

사프 르뷰 이스트



- 사프 르뷰는 최초의 건조 이스트입니다
- 사용전에 반드시 35 ~ 38°C에 미리 풀어 최소 10분이 지난후 사용해야합니다(수화)
(사프펠 공급가능)

사프 르뷰를 사용하는 2 가지 방법

직접 사용시:

- 물에 분산후 인스턴트 이스트를 대체해 사용시 인스턴트 이스트량의 **1.5 배**를 사용합니다
- 반죽이 잘 늘어나며 부드러워 집니다
- 설탕 함량 **10%** 미만의 제품에 맞습니다

폴리쉬 적용 제법

- 35°C 에 분산 시켜 폴리쉬를 만듭니다
- **4°C** 이하의 냉장고에서 **15 ~ 72 시간 (3일)** 저장 사용 합니다
- 모든 종류의 빵에 맞습니다 (설탕 함량 높은 제품 포함)
- 노화가 지연되며 빵의 풍미가 높고 급수를 늘릴수있습니다

사프 르뷰 폴리쉬 제조법



	원료	중량	%
합계	밀가루 (T55, 강력)	1000.0	100
	물 (35/38°C)	1000.0	100
	사프 르뷰 Saf Levure	50.0	5
조건	믹서	손반죽 또는 믹서	
	믹싱 시간	2분	
	발효	4°C 에서 15 ~ 72시간	

- 물 온도는 35 ~ 38°C
- 사프 르뷰를 물에 풀어 5~10분 방치한다
- 밀가루를 넣는다
- 1~2 분 정도 섞는다
- 5°C 미만의 냉장고에 보관한다
- 15시간~72시간 이내에 사용한다

최종 제품에 좋은 풍미를 얻기 위해서는 폴리쉬에 총 밀가루 양의 최소 20%를 사용 하여야한다.

예:

	표준 배합	폴리쉬 사용한 배합
밀가루	1000	800
물	600	400
폴리쉬		400

- 이스트 양을 줄이는 것 외엔 모든 배합은 표준 배합과갈게 설계한다



24시간 이후의 폴리쉬 상태





치아바타 사프 르뷰 폴리쉬



	성분	폴리쉬		도우		합계	
		중량	%	중량	중량	%	
FORMULE	T55	200	100	800	1000	100.0	
	물	200.0	100	550.0	750.0	75.0	
	사프 르뷰	10.0	5	0.0	10.0	1.00	
	SSD 레드	0.0	0	5.0	5.0	0.50	
	식염	0.0	0	20.0	20.0	2.0	
	개량제 미닛 브레드	0.0	0	5.0	5.0	0.5	
	올리브 오일			20.0	20.0	2.0	
	계	410		1400	1810		
Process	믹싱 시간	35도 물에서 손으로		5 + 2 + 올리브오일			
	반죽 온도	25°C		26°C			
	발효(1차)	4°C, 15 ~ 72시간		60분			
	분할			100gr			
	벤치 타임			20분			
	펼치기						
	2차 발효			40분/ 28°C			
	굽기			15분 250°C			





바게트 트레디션 사프 르뷰 폴리쉬



FORMULE	배합	폴리쉬		도우 중량	합계	
		중량	%		중량	%
	T55	200	100	800	1000	100
	물	200	100	500	700	70
	사프 르뷰	10	5	0	10	1
	식염	0	0	20	20	2
	합계	410		1320	1730	
Process	믹싱 시간	물 35도에 손으로		6분 저속		
	반죽 온도	25°C		26°C		
	발효 (1차)	4°C ,15 ~ 72시간		80분		
	분할			350gr		
	벤치 타임			20분		
	성형					
	2차발효			45분 / 28°C		
	굽기			20분 250°C		

- 최종 반죽에 개량제나 이스트를 넣지 않음
- 저속 믹싱
- 긴 1차 발효시간
- 크림리한 내상과 열린 기공





일반 바게트 사프 르뷰 폴리쉬

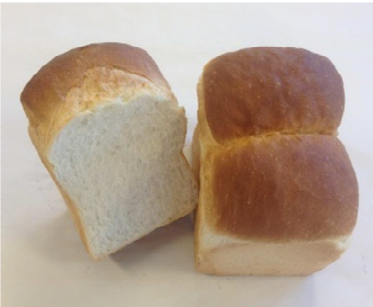


	성분	폴리쉬		도우		합계	
		중량	%	중량	중량	%	
FORMULE	T55	200.0	100.0	800.0	1000.0	100.0	
	물	200.0	100.0	500.0	700.0	70.0	
	사프 르뷰	10.0	5.0	0.0	10.0	1.0	
	SSD 레드	0.0	0.0	5.0	5.0	0.5	
	식염	0.0	0.0	20.0	20.0	2.0	
	미닛 브레드 개량제	0.0	0.0	0.5	0.5	0.5	
	합계	410		1326	1735.5		
Process	믹싱 시간	35도의 물에 손으로		L5 + H2			
	반죽 온도	25°C		26°C			
	발효 (1차)	4°C ,15 ~ 72시간		20분			
	분할			350gr			
	벤치 타임			20분			
	상형						
	2차 발효			70분 / 28°C			
굽기			25분 250°C				





식빵 사프 르뷰 폴리쉬



	성분	폴리쉬		도우 중량	합계	
		중량	%		중량	%
FORMULE	강력분	200	100	800	1000	100
	물	200	100	480	680	68
	사프 르뷰	10	5	0	10	1
	화이트 스타 생이스트	0	0	20	20	2
	쇼트닝	0	0	70	70	7
	설탕	0	0	70	70	7
	식염	0	0	20	20	2
	이비스 엘로우	0	0	2	2	0
	합계	410		1462	1872	
	Process	믹싱 시간	35도 물에 손으로		3 + 3 쇼트닝 2+1	
반죽 온도		25°C		26°C		
발효 (1차)		4°C , 15 ~ 72시간		45분		
분할				250gr		
벤치 타임				20분		
성형				2 X 250gr		
2차 발효				60 분 / 35°C		
굽기				30분 210°C		





과자빵 사프 르뷰 폴리쉬

	성분	폴리쉬		도우 중량	합계	
		중량	%		중량	%
FORMULE	강력분	200	100	800	1000	100
	물	200	100	180	380	38
	계란	0	0	150	150	15
	우유	0	0	100	100	10
	식염	0	0	12	12	1
	사프 르뷰	10	5	0	10	1
	SSD 골드	0	0	12	12	1
	쇼트닝	0	0	100	100	10
	설탕	0	0	180	180	18
	이비스 엘로우 개량제	0	0	2	2	0
	계	410		1536	1946	
Process	믹싱 시간	물온도 35도에서 손으로		3 + 5 쇼트닝 2+1		
	반죽 온도	25°C		26°C		
	발효(1차)	4°C , 15 ~ 72 시간		45분		
	분할			50gr		
	벤치 타임			20분		
	성형					
	2차 발효			60 분 / 35°C		
굽기			30분 210°C			

