

Jean-Louis Farewell

# *Flexi Levain*



# FLEXI LEVAIN (플렉시 르방)

FELXI LEVAIN

## 플렉시 르방

유산균이 살아있는 사워도우 스타터로서 여러 스텝을 거쳐서 만들던 사워 도우 혹은 무이스트빵을 스트레이트 치트 1번의 믹싱으로 작업하게 만드는 솔루션입니다.

### 특징

- 활성화된 살아 있는 유산균
- 초종 준비없이 반죽에 바로 사용
- 다양한 적용 방법(스타터, 종종법)
- 적용 분야의 빵이 많음

### 장점



사용 편의성 & 적용 유연성



항상 일정한 품질

## TECHNICAL DETAILS

### 성분

- 사워 도우 분말
- 살아있는 사워도우 이스트
- 살아있는 유산균

### 적용범위

- 스트레이트
- 장시간 발효 도우 (이스트 무첨가)
- 종종법 (플렉시 르방은 스푼지에 투입)
- 유산균 스타터 • 냉장/냉동 도우

### 사용법

- 투입량 1-3% (스타터로 사용시는3%)
- 보관 -18°C ( 개봉후 냉동에서 4주 사용가능)
- 포장 400g 진공 포장
- 유통기한 2 년

# PRODUCT RANGE

플렉시 르방은 **듀럼 밀가루**로 만든 것과 **호밀**로 만든 2 가지가 있습니다.



## FLEXI LEVAIN DRUM

**베이스 성분** 듀럼(세몰리나) 밀가루  
드라이 사워도우

**적용** 모든 종류의 빵에 적용



## FLEXI LEVAIN RYE

**베이스 성분** 호밀 드라이 사워 도우

**적용** 호밀 빵이나  
다른 종류의 러스틱한 빵

## 사용방법

- 1 플렉시 르방과 밀가루를 수 초간 혼합한다.
- 2 2분간 정치한다.
- 3 나머지 원료를 일반적 제빵법에 따라 투입

## 숙성시간과 온도의 관계 (무이스트 빵 제조시)

Temperature	18°C	20°C	22°C	25°C
Time	24hrs	20hrs	16hrs	14hrs

\*형편과 상황에 맞게 시간과 온도를 선택

## 적용 범위

냉장 도우	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 오버나이트 도우</li> <li>• 바게트 도우의 경우 4°C 로 보관</li> </ul>
스트레이트	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 믹싱을 1 번으로 끝내고 장시간 발효 (무이스트)</li> <li>• 다음 품목에 적용성이 좋음: 보울 르방 / 바게트 / 건강빵 / 스톨렌 / 파네토네 / 브리오쉬</li> </ul>
중종법	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 플렉시 르방을 중종에 사용</li> <li>• 식빵, 과자빵에 적용성이 좋음.</li> </ul>
냉동 생지에 풍미 부여	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 투입량: 0.5% ~ 2%</li> </ul>
스타터	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 액상 및 된 르방 제조 가능 (별도 배합 문의 바람)</li> </ul>

# BAGUETTE / FOUGASSE / TWIST

FORMULA	배합	투입량	%
	T65 물량	2,000	100%
	급수	1,440	72%
	식염	40	2,0%
	미닛 브레드 개량제	8	0,4%
	플렉시 르방 듀럼	40	2%
PROCESS	믹서 종류	SPIRAL 스파이럴	
	믹싱 시간	4 + 3	
	믹싱후 반죽 온도	25°C ± 1°C	
	1차 발효	16시간, 20°C	
	분할	340g	
	휴지	30분	
	성형		
	2 차 발효	70분, 25°C	
	냉각 (음선)	5°C	
베이킹	22분, 250°C		
+	• 푸가스 : 2 X 150g 도우 : 초리조 50g + 올리브 50g + 에멘탈 슈레드 40g • 트위스트 바게트 : 2 X 500g 도우 : 고르곤 졸라 100g + 올리브 100g / 5 가닥으로 꼬음		



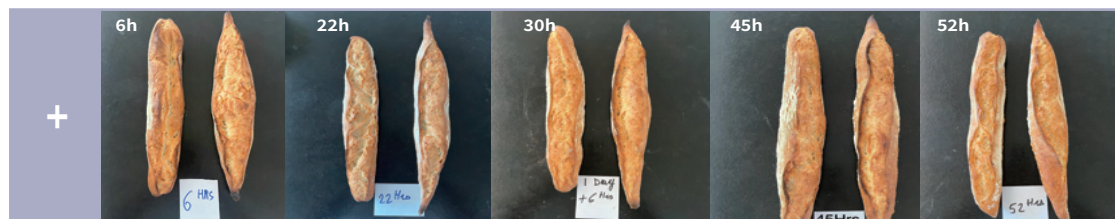


# 바게트 몰딩 후 냉장 보관하여 수시로 굽는 방법

Recipe

FORMULA	배합	투입량	%
	T65 물량	2,000	100%
	급수	1,380	69%
	SSD Red (냉동 이스트 레드)	10	0.5%
	식염	40	2.0%
	BBJ 수포 방지 개량제	5	0.25%
	플렉시 르방 듀럼	30	2%

PROCESS	믹서 종류	SPIRAL 스파이럴
	믹싱 시간	4+4
	믹싱후 반죽 온도	23°C ± 1°C
	1차 발효	60분
	분할	340g
	휴지	30분
	몰딩	누르지 않고 가볍게
	휴지	20분
	냉장	3°C
	베이킹 전 휴지	0 ~ 20분, 실온
	베이킹	22분, 240°C



\*냉장 5도 미만

## 냉장 보관 테스트 결과

냉장 보관이 길어질수록  
향은 깊어지지만, 껍질은 두꺼워집니다.

# 바게트 몰딩 후 냉장하여 2차 발효 후 굽기

Recipe

FORMULA	배합	투입량	%
	T65 물량	2,000	100%
	급수	1,380	69%
	SSD Red (냉동 이스트 레드)	10	0.5%
	식염	40	2.0%
	BBJ 수포 방지 개량제	5	0.25%
	플렉시 르방 듀럼	30	2%
PROCESS	믹서 종류	SPIRAL 스파이럴	
	믹싱 시간	4+4	
	믹싱후 반죽 온도	23°C ± 1°C	
	1차 발효	30분	
	분할	340g	
	휴지	30분	
	몰딩		
	냉장	3°C	
	2차 발효	90분, 26°C	
	베이킹	22분, 240°C	





# 무이스트 치아바타 CIABATTA

Recipe

FORMULA	배합	투입량	%
	T65 물량	2,000	100%
	급수	1,440	72%
	식염	40	2,0%
	미닛 브레드 개량제	8	0,4%
	플렉시 르방 듀럼	40	2,0%
	올리브 오일*	80	4,0%
	모짜렐라 치즈**	200	10,0%
	절단 블랙 올리브**	300	15%
PROCESS	믹서 종류	SPIRAL 스파이럴	
	믹싱 시간	4 + 3 / Inclusion	
	믹싱후 반죽 온도	25°C ± 1°C	
	1차 발효	16시간, 20°C	
	분할	100g	
	휴지	30분	
	2 차 발효	60분, 25°C	
	냉각 (옵션)	5°C	
	베이킹	18분, 240°C	
+		* 올리브 오일은 마지막에 투입 ** 올리브 오일이 분산 된 후 후레쉬 모짜렐라 나폴리컷 투입	



# 식빵 스트레이트 SHIKPAN

Recipe

FORMULA	배합	투입량	%
	강력분	2,000	100%
	급수	1,440	72%
	SSD Red (냉동 이스트 레드)	20	1,0%
	식염	40	2,0%
	설탕	160	8,0%
	이비스 옐로우(천연 개량제)	4	0,2%
	쇼트닝 혹은 버터	160	8,0%
	탈지 분유 (스위트 웨이 분말)	60	3,0%
PROCESS	플렉시 르방 듀럼	30	1,5%
	믹서 종류	SPIRAL 스파이럴	
	믹싱 시간	4+3 / fat / 3+2	
	믹싱후 반죽 온도	27°C ± 1°C	
	1차 발효	60분	
	분할	250g	
	휴지	20분	
	몰딩	X3	
	2 차 발효	1시간, 38°C	
	베이킹	30분, 235°C	



# 무이스트 브리오슈 BRIOCHE

Recipe

FORMULA	배합	투입량	%
	강력분	2,000	100%
	급수	600	30,0%
	계란	600	30,0%
	식염	40	2,0%
	설탕	360	18,0%
	이비스 옐로우(천연 개량제)	3	0,15%
	버터	600	30,0%
	플렉시 르방 듀럼	40	2,0%
PROCESS	믹서 종류	SPIRAL 스파이럴	
	믹싱 시간	4+4 / 버터 /3+3	
	믹싱후 반죽 온도	25°C ± 1°C	
	1차 발효	16시간, 28°C (18시간, 26°C)	
	분할	400g	
	휴지	30분, 25°C	
	몰딩		
	2차 발효	2시간, 35°C	
	베이킹	28분, 200°C	



\*틀 사이즈 22\*10\*9 (cm)



# BOULE LEVAIN

FORMULA	배합	투입량	%
	T65 물랑	1,900	95%
	T130 호밀	100	5%
	급수	1,300	65%
	식염	40	2,0%
	플렉시 르방 듀럼	60	3%
PROCESS	믹서 종류	SPIRAL 스파이럴	
	믹싱 시간	5 + 1	
	믹싱후 반죽 온도	25°C ± 1°C	
	1차 발효	16시간, 22°C	
	분할	1kg	
	휴지	20분	
	성형		
	2 차 발효	2시간30분, 26°C	
	베이킹	45분, 240°C	



# HEALTHY BREAD

FORMULA	배합	투입량	%
	멧돌에 같은 유기농 T80	500	50%
	호밀 T130	100	10%
	카우트 밀 (유기농 호라산밀)	200	20%
	유기농 아인코른	200	20%
	급수	800	80%
	식염	20	2,0%
	플렉시 르방 듀럼	25	3%
	반 당적 과일 믹스 (각 1/4 한라봉필, 크랜베리 슬라이스, 반당적 블루베리, 통 헤이즐넛)	500	50%
	멀티 그레인 + 크리스피오트		

PROCESS	믹서 종류	SPIRAL 스파이럴
	믹싱 시간	5 + 2
	믹싱후 반죽 온도	25°C ± 1°C
	1차 발효	16시간, 20°C
	분할	500g
	휴지	20분
	2 차 발효	80분, 26°C
	베이킹	45분, 240°C
	토폰	(멀티그레인 + 크리스피오트)



\*틀 사이즈 16\*8\*6 (cm)





