

Seigl'issime™

LEVAIN DE SEIGLE DÉVITALISÉ PÂTEUX

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. Seigl'issime est un levain de seigle complet dévitalisé et pâteux de couleur brune obtenu naturellement à partir d'une longue fermentation. la fermentation est laissée à maturation pendant 20 jours à l'issue desquels le levain a développé tout son arôme. elle est ensuite stabilisée avec du sel.

+ PRATIQUE

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

+ ADAPTÉ

Seigl'issime s'adapte à tous les schémas de panification : schéma direct, pousse lente, pousse contrôlée.



Seigl'issime la 1^{ère} référence LIVENDO sous forme pâteuse. son conditionnement en seau de 7.5 kg facilite son utilisation, son stockage et sa conservation.

* En France, ces produits ne permettent pas les mentions "au levain", "pain de tradition française au levain", "pain maison au levain", "pain de tradition" ou "d'autres produits de panification au levain".

INFORMATIONS PRATIQUES

DOSE D'UTILISATION

De 4 à 15% sur poids de farine (de 5 à 20 kg pour 100 kg de farine) en fonction de l'intensité aromatique souhaitée

MODE D'EMPLOI

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

CONDITIONNEMENTS

Seau de 7.5 kg blanc avec couvercle

STOCKAGE

Conserver entre 2 et 8°C. Important : bien refermer le seau après usage.

CONSERVATION

6 mois à compter de la date de production seau non ouvert et stocké dans les conditions normales. une fois ouvert le levain seigl'issime peut être conservé 30 jours entre 2-8°

INGRÉDIENTS

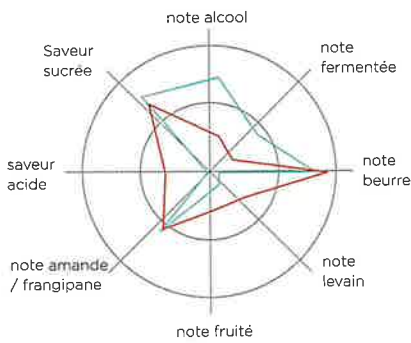
Farine de seigle complète, eau, farine de seigle, bactéries et levures du levain.
Allergènes : seigle (gluten)
Peut contenir : blé (gluten)



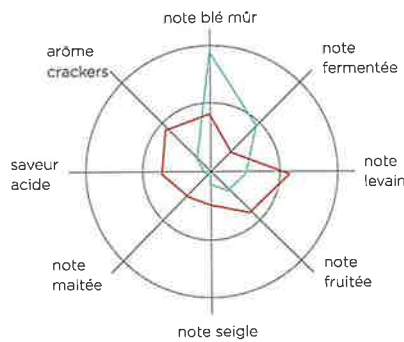
ANALYSE SENSORIELLE PROFIL SENSORIEL AVEC APPLICATION SEIGL'ISSIME



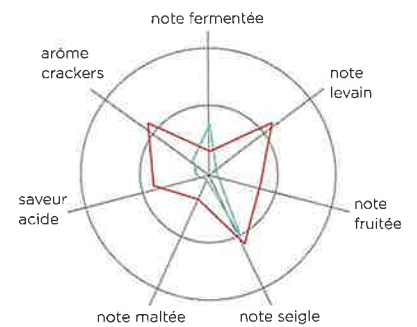
RECETTE BRIOCHE



RECETTE BAGUETTE



RECETTE PAIN DE CAMPAGNE



Notes du profil sensoriel :

| Analyse | Témoin | Seigl'issime 4% |
|------------------------|--------|-----------------|
| note alcool | 2,67 | 1 |
| note fermentée | 1,5 | 0,5 |
| note beurre | 2,67 | 3 |
| note levain | 0 | 1 |
| note fruitée | 0,33 | 1 |
| note amande/frangipane | 2,33 | 2,25 |
| saveur acide | 0,33 | 1,5 |
| saveur sucrée | 3 | 2,75 |

Notes du profil sensoriel :

| Analyse | Témoin | Seigl'issime 4% |
|----------------|--------|-----------------|
| note blé mûr | 2,5 | 1,25 |
| note fermentée | 1,38 | 0,63 |
| note levain | 0,75 | 1,63 |
| note fruitée | 0,5 | 1,13 |
| note seigle | 0,2 | 0,63 |
| note maltée | 0 | 0,63 |
| saveur acide | 0,1 | 1 |
| arôme crackers | 0,4 | 1,29 |

Notes du profil sensoriel :

| Analyse | Témoin | Seigl'issime 6% |
|----------------|--------|-----------------|
| note fermentée | 1,67 | 0,75 |
| note levain | 0,25 | 2,8 |
| note fruitée | 0,25 | 1,8 |
| note seigle | 2,5 | 2,75 |
| note maltée | 0,25 | 1 |
| saveur acide | 0,5 | 2 |
| arôme crackers | 0,75 | 2,75 |

Livendo, c'est aussi des starters, des levains vivants,
et des préparations à base de levain.
Retrouvez l'ensemble de nos produits sur www.lesaffre.fr