

12 RECETTES

réalisées avec Crème de Levain® - Levain vivant liquide



LIVENDO®





LIVENDO – UNE OFFRE COMPLETE DE LEVAINS

La gamme LIVENDO regroupe plus de 20 solutions, organisées autour de quatre familles de produits:



STARTER

Nos cultures de démarrage contiennent des bactéries lactiques et des levures de levain pures et sélectionnées, parfaitement adaptées les unes aux autres, qui garantissent une fermentation sûre et efficace.



LEVAINS DÉVITALISÉS EN POUDRE

Issus de farines de céréales fermentées (blé, seigle, épeautre, blé dur), à partir de souches sélectionnées (bactéries lactiques et levures), les levains dévitalisés sont des préparations aromatiques d'une grande facilité d'emploi. Ce levain peut être incorporé directement au pétrin sans modifier la recette initiale, les levains dévitalisés confèrent aux produits finis une typicité aromatique spécifique.



LEVAINS VIVANTS LIQUIDES

Le levain liquide actif peut être ajouté directement lors du pétrissage, où il déploie ses propriétés sensorielles. Celles-ci s'intensifient ensuite pendant la fermentation de la pâte et confèrent au pain un arôme spécifique, une meilleure conservation et une croûte plus fine.



RYPE LEVAIN DE SEIGLE EN PÂTE DÉVITALISÉ

Le levain pâteux est fermenté à partir de farine de seigle, d'eau et de cultures de levain de manière à se conserver pendant plusieurs mois et à pouvoir être ajouté en petite quantité à la pâte, où il déploie tout son arôme.

DES PRODUITS AUTHENTIQUES QUI MARIENT BON GOÛT ET BIEN-ÊTRE

CRÈME DE LEVAIN®

Levains vivants liquides

Crème de Levain® apporte de nombreux bénéfices aux professionnels de la boulangerie:

- ✓ Une performance similaire à celle d'un levain spontané.
- ✓ Une régularité de résultat grâce à sa stabilité.
- ✓ Un gain de productivité en évitant les rafraîchis.
- ✓ Une assurance de ne pas développer des microorganismes indésirables, responsables d'une dérive du levain.

Crème de Levain® peut être utilisé pour de nombreuses applications:

Tresse au beurre, pains aux céréales, ciabatta, pain de mie, baguettes et pain de tradition au levain.

Crème de Levain® au service du goût

- ✓ Il développe une grande richesse aromatique des pains.
- ✓ Il renforce l'intensité du goût et de l'acidité, qui différencie les produits fermentés au levain.
- ✓ Il développe une texture typique des pains au levain.
- ✓ Il favorise la prise de couleur de la croûte et de la mie.

INFORMATIONS PRATIQUES

Dose d'utilisation:

De 2 à 10% du poids de farine en fonction du résultat souhaité. Veiller à réduire la quantité d'eau de coulage d'une quantité équivalente à la dose d'incorporation du levain.

Mode d'emploi:

Incorporer le levain vivant directement à la farine avant le pétrissage.

Conditionnement:

Bidons de 5kg
Bag-in-Box de 10kg

Stockage | D.D.M.

(Date de durabilité minimale):

8 semaines entre 0 et 6°C à compter de la date de production

Ingrédients:

Préparation de micro-organismes vivants du levain (eau, levures du levain et bactéries du levain), farine de seigle. Stabilisant Xanthane (No. Art. 100004440).

Contient du gluten.

Peut contenir des traces de lait, sulfites et soja.



Produits

No. Art.	Produit	Unité
100004440	Crème de Levain (Seigle) Bio	5 kg
100007600	Crème de Levain (Seigle) Bio	10 kg
100007306	FREYJA Bio Eu Levain Starter	5 kg
100010436	Levain blé dur	10 kg

PAIN DE CAMPAGNE

FORMULE

Farine de tradition T550	90 %
Farine de seigle T1150	10 %
Crème de Levain®	8 %
Eau	63 %
Sel	2.2 %
Levure Klipfel	1.6 %





DIAGRAMME

Pétrissage*	8 min+ 2 min
T° de pâte	25 °C
Pointage	90 min
Division	600 g
Détente	90 min
Apprêt	40 min à 26 °C
Cuisson	30 min à 240°C

* Les temps de pétrissage sont indicatifs car ils dépendent du type de pétrin et de la quantité de farine.

Tradition et authenticité caractérisent le pain de campagne. Sous sa croûte épaisse et craquante, il dévoile une mie dense et souple aux larges alvéoles.

DESCRIPTION SENSORIELLE

-  Mie foncée et dense.
-  Texture élastique de la mie, croûte épaisse.
-  Odeur dominante de seigle combiné à un typage levain intense.
-  Saveur acidulée, arômes persistant de seigle.



Pour cette recette, nous recommandons la levure Klipfel.



VOS NOTES



LIVENDO - CRÈME DE LEVAIN®

ÉVOLUE POUR MIEUX RÉPONDRE
À VOS ATTENTES.

EMBALLAGE REFERMABLE & EMPILABLE

- ✓ PLUS PRATIQUE
- ✓ PLUS PROPRE
- ✓ PLUS SÛR
- ✓ AVEC CONTRÔLE DE NIVEAU



No. Art. 100004440



No. Art. 100007306

UNE DURÉE DE VIE PLUS LONGUE

Crème de Levain® ist ein aktiver, lebender Sauerteig.

La haute activité fermentaire acidifiante de Crème de levain® est maintenant garantie pendant 8 semaines à compter de la date de production dans les conditions habituelles de stockage (Température comprise entre 0°C et +6°C).



Klipfel Levure SA

Im Kunzentel 6
CH-4310 Rheinfelden

Téléphone +41 61 836 88 88
info.klipfel.ch@lesaffre.com
www.klipfel.ch

UNE SOCIÉTÉ **LESAFFRE**

BAKING CENTER | SUISSE