

UNE OFFRE COMPLETE DE LEVAINS

Des produits authentiques qui marient
bon goût et bien-être





LIVENDO – UNE OFFRE COMPLETE DE LEVAINS

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

Le levain est un lien symbiotique entre la levure et les bactéries lactiques. La levure et le levain ont un point commun: ce sont tous deux des modulateurs d'immunité produisant du dioxyde de carbone et permettant à la pâte de lever.

Dans le levain, l'équilibre entre levure et bactéries lactiques joue un rôle décisif. Il permet à chaque micro-organisme de développer entièrement son potentiel aromatique et de fermentation.

Un levain peut contenir deux types de bactéries lactiques pour développer différents profils aromatiques. Les bactéries homofermentaires produisent exclusivement des acides lactiques servant d'exhausteurs de goûts, en particulier dans les produits sucrés.

Les bactéries hétérofermentaires produisent de l'acide lactique et de l'acide acétique, et l'acide acétique donne au levain son goût unique.



STARTER

Constitués d'une association de souches pures de bactéries lactiques et de levures, rigoureusement sélectionnées, les starters permettent la production d'acides et d'arômes très développés dans la pâte.



LEVAINS VIVANTS LIQUIDES

Crème de Levain est un levain vivant actif. Il est obtenu par une fermentation naturelle de farines de céréales issues de l'agriculture biologique.

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.



DES PRODUITS AUTHENTIQUES
QUI MARIENT BON GOÛT
ET BIEN-ÊTRE.

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.



LEVAIN DÉVITALISÉS PÂTEUX

La solution traditionnelle - adaptée aux besoins des consommateurs.
Levain dévitalisé en pâte.



LEVAINS VIVANTS LIQUIDES

Crème de Levain® est un levain vivant actif. Il est obtenu par une fermentation naturelle de farines de céréales issues de l'agriculture biologique. 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®

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 5 kg
Bag-in-box de 10 kg

Stockage | D.D.M.

(Date de durabilité minimale):

8-12 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 et farine de blé. Stabilisant Xanthane (No. Art. 360005).

Contient du gluten. (Seigle, Blé)

Peut contenir des traces de lait, sulfites et soja.



Produits

No. Art.	Produit	Unité
100004440	Crème de Levain (seigle)	5 kg
100007600	Crème de Levain (seigle)	10 kg
100004066	Crème de Levain (seigle)	1'000 kg
100007306	Freyja Bio EU Levain Starter (adapté au bourgeon)	5 kg
100010436	Levain blé dur	5 kg



LES 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.

Ce levain peut être incorporé directement au pétrin sans modifier la recette initiale, les levains dévitalisés confèrent aux produits finis une typicité aromatique spécifique.

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.

- ✓ Sous forme déshydratée, ces farines fermentées sont adaptées à tous types de schémas de panification (pousse lente, pousse contrôlée, direct ou surgelée).
- ✓ Sans fermentation, les levains dévitalisés sont utilisés pour leur pouvoir aromatique élevé, en utilisation directe au pétrissage à une dose allant de 1 à 8%.
- ✓ D'une durée de vie relativement longue, les levains dévitalisés permettent de personnaliser facilement et rapidement les produits de panification.

INFORMATIONS PRATIQUES

Dose d'utilisation:

De 1% à 8% sur poids de farine, selon les références et en fonction de l'intensité aromatique souhaitée.

Mode d'emploi:

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

Conditionnement:

Sacs kraft de 10 kg et 20 kg

Stockage | D.D.M. (Date de durabilité minimale):

Conserver dans un endroit sec et frais (25 °C max.).

Important: bien refermer la poche interne après utilisation. De 12 à 18 mois, selon les références, à compter de la date de production.

Contient du gluten.

Peut contenir des traces de soja, oeuf et lait.



Produits

No. Art.	Produits	Unité
200009093	Levain de blé dévitalisé F60	20 kg
200009092	Levain de blé dévitalisé F100	20 kg
200009094	Levain de seigle dévitalisé S76	20 kg
200008841	Levain de seigle dévitalisé S400	10 kg
100005263	Levain d'épeautre complet dévitalisé EC40 (EU-Bio)	20 kg
200009086	Levain d'épeautre dévitalisé E120	10 kg
200007525	Levain blé dur dévitalisé BD100	20 kg



STARTER

Constitués d'une association de souches pures de bactéries lactiques et de levures, rigoureusement sélectionnées, les starters permettent la production d'acides et d'arômes très développés dans la pâte.

Les starters permettent d'obtenir des levains ayant les caractéristiques souhaitées pour la panification grâce à un choix judicieux des espèces et des souches (le plus souvent, une association entre des levures et des bactéries).

Nos starters LIVENDO simplifient la préparation d'un levain: une seule étape en moins de 24 heures suffit! Ils permettent de s'affranchir des phases délicates et contraignantes de la technique du rafraîchi d'un levain spontané élaboré selon des méthodes traditionnelles. Les avantages sont nombreux: régularité de performance et reproductibilité des résultats.

INFORMATIONS PRATIQUES

Dose d'utilisation:

De 0,2% à 0,5% sur poids de farine selon les références et en fonction du niveau d'acidité recherché et du procédé de maturation.

Mode d'emploi:

Dissoudre le sachet dans l'eau à température de 30-35°C. Ajouter la farine et le sel.

Une fois le mélange homogène, laisser reposer la pâte pendant 18 à 24 h à 30°C.

Conditionnement:

Sachet de 10 g et 100 g

Stockage | D.D.M.

(Date de durabilité minimale):

Conserver entre +2°C et +6°C. 24 mois à compter de la date de production pour le starter LV1 et 18 mois pour les starters LV2 et LV4.

Ingrédients:

Bactéries du levain, levures du levain.



Produits

No. Art.	Produits	Unité	Note gustative
361001	Saf Levain LV 1	5x10 g	Beurré/Lacté-Acidulé
361201	Saf Levain LV 2	100 g	Seigle-fruité
361401	Saf Levain LV 4	100 g	Levain-acétique



LES LEVAINS DÉVITALISÉS PÂTEUX

La solution traditionnelle - adaptée aux besoins des consommateurs.

Levain dévitalisé en pâte.

RYPE™

Les levains dévitalisés sont des levains vivants dont la biomasse a été inactivée. Ce traitement permet d'allonger la conservation, tout en conservant les propriétés aromatiques du levain.

+ pratiques

Sa forme pâteuse lui permet de s'incorporer facilement et directement au pétrin et se dose facilement en fonction de l'intensité aromatique recherchée.

+ adaptés

Livendo Rype™ s'adapte à tous les schémas de panification: schéma direct, pousse lente, pousse contrôlée.

INFORMATIONS PRATIQUES

Dose d'utilisation:

4-15% calculé sur la quantité de farine

Conditionnement:

Seau de 7.5 kg

Stockage | Conservation:

6 mois à compter de la date de production seau non ouvert et stocké dans un endroit frais et secl.

Une fois ouvert le levain Rype peut être conservé 30 jours entre 2-8°C.

Ingrédients:

Farine de seigle complète, eau, farine de seigle, bactéries et levures du levain.

Allergènes: seigle (gluten)

Peut contenir: blé (gluten)



Produits

No. Art.

Produits

Unité

100009084

Rype levain de seigle en pâte

7.5 kg



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

Le levain est un lien symbiotique entre la levure et les bactéries lactiques. La levure et le levain ont un point commun: ce sont tous deux des modulateurs d'immunité produisant du dioxyde de carbone et permettant à la pâte de lever.

Dans le levain, l'équilibre entre levure et bactéries lactiques joue un rôle décisif. Il permet à chaque micro-organisme de développer entièrement son potentiel aromatique et de fermentation.

Un levain peut contenir deux types de bactéries lactiques pour développer différents profils aromatiques. Les bactéries homofermentaires produisent exclusivement des acides lactiques servant d'exhausteurs de goûts, en particulier dans les produits sucrés.

Les bactéries homofermentaires produisent de l'acide lactique et de l'acide acétique, et l'acide acétique donne au levain son goût unique.

- ✓ LEVAINS VIVANTS LIQUIDES
- ✓ LEVAINS DÉVITALISÉS EN POUDRE
- ✓ STARTERS
- ✓ LEVAINS DÉVITALISÉS PÂTEUX



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