후 25℃ 12시간 발효합니다.

3. 2차 refreshing

| | |
|----------------------|-------|
| 1차 refreshing 반죽 | 3100g |
| 밀가루 T65(트라딕씨옹 라 쏘바쥬) | 3000g |
| 물 (25℃) | 1500g |

- 모든 원료를 믹서에 넣고 비터로 5분간 혼합 후 25℃ 12시간 발효합니다.

4. 3차 refreshing

| | |
|----------------------|-------|
| 2차 refreshing 반죽 | 7600g |
| 밀가루 T65(트라딕씨옹 라 쏘바쥬) | 7600g |
| 물 (25℃) | 3800g |

- 모든 원료를 믹서에서 비터로 5분간 혼합 후 8시간 (25℃) 발효합니다.

※ 저수분 르방은 5~8℃에 보관하고 일정량을 항상 보관합니다.



SIB

Moulins Bourgeois

전통 프렌치 바게트

Traditional French Baguette



LA
QUALITÉ
NOUS
RÉUNIT

1. 배합비

| | |
|---------------------|--------|
| 밀가루 T65(트라딕시옹 라쏘바쥬) | 1000g |
| 물(5~6℃) | 700g |
| 소금 | 18g |
| 이스트(SSD 레드) | 2g |
| 르방 리퀴드 | 30~50g |
| 물(바시나주용/17~18℃) | 60~90g |

※ 물 온도 계산 방법 ※

실내 온도 + 밀가루 온도 + 물 온도
(겨울 60℃ / 여름 58℃)

2. 공정

01. 오토리제 (밀가루 100%) :
30분 상온
02. 믹싱 :
저속 8~10분(반죽이 부드러워질때까지)
(믹싱 후 반죽온도 22~24℃)

믹싱볼에 물을 묻힌 후 반죽 분리
03. 1차 발효 :
1. 1시간 상온 (30분 마다 1번씩 편칭, 총 2번)
다음날까지 3~5℃ 보관
(이 공정은 색상과 껍질의 구조를 개선합니다.)
2. 상온 20~23℃, 2시간
(적합한 분할 반죽온도 10~12℃)
04. 분할 :
분할 중량 350g (상온 20~30분 휴지)
05. 성형 :
55~60cm 바게트 형태로 덧가루 없이 성형
06. 2차 발효 :
25분 상온
07. 베이킹 :
5줄로 쿠프
데크오븐 : 스팀주조 윗불255℃, 아랫불245℃
18분



SIB

Moulins Bourgeois

사워도우를 활용한 호밀빵

Rye Bread With Sourdough



LA
QUALITÉ
NOUS
RÉUNIT

1. 배합비

| | |
|------------------|-------|
| 스톤그라운드 호밀가루 T130 | 1000g |
| 물 (60~70℃) | 1000g |
| 소금 | 25g |
| 꿀 | 30g |
| 호밀사워도우 | 400g |
| 이스트(SSD 레드) | 1g |

[호밀 사워도우]

| | |
|---------------------|------|
| 르방 리퀴드 | 400g |
| 호밀가루 T130 (스톤 그라운드) | 400g |
| 물 (40℃) | 400g |

01. 34℃, 1시간 30분 발효

2. 공정

01. 믹싱 :
저속 10분 (반죽 최종온도 36.5~38℃)
 02. 1차 발효 :
2시간 상온
 03. 분할 :
1.2kg (베이킹 후 중량 1kg)
 04. 성형 :
가볍게 성형 후 덧가루(T65)를 묻힌 바구니에
또는 넣습니다.
 05. 2차 발효 :
30분 상온
 06. 베이킹 :
 1. 윗불 255℃, 아랫불 250℃로 스팀 분사 30분
 2. 윗불 220℃, 아랫불 220℃로 낮추어 15분
 3. 온도를 유지하고 오븐도어를 열어 10분
- 옵션 :
도우 중량 대비 20~25% 당적 무화과 다이스를
믹싱 마지막 단계에서 투입합니다.



SIB

Moulins Bourgeois

소프트 브리오슈

Soft Brioche



LA
QUALITÉ
NOUS
RÉUNIT

1. 배합비

| | |
|------------------|-------|
| 그루오 엑스트라 밀가루 T55 | 1000g |
| 밀크 사워도우 | 300g |
| 계란 | 400g |
| 칸디아우유 | 240g |
| 꿀 | 50g |
| 설탕 | 130g |
| 락틱버터 | 300g |
| 이스트(SSD 골드) | 16g |
| 소금 | 23g |

[밀크 사워도우 (3시간 이내 사용)]

| | |
|---------------------|------|
| 밀가루 T65(트라픽시옹 라쑤바쥬) | 160g |
| 르방 리퀴드 | 55g |
| 칸디아우유(40°C) | 85g |

01. 저속으로 6분 믹싱 (25°C, 3시간 휴지)

2. 공정

01. 믹싱 :
설탕과 꿀, 버터를 제외한 모든 원료 투입 후
스파이럴믹서 저속 15~20분

반죽이 부드러워지면 3번에 나누어 설탕과 꿀을
투입합니다.

반죽이 부드러워지면 버터 투입 후 버터가
완전히 흡수될 때까지 믹싱합니다.
(반죽 최종온도 23~25°C)
02. 1차 발효 :
30분~40분 상온 발효 후

냉장고 3°C 오버나이트
03. 분할 :
400g 분할하여 냉장 20분 휴지
04. 성형 :
두 가지 방법으로 성형
1. 50g씩 8개씩 분할하여 식빵틀에 넣습니다.
2. 길게 세 가닥으로 분할하여 짜배기 모양으로
성형
05. 2차 발효 :
2시간 (26°C, 습도 75%)
06. 베이킹 :
계란물을 칠한 후 펄슈가를 토핑합니다.
(계란물 : 난황 200g, 우유 100g)

160°C 40분
(따뜻할 때 몰드에서 분리)



SIB

Moulins Bourgeois

크루아상

Croissant



LA
QUALITÉ
NOUS
RÉUNIT

1. 배합비

| | |
|-------------------------------------|-------|
| 밀가루 T45 | 1000g |
| 물(2~3℃) | 470g |
| 설탕 | 130g |
| 락틱버터 | 50g |
| 이스트(SSD 골드) | 16g |
| 분유 | 40g |
| 소금 | 20g |
| 합계 | 1726g |
| *칸디아 브리타니 시트 버터 (도우 1726g에 500g) | 500g |

2. 공정

01. 믹싱 :
1단 5분 | 2단 6~8분
반죽의 양과 사용하는 믹서에 따라 반죽 시간이 달라집니다. 그러므로 반죽이 끝나면 글루텐네트워크가 잘 형성 되었는지와 반죽온도를 확인하는 것이 중요합니다.

믹싱 후 반죽온도 23~25℃

반죽의 상태 : 단단함 (매우 중요)

(본 T45는 기타 유사 밀가루에 비해 W250~300, P/L 1.5~2.5 로 P/L 이 매우 높아 단단한 반죽을 가능하게 해줍니다.)

※ 반죽의 물성에 따른 버터가 깨지는 기작 ※



생지가 무른 경우 롤러가 직접 버터를 가압한다.

생지가 단단하면 롤러가 생지를 누르고 생지가 버터를 누른다. (완충작용)

02. 분할 :
도우 1,726g을 바타드 형태로 생지 모양을 만듭니다.

03. 1차 쉬팅 :
20분 상온 / 시트 버터를 덮은 후 반죽을 7~8mm로 밀어 펴니다.
(라미네이팅 : 4절 1회, 3절 1회)

비닐을 덮어 냉동고에서 30분간 휴지 후 다음날까지 냉장보관합니다.

04. 중간 휴지 :
커팅하기 전에 냉장고에 최소 1시간 휴지합니다.

05. 2차 쉬팅 :
도우 쉬터를 사용하여 두께 3.8mm, 폭 48cm로 밀어 펴니다.

반죽을 세로로 2등분하고 두 개의 반죽으로 포개어 넣습니다.

폭 9cm, 높이 24cm 삼각형 모양으로 커팅합니다. (도우중량 70~80g)
(2℃ 냉장에 비닐로 덮어 오버나이트)

06. 2차 발효 :
3시간 (26℃, 습도 75%)
(발효 중 표면이 말라 스킨이 생기지 않게 습도에 주의하셔야 합니다.)

07. 글레이징 :
오븐에 넣기 전에 계란물을 발라줍니다.
(계란물 : 난황 200g, 우유 100g)

08. 베이킹 :
컨벡션 오븐 : 160℃ 15분
데크오븐 : 윗불 205℃, 아랫불 205℃ 18분



SIB

Moulins Bourgeois

빵 오 쇼콜라

Pain Au Chocolat



LA
QUALITÉ
NOUS
RÉUNIT

1. 배합비

| | |
|-------------------------------------|-------|
| 밀가루 T45 | 1000g |
| 물 | 470g |
| 설탕 | 130g |
| 락틱버터 | 50g |
| 이스트(SSD 골드) | 16g |
| 분유 | 40g |
| 소금 | 20g |
| 초콜릿 스틱 | 2ea |
| 합계 | 1726g |
| *칸디아 브리타니 시트 버터 (도우 1726g에 500g) | 500g |

2. 공정

01. 믹싱 :

1단 6분 | 2단 6~8분

반죽의 양과 사용하는 믹서에 따라 반죽 시간이 달라집니다. 그러므로 반죽이 끝나면 글루텐네트워크가 잘 형성 되었는지와 반죽온도를 확인하는 것이 중요합니다.

믹싱 후 반죽온도 23~25℃

반죽의 상태 : 단단함 (매우 중요)

(본 T45는 기타 유사 밀가루에 비해 W250~300, P/L 1.5~2.5 로 P/L 이 매우 높아 단단한 반죽을 가능하게 해줍니다.)

02. 분할 :

도우 1,726g을 바타드 형태로 생지 모양을 만듭니다.

03. 1차 쉬팅 :

20분 상온 / 시트 버터를 덮은 후 반죽을 7~8mm로 밀어 펴니다.
(라미네이팅 : 4절 1회, 3절 1회)

비닐을 덮어 냉동고에서 30분간 휴지 후 다음날까지 냉장보관합니다.

04. 중간 휴지 :

커팅하기 전에 냉장고에 최소 1시간 휴지합니다.

05. 2차 쉬팅 :

도우 쉬터를 사용하여 두께 4mm, 폭 45cm로 밀어 펴니다.

반죽을 세로로 3등분하고 (긴 쪽으로 15cm) 페스츰리휠을 사용해 8cm 단위 직사각형 모양으로 커팅합니다.

초콜릿 스틱을 2개씩 올리고 동그랗게 맵니다.
(도우중량 80~90g)
(2℃ 냉장에 비닐로 덮어 오버나이트)

06. 2차 발효 :

3시간 (26℃, 습도 75%)
(발효 중 표면이 말라 스킨이 생기지 않게 습도에 주의하셔야 합니다.)

07. 글레이징 :

오븐에 넣기 전에 계란물을 발라줍니다.
(계란물 : 난황 200g, 우유 100g)

08. 베이킹 :

컨벡션 오븐 : 160℃ 15분
데크오븐 : 윗불 205℃, 아랫불 205℃ 18분



SIB

Moulins Bourgeois

퀸 아망

Kouign Amann



LA
QUALITÉ
NOUS
RÉUNIT

1. 배합비

| | |
|------------------|-------|
| 그루오 엑스트라 밀가루 T55 | 1000g |
| 칸디아우유 | 600g |
| 락틱버터 | 100g |
| 이스트(SSD 골드) | 16g |
| 소금 | 20g |

| | |
|--|-------|
| 합계 | 1736g |
| *칸디아 브리타니 시트 버터 (도우 1736g에 700g 이상) | 700g |
| *라미네이션 공정 중 설탕 투입 (300g 이상) | 300g |

2. 공정

01. 믹싱 :
1단 6분 | 2단 6~8분
반죽의 양과 사용하는 믹서에 따라 반죽 시간이 달라집니다. 그러므로 반죽이 끝나면 글루텐네트워크가 잘 형성 되었는지와 반죽 온도를 확인하는 것이 중요합니다.

믹싱 후 반죽온도 22~24℃
(반죽의 되기는 일반 페스츰리보다 부드러운 형태입니다.)

02. 분할 :
도우 1,736g을 동그란 형태로 만듭니다.

03. 1차 발효 :
20분 상온
라미네이션 버터를 사용할 수 있도록 반죽을 7~8mm로 밀어 펴니다.

비닐을 덮어 냉동고에서 30분간 휴지 후 다음날까지 냉장(4℃) 보관합니다.

04. 라미네이팅 :
버터를 펴고 안에 설탕을 뿌려 반죽 가운데에 놓고 안보이게 덮습니다. (3절 2회)

05. 중간 휴지 :
커팅하기 전에 냉동고에 15~20분간 둡니다.

06. 성형 :
도우 쉬터를 사용하여 두께 5mm, 폭 37cm로 밀어 펴니다.

반죽의 가장자리를 다듬은 후 12*12cm 정사각형 모양으로 자릅니다.

정사각형의 네 모서리를 가운데로 접고 기름칠한 알루미늄 또는 실리콘 용기(지름 12cm)에 뒤집어서 놓습니다.
(도우 중량 100~200g)
(2℃ 냉장에 비닐로 덮어 오버나이트)

07. 2차 발효 :
3시간 (26℃, 습도 75%)
(발효 중 표면이 말라 스킨이 생기지 않게 습도에 주의하여야 합니다.)

08. 베이킹 :
컨벡션 오븐 : 150℃ 35분
윙볼 205℃, 아랫볼 205℃ 28분



SIB

Moulins Bourgeois

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 버터를 포함한 반죽을 접고 늘리는 과정에서 생깁니다.

버터의 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.

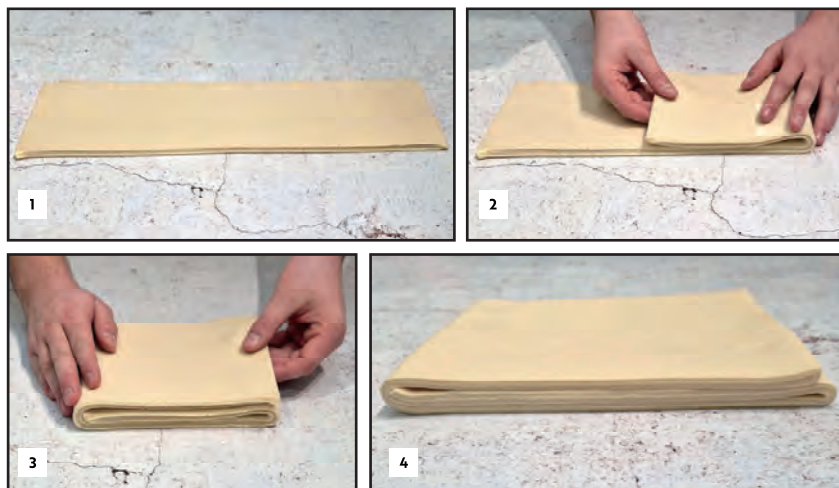
4절 접기를 위해서는 반죽의 폭보다 4~4.5배 정도 반죽을 길게 하여 시작해야 합니다.

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

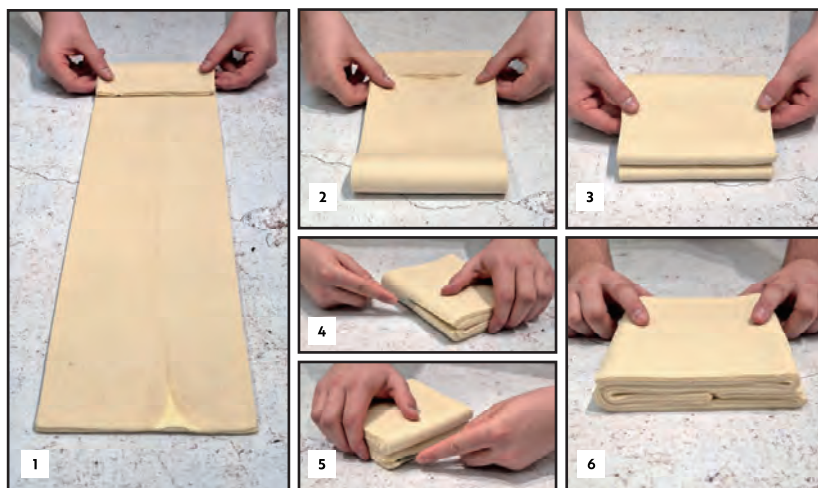
1. 버터와 도우의 되기가 같아야 합니다. 버터의 온도가 너무 낮은지(버터덩어리가 남을 수 있음), 높은지(라미네이션 공정중 버터가 도우에 흡수될 수 있음)확인해야합니다.
2. 규칙적인 layer 를 만들기 위해 반죽보다 살짝 버터가 튀어나오도록 합니다.

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 FOLDS)



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 FOLD)



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

